

2017 AUTUMN Party Plan 2017 オータムパーティプラン

「食欲の秋」美食家たちを唸らす素敵なパーティプランをご用意しました。
シェフが自信をもって贈る多彩なお料理で、あらゆるパーティシーンをANAクラウンプラザホテル福岡がお手伝いします。

■ ご利用期間 / 2017.9.1(金)～2017.11.30(木) ■ ご利用人数 / 20名様～ ■ ご利用時間 / 2時間

A プラン	お1人様 ¥ 7,000	洋・中料理 ビュッフェ18種類 / 卓盛13種類 + 飲み放題 7種類
B プラン	お1人様 ¥ 8,000	洋・中料理 ビュッフェ20種類 / 卓盛13種類 + 乾杯スパークリングワイン + 飲み放題 7種類
プレミアムプラン	お1人様 ¥ 9,000	ブッフェ or 卓盛り or コース料理 + 乾杯スパークリングワイン + 飲み放題 7種類

※ 表記プラン価格には料理・飲み放題・室料・基本音響照明費・税金・サービス料を含みます。

◆ 飲み放題ドリンクメニュー

ビール・ノンアルコールビール・焼酎(芋・麦・米)・ワイン(赤・白)・ウイスキー(ハイボール)・梅酒・ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジ・アップル・グレープ)

◇ 追加飲み放題メニュー

- ◇ お1人様 ¥200 追加にて 日本酒(熱燗・冷酒)
- ◇ お1人様 ¥300 追加にて カクテル(ジン・ウォッカ・カシス・ピーチベースなど 15種類)追加
- ◇ お1人様 ¥500 追加にて 九州厳選焼酎(芋・麦)追加

◇ オプションメニュー

※お料理は30名様以上から承ります。 ※表示金額は1名様分。

- ◇ 西洋料理 ① 木の子とベーコンのパスタ ¥500 ② 国産豚ロースカツサンド ¥800
- ◇ 中国料理 ① 蒸し点心2種盛り合せ ¥500 ② 揚げ物2種(唐揚げ・春巻) ¥500
- ◇ 日本料理 ① 割子そば もしくは 山掛けそば ¥500 ② 銀杏入茶碗蒸し ¥600 ③ 秋の味覚を彩ったちらし寿司 ¥600
- ◇ ペストリー ① 秋の果実を使った特製ケーキまたはタルト ¥600

◆ プランご利用のお客様へのスペシャルプレゼント

- ◇ 30名～60名様までのご宴席・・・ペアランチ券1本(オールデイダイニング クラウンカフェ)
- ◇ 61名～100名様までのご宴席・・・ペアディナー券1本(オールデイダイニング クラウンカフェ)
- ◇ 101名様以上のご宴席……………ペアディナー券1本(中国料理 TAO-LI)

※ 各種券のご利用は土曜・休前日・特定日は除外日とさせていただきます。

※ 表示金額は税金・サービス料を含みます。 ※アレルギー体質をお持ちの方は事前にお申し出ください。 ※メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。

ANAクラウンプラザホテル福岡

ご予約・お問合せ(宴会・宿泊セールス) 092-472-7300 (E-Mail) banquet_sales@anacrowneplaza-fukuoka.jp

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 www.anacrowneplaza-fukuoka.jp

LONDON NEW YORK PARIS SHANGHAI SYDNEY PART OF OVER 400 CROWNE PLAZA HOTELS WORLDWIDE

2017 AUTUMN Party Plan Menu

2017 オータムパーティプラン メニュー

A プランメニュー		【飲み放題付】 お1人様 ￥7,000
	Buffet Style	Table Style
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ●ピンチョス3種盛り合わせ ●鯛と帆立のカルパッチョ 柚子胡椒ドレッシング ●スモークサーモンのチーズと野菜巻き ●生ハム キノコソテーとシーザーサラダを添えて ●エビとアボカドのタルタルカクテル ●コブサラダ (カボチャ、卵、アボカド、トマト、コーン、枝豆、チキン、オニオン) 	<ul style="list-style-type: none"> ●ピンチョス3種盛り合わせ ●鯛と帆立のカルパッチョ 柚子胡椒ドレッシング ●スモークサーモンのチーズと野菜巻き ●生ハム キノコソテーとシーザーサラダを添えて
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ●はかた一番どりのロースト さつま芋とかぼちゃのロースト添え ホワイトグラタンソース ●さんまの竜田揚げ ポン酢ジュレを添えて ●サーモングリル 焦がしバターソース ほくほくポテトと温野菜と共に ●牛肉のタリアータ ホテル特製シャリアピンソース ●梅しそを挟んだミルフィーユポークカツレツ ●たっぷりの秋野菜と牛ロース肉の柔らか煮込み デミグラスソース ●しめじと舞茸の炊き込みご飯、味噌汁 [中国料理] ●旬の秋茄子を使った麻婆茄子 ●エビと秋野菜の塩味炒め 	<ul style="list-style-type: none"> ●はかた一番どりのロースト さつま芋とかぼちゃのロースト添え ホワイトグラタンソース ●さんまの竜田揚げ ポン酢ジュレを添えて ●サーモングリル 焦がしバターソース ほくほくポテトと温野菜と共に ●牛肉のタリアータ ホテル特製シャリアピンソース ●しめじと舞茸の炊き込みご飯、味噌汁 [中国料理] ●旬の秋茄子を使った麻婆茄子 ●エビと秋野菜の塩味炒め
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ●フルーツ ●デザートビュッフェ ●コーヒーもしくは紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> ●栗たっぷりモンブラン ●コーヒーもしくは紅茶

B プランメニュー		【乾杯スパークリングワイン・飲み放題付】 お1人様 ￥8,000
	Buffet Style	Table Style
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ●ピンチョス3種盛り合わせ ●鯛と帆立のカルパッチョ 柚子胡椒ドレッシング ●スモークサーモンのチーズと野菜巻き ●生ハム キノコソテーとシーザーサラダを添えて ●エビとアボカドのタルタルカクテル ●コブサラダ (カボチャ、卵、アボカド、トマト、コーン、枝豆、チキン、オニオン) ●ローストビーフ 和風おろしポン酢 マッシュポテト添え 	<ul style="list-style-type: none"> ●鯛と帆立のカルパッチョ 柚子胡椒ドレッシング ●スモークサーモンのチーズと野菜巻き ●生ハム キノコソテーとシーザーサラダを添えて ●ローストビーフ 和風おろしポン酢で マッシュポテト添え
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ●オマール海老のロースト ニードル野菜添え ●鯛のポワレ シプレットソース ●はかた一番どりのロースト さつま芋とかぼちゃのロースト添え ホワイトグラタンソース ●サーモングリル 焦がしバターソース ほくほくポテトと温野菜と共に ●牛肉のタリアータ ホテル特製シャリアピンソース ●梅しそを挟んだミルフィーユポークカツレツ ●たっぷりの秋野菜と牛ロース肉の柔らか煮込み デミグラスソース ●しめじと舞茸の炊き込みご飯、味噌汁 [中国料理] ●旬の秋茄子を使った麻婆茄子 ●エビと秋野菜の塩味炒め 	<ul style="list-style-type: none"> ●オマール海老のロースト ニードル野菜添え ●たっぷりの秋野菜と牛ロース肉の柔らか煮込み デミグラスソース ●はかた一番どりのロースト さつま芋とかぼちゃのロースト添え ホワイトグラタンソース ●サーモングリル 焦がしバターソース ほくほくポテトと温野菜と共に ●しめじと舞茸の炊き込みご飯、味噌汁 [中国料理] ●旬の秋茄子を使った麻婆茄子 ●エビと秋野菜の塩味炒め
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ●フルーツ ●デザートビュッフェ ●コーヒーもしくは紅茶 	<ul style="list-style-type: none"> ●栗たっぷりモンブラン ●コーヒーもしくは紅茶

プレミアムプラン

【飲み放題付】 お1人様 ￥9,000

お客様のニーズに合わせたプレミアムなパーティプランです。
料理長がさまざまなシーンにご利用いただける、旬なメニューをご提案いたします。