

Hotel Sosei Sapporo – MGallery Collection



ホテル創成札幌 Mギャラリーコレクション

琥珀とスパイス 秋のアフタヌーンティー AMBER & SPICE AUTUMN AFTERNOON TEA

期 間

2026年9月2日（水）～11月29日（日）

Date

Wed, Sep 2 – Sun, Nov 29, 2026

営業日

毎週水曜日～日曜日

Operating Days

Wednesday to Sunday

営業時間

12:00～14:30（ラストオーダー14:00）

Operating Hours

12:00 - 14:30 (LO14:00)

会 場

レストラン BARLEY GRILL AND BAR
または バーラウンジ

Venue

Restaurant BARLEY GRILL AND BAR
or Bar Lounge

料 金

平 日 お一人様 4,500円
土・日曜日 お一人様 5,000円

Price

Weekday ¥4,500
Saturday & Sunday ¥5,000

※料金には10%のサービス料と税金が含まれています。

※Prices include 10% service charge and tax

ご予約・お問い合わせ

Reserve Now

電話 / TEL : 011-242-1111

メール / Email : HC082-FB@accor.com

ご予約はQRコードから、またはレストランまで直接お問い合わせください。

Please reserve via the QR code or contact the restaurant directly.





ウェルカムドリンク

- ・スパークリングワイン（グラス）
- ・ノンアルコールスパークリング（グラス）
- ・ワイン（赤・白／グラス）
- ・ビール サッポロクラシック（グラス）

スイーツセクション

- ・シャインマスカットのヴェリーヌ
金木犀（キンモクセイ）のクリスタルジュレ
- ・マロンと北海道産ハスカップのモンブラン仕立て
- ・シェフ厳選食材のMギャラリープレミアムプリン
- ・エスプレッソと日高マスカルポーネのマカロン
- ・洋ナシのコンポート
ほうじ茶のジュレとベルガモットの泡
- ・くるみと麦芽の自家製スコーン
メープルシロップ&自家製アップルクロテッドクリーム

セイボリーセクション

- ・クアトロフォルマッジ&十勝マッシュルームの
デュクセル ピッツァ
- ・北海道産 恵比寿かぼちゃと花咲ガニのキッシュ
ナツメグとタイムの香り
- ・トリュフのアランチャーニ 道産ラクレットチーズ
- ・北海道産オニオンと大麦のコンソメスープ
カルダモンの香り
- ・ファーム玉置の姫人参ロースト
デュカと小松菜のクランブル
- ・北海道産エゾシカのボロネーゼと秋ナスのヴォロヴァン

ティーセクション

TWG - ティーセクション 5種

イングリッシュブレックファストティー | 1837ブラックティー | フレンチアールグレイ | ミッドナイトアワー
ティー | スモーキーアールグレイティー

ルピシア - フレーバーティー5種

白桃烏龍極品 | ピッコロ | メルシーミルフォア | ホワイトサングリア | ロゼロワイヤル

※一部のメニューは、季節や仕入れ状況により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。
※写真はイメージです。実際の提供内容とは異なる場合がございます。