



上質な料理で楽しむ
至福のひと時

Premium Course Party Plan

プレミアムコース パーティプラン

- ご利用期間 / 2025年12月31日(水)まで
- ご利用人数 / 20名様～
- ご利用時間 / 2時間



- ◆ 西洋料理 コース料理 飲み放題8種類(乾杯スパークリングワイン付)
 - ・ラ・セゾン おひとり様 ¥13,000(税金・サービス料込)
 - ・モンテメール おひとり様 ¥15,000(税金・サービス料込)
- ◆ 日本料理 会席料理 飲み放題8種類(飲み放題メニュー+日本酒)
 - ・博多 おひとり様 ¥13,000(税金・サービス料込) / ・福岡 おひとり様 ¥15,000(税金・サービス料込)
- ◆ 中国料理 コース料理 飲み放題8種類(飲み放題メニュー+紹興酒)
 - ・香港 おひとり様 ¥13,000(税金・サービス料込) / ・北京 おひとり様 ¥15,000(税金・サービス料込)

※表示金額は料理・飲み放題・室料・基本音響照明料を含みます。
※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。

◆ 飲み放題メニュー

ビール・ノンアルコールビール・焼酎(芋・麦・米)
ワイン(赤・白)・ウィスキー(ハイボール)・梅酒・レモンサワー・
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジ・アップル・ジンジャーエール)

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> ANACPFukuoka-Sales@ihg.com

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

公式Facebook
ページはこちら



Premium Course Party Plan

プレミアムコースパーティプラン

西洋料理 French	ラ・セゾン おひとり様 ¥13,000(税金・サービス料込)	モンテメール おひとり様 ¥15,000(税金・サービス料込)
	シャルキュトリーのモザイク仕立て ハーブサラダ ヴィネグレットドレッシング 季節野菜のスープ カプチーノ仕立て 旬魚と海老のポワレ 彩野菜のラタトゥイユ添え 地産葱とトマトのソース 和牛フィレステーキ マデラソース、ポテトと旬野菜の付け合わせ ペストリーシェフお薦めデザート コーヒー パン バター	近海鯛と魚介のカルパッチョ仕立て 地産ハーブサラダ添え 華味鶏と旬野菜のロワイヤル ルビーポートのレディクション 季節野菜のスープ カプチーノ仕立て 旬魚と海老のポワレ 地産葉野菜のエチュペ アサリとトマトのソース 九州産和牛フィレステーキ マデラソース、ポテトと旬野菜の付け合わせ ペストリーシェフお薦めデザート コーヒー パン バター
日本料理 Japanese	博多 おひとり様 ¥13,000(税金・サービス料込)	福岡 おひとり様 ¥15,000(税金・サービス料込)
	【箸付】豌豆豆腐 【造り】三種盛り(鯛、鮪、烏賊) 【吸物】春子鯛真女 【煮物】鯛山椒煮入り里芋手毬揚げ、 季節の野菜炊き合わせ 【焼物】鯖香り焼き 【蒸し物】茶碗蒸し 【揚げ物】鰯唐揚げ 季節の野菜餡掛け 【食事】竹の子御飯・香の物 【留椀】白味噌汁 若芽、葱 【甘味】季節のフルーツ盛り合わせ ※季節によりメニューが変更になります。	【箸着】水菜と蟹身お浸し 【造り】四種盛り(鯛、鮪、烏賊、縹鱈) 【煮物】蛸柔らか煮、季節の野菜炊き合わせ 【焼物】牛フィレステーキ、焼野菜、肉だれ 【蒸し物】水雲蒸し 【揚げ物】鰯唐揚げ 季節の野菜餡掛け 【食事】竹の子御飯・香の物 【留椀】赤出汁 なめこ、葱、粉山椒 【甘味】季節のフルーツ盛り合わせ ※季節によりメニューが変更になります。
中国料理 Chinese	香港 おひとり様 ¥13,000(税金・サービス料込)	北京 おひとり様 ¥15,000(税金・サービス料込)
	旬の冷菜五種盛り合わせ カニ爪フライと春巻の揚げ物二種盛り合わせ 鮑の姿蒸し オイスターソース風味 海老のチリソース煮 国産フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース 海鮮餡掛け炒飯 杏仁豆腐とゴマ団子	旬の冷菜六種盛り合わせ 紅ズワイ蟹と鶏肉の上海蟹味噌スープ 鮑と近海産真鯛のオープン焼き 香菜塩バターソース イセエビのチリソース煮 国産フィレ肉のステーキ 黒胡椒ソース 海鮮餡掛け炒飯 杏仁豆腐とゴマ団子

※表示金額は料理・飲み放題・室料・基本音響照明料を含みます。

※食物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。

※仕入れ等の都合により、メニュー内容や食材の産地等が変更となる場合がございます。