

February Shabu-Shabu Special Dinner 2月 涮涮鍋特別晚餐

期間：2026年2月4日－2月21日
時間：17:00 - 20:00 (オーダーストップ19:30)

Period: February 4 – February 21, 2026
Time: 17:00 – 20:00 (Last order at 19:30)

期間：2026年2月4日－2月21日
時間：17:00－20:00 (最後點餐 19:30)

完全予約制・1日20名様限定
Reservation only, limited to 20 guests per day
採予約制，毎日限 20 位

¥ 10,000

税・サービス料込
ソフトドリンク付き

tax & service included,
with soft drinks

含稅與服務費，含無酒精飲料

Hotel Sosei Sapporo – MGallery Collection

Sapporo Factory West Hall,
Kita 2-jo Higashi 3-chome, Chuo-ku, Sapporo

Reservation 予約網址



メニュー

- 北海道産 和牛サーロイン
- 北海道産 ポークロース
- 野菜盛り合わせ
- 天ぷら盛り合わせ（海老、舞茸、ししとう）
- かに入りミルク茶碗蒸し
- ミニ海鮮丼（いくら、サーモン、甘えび、だし巻き卵、胡瓜）
- ごはん

たれ（ポン酢、ごまだれ、麻辣、みそだれ、しゃぶしゃぶのたれ）

北海道ミルクバー／ソフトドリンク

Menu

- Hokkaido Wagyu Sirloin
- Hokkaido Pork Loin
- Assorted Seasonal Vegetables
- Tempura Assortment (Shrimp, Maitake Mushroom, Shishito Pepper)
- Crab & Milk Chawanmushi (Steamed Egg Custard)
- Mini Seafood Rice Bowl
(Salmon Roe, Salmon, Sweet Shrimp, Dashimaki Tamago, Cucumber)
- Steamed Rice

Sauces

Ponzu / Sesame Sauce / Mala (Spicy Sichuan-style) Sauce / Miso Sauce /
Shabu-Shabu Sauce

Hokkaido Milk Bar / Soft Drinks

菜單內容

- 北海道産 和牛沙朗
- 北海道産 豬里肌
- 綜合時令蔬菜
- 天婦羅拼盤（蝦、舞茸、獅子椒）
- 螃蟹牛奶茶碗蒸
- 迷你海鮮丼（鮭魚卵、鮭魚、甜蝦、玉子燒、黃瓜）
- 白飯

沾醬

醬油柑橘醬（Ponzu）／芝麻醬／麻辣醬／味噌醬／涮涮鍋醬

北海道牛奶吧／無酒精飲料

食材の仕入れ状況により、メニュー内容が予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。
Menu items are subject to change without prior notice depending on ingredient availability.
Thank you for your understanding.
菜單內容可能因食材供應情況而變更，恕不另行通知。感謝您的理解與配合。