

グレードアップした料理で
大切な方と過ごす上質なひととき

Image

2025 Party Plan

2025 パーティプラン

今年もシェフが自慢の腕を振るう上質なパーティプランをご用意いたしました。
オフィシャルなご会食からプライベートなパーティまで
お好みのスタイルでお楽しみください。

- 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

◆ プラン内容

西洋料理・中国料理 + 飲み放題

- ・ 立食ビュッフェ おひとり様 ¥11,000
- ・ 着席卓盛 おひとり様 ¥12,000

※ 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・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



Menu

メニュー

Menu		
	Buffet Style(¥11,000(税金・サービス料込み))	Table Style(¥12,000(税金・サービス料込み))
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ● スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ● 海老とアボカド、彩野菜のマリネ 柚子風味 ● パテカンパーニュとハムの盛り合わせ ● 季節のキッシュ ● 季節の彩りフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ● カマンベール蜂蜜焼き コーンチップ添え ● スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ● 海老とアボカド、彩野菜マリネ 柚子ドレッシング ● パストラミビーフのトルティーヤロール ● ローストビーフ パルサミソース パルメザンチーズ風味
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ● 近海鯛のポワレ かるいバターソースとラタトゥイユ添え ● 旬魚のフリット フィッシュアンドチップススタイル ● 帆立貝のエスカルゴバター焼き ● チキンの香草パン粉焼き マスタード風味 ● 鴨胸肉のロースト フルーツコンポート添え ● バーベキューポーク ロースト野菜添え ● 牛ホルモンと野菜のジンジャーソース炒め ● ビーフステーキ 黒胡椒ソース フリカッセ野菜 <p>〈中国料理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 中華炒飯 ● 海老のチリソース煮 	<ul style="list-style-type: none"> ● 帆立貝のエスカルゴバター焼き ● 近海鯛と海老のポワレ ラタトゥイユ添え ● ローストチキン グレイビーソース ● BBQポーク グリルポテト添え ● 牛肉のステーキ 黒胡椒ソース 旬野菜のフリカッセ添え <p>〈中国料理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 点心盛り合わせ ● 特選炒飯
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ● デザート ● コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ● ベストリーシェフお薦めデザート ● コーヒー

※ アレルギー体質をお持ちの方は事前にお申し付けください。

※ 食材の仕入れ状況により料理内容が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〉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

