



Premium Course Party Plan

2026 プレミアムコースパーティプラン

プラン内容

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 / モンテメール おひとり様 ¥15,000

日本料理 会席料理 + 飲み放題(8種類 + 日本酒)

博多 おひとり様 ¥13,000 / 福岡 おひとり様 ¥15,000

中国料理 コース料理 + 飲み放題(8種類 + 紹興酒)

香港 おひとり様 ¥13,000 / 北京 おひとり様 ¥15,000

※ 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)

ご利用期間：2026年12月31日(木)まで

ご利用人数：20名様～

ご利用時間：2時間

ANA CROWNE PLAZA®

BY IHG

Fukuoka

プレミアムコースパーティプラン メニュー

French 西洋料理	ラ・セゾン <small>おひとり様 ¥13,000 (税金・サービス料込)</small>	モンテメール <small>おひとり様 ¥15,000 (税金・サービス料込)</small>
	<ul style="list-style-type: none"> ・ シャルキュトリのモザイク仕立て 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 ・ 国産牛フィレステーキ 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 パター 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ナンチュアソース 地産葉野菜のエチュベ添え ・ 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 パター
Japanese 日本料理	博 多 <small>おひとり様 ¥13,000 (税金・サービス料込)</small>	福 岡 <small>おひとり様 ¥15,000 (税金・サービス料込)</small>
	<ul style="list-style-type: none"> 【 箸 付 】白舞茸豆腐 旨出し 【 造 り 】三点盛り(鯛・烏賊・鮪) 【 蒸し碗 】炙り鯛木の子蒸し 【 温煮物 】揚げ芋穴子巻き・季節野菜炊合せ 【 焼 物 】鯰木の子焼き・その他あしらい色々 【 蒸し物 】茶碗蒸し 【 揚げ物 】鯉揚げ・季節野菜餡掛け 【 食 事 】舞茸ご飯・香の物三点盛り 【 留 碗 】白味噌汁 なめこ 【 甘 味 】ほうじ茶プリン・季節のフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 【 箸 付 】白舞茸豆腐 旨出し 【 箸 肴 】水菜と焼占地お浸し 【 造 り 】四点盛り(鯛・烏賊・鮪・本日の旬魚) 【 吸 物 】鱈小原木真丈 彩り野菜 つるな 柚子 【 温煮物 】揚げ芋穴子巻き・季節野菜炊合せ 【 焼 物 】国産牛ステーキ・焼野菜・筑紫野肉だれ 【 蒸し物 】蓮根蒸し・鼈甲餡 【 食 事 】舞茸ご飯・香の物三点盛り 【 留 碗 】赤出汁 なめこ 【 甘 味 】ほうじ茶プリン・季節のフルーツ
Chinese 中国料理	香 港 <small>おひとり様 ¥13,000 (税金・サービス料込)</small>	北 京 <small>おひとり様 ¥15,000 (税金・サービス料込)</small>
	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬の冷菜五種盛り合わせく五旬菜小碟く ・ 紅ズワイ蟹と鶏肉の卵白とろみスープく蟹肉芙蓉湯く ・ 有頭エビのカダイフ巻き揚げ チリソースく龍鬚大蝦く ・ 国産ヒレ肉のステーキ 黒胡椒ソースく黒椒牛柳く ・ 旬魚と彩り野菜の甘酢ソースく醋溜魚塊く ・ 海鮮餡掛け炒飯く海鮮汁炒飯く ・ フルーツ入り杏仁豆腐とゴマ団子く甜点心二導く 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬の冷菜六種盛り合わせく六旬菜小碟く ・ 紅ズワイ蟹と鶏肉のスープ オイスターソース風味く蟹肉鶏絲湯く ・ 有頭エビのカダイフ巻き揚げと 大海老のマヨネーズ炒めく鴛鴦龍大海老く ・ 姿鮑の上海蟹味噌煮込みく大開蟹粉全鮑く ・ 国産ヒレ肉のステーキ ブラックビーンズソースく豆豉牛柳く ・ 旬魚と彩り野菜の甘酢ソースく醋溜魚塊く ・ 海鮮餡掛けく海鮮汁炒飯く ・ フルーツ入り杏仁豆腐とゴマ団子く甜点心二導く

※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。

ANAクラウンプラザホテル福岡

ご予約・お問合せく宴会・宿泊セールスく 092-472-7300 くE-Mailく anacpfukuoka-sales@ihg.com
 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 www.anacrownplaza-fukuoka.jp

instagram



Facebook

