

## BUFFET STYLE ブッフェメニュー

	<b>A PLAN</b> お1人様 <b>6,000yen</b>	<b>B PLAN</b> お1人様 <b>8,000yen</b>
冷製料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 季節野菜のヴァーニャカウダ</li> <li>○ 蛸とポテトのマリネ</li> <li>○ リエット ガーリックトースト添え</li> <li>○ 燻製料理盛り合わせ</li> <li>○ マリネサーモン</li> <li>○ 魚介のフリット中華風</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 季節野菜のヴァーニャカウダ</li> <li>○ マリネサーモン</li> <li>○ 燻製料理盛り合わせ</li> <li>○ 魚介のマリネ 中華風</li> <li>○ 魚介のマリエール カラスミ風味</li> <li>○ リエット ガーリックトースト添え</li> <li>○ 洋風手巻寿司</li> </ul>
温製料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 博多長茄子のグラタン</li> <li>○ 男爵芋のポイル ANAスタイル</li> <li>○ 鰯と大根の赤ワイン風味</li> <li>○ 季節魚介のムニエル シブレットソース</li> <li>○ 鶏肉と季節野菜のフリカッセ</li> <li>○ 豚バラ肉のポトフ</li> <li>○ 蕎麦 or うどん</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 博多長茄子のグラタン</li> <li>○ 男爵芋のポイル ANAスタイル</li> <li>○ 旬魚のピヤベース</li> <li>○ 季節魚介のムニエル シブレットソース</li> <li>○ 鶏と新牛蒡のロースト</li> <li>○ ローストポーク 白胡麻風味</li> <li>○ 牛バラ肉の煮込み</li> <li>○ 蕎麦 or うどん</li> </ul>
中華料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 鶏の唐揚げと海老のすり身挟みトースト揚げ</li> <li>○ 海鮮焼そば</li> <li>○ TAO-LI特製炒飯</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 鶏の唐揚げと海老のすり身挟みトースト揚げ</li> <li>○ 海鮮焼そば</li> <li>○ TAO-LI特製炒飯</li> </ul>
デザート	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ベストリーシェフお薦めデザートの盛り合わせ</li> <li>○ コーヒー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ベストリーシェフお薦めデザートの盛り合わせ</li> <li>○ コーヒー</li> </ul>

## TABLE STYLE 卓盛メニュー

	<b>A PLAN</b> お1人様 <b>6,000yen</b>	<b>B PLAN</b> お1人様 <b>8,000yen</b>
冷製料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 蛸とポテトのマリネ</li> <li>○ リエット ガーリックトースト添え</li> <li>○ マリネサーモン</li> <li>○ 魚介のフリット中華風</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ マリネサーモン</li> <li>○ 燻製料理盛り合わせ</li> <li>○ 魚介のマリネ 中華風</li> <li>○ リエット ガーリックトースト添え</li> <li>○ 牛肉のタタキ ジャパーニーズスタイル</li> </ul>
温製料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 博多長茄子のグラタン</li> <li>○ 鰯と大根の赤ワイン風味</li> <li>○ 季節魚介のムニエル シブレットソース</li> <li>○ 豚バラ肉のポトフ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 博多長茄子のグラタン</li> <li>○ 季節魚介のムニエル シブレットソース</li> <li>○ ローストポーク 白胡麻風味</li> <li>○ 牛バラ肉の煮込み</li> </ul>
中華料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 鶏の唐揚げと海老のすり身挟みトースト揚げ</li> <li>○ 海鮮焼そば</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ 鶏の唐揚げと海老のすり身挟みトースト揚げ</li> <li>○ 海鮮焼そば</li> </ul>
デザート	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ベストリーシェフお薦めデザート</li> <li>○ コーヒー</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ ベストリーシェフお薦めデザート</li> <li>○ コーヒー</li> </ul>

ANAクラウンプラザホテル福岡

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目3番3号

TEL 092-471-7111 FAX 092-471-1109

3-3 Hakata-ekimae 3-chome, Hakata-ku Fukuoka 812-0011, Japan

www.anacrowneplaza-fukuoka.jp