



# 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

	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)
French 西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・季節野菜のスープ カプチーノ仕立て</li> <li>・旬魚と海老のポワレ 彩野菜のラタトウイユ添え 地産葱とトマトのソース</li> <li>・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</li> <li>・ペストリーシェフお薦めデザート</li> <li>・コーヒー</li> <li>・パン バター</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・季節野菜のスープ カプチーノ仕立て</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・ペストリーシェフお薦めデザート</li> <li>・コーヒー</li> <li>・パン バター</li> </ul>

	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)
Japanese 日本料理	<p>【箸付】白舞茸豆腐 旨出し      【造り】三点盛り(鯛・烏賀・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】鯛木の子焼き・その他あしらい色々      【蒸し物】茶碗蒸し      【揚げ物】鯛揚げ・季節野菜餡掛け      【食事】舞茸ご飯・香の物三点盛り      【留椀】白味噌汁 なめこ      【甘味】ほうじ茶プリン・季節のフルーツ</p>	<p>【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・烏賀・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      【留椀】赤出汁 なめこ      【甘味】ほうじ茶プリン・季節のフルーツ</p>

	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)
Chinese 中国料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旬の冷菜五種盛り合わせ(五旬菜小碟)</li> <li>・紅ズワイ蟹と鶏肉の卵白とろみスープ(蟹肉芙蓉湯)</li> <li>・有頭エビのカダイフ巻き揚げ チリソース(龍鬚大蝦)</li> <li>・国産ヒレ肉のステーキ 黒胡椒ソース(黒椒牛柳)</li> <li>・旬魚と彩り野菜の甘酢ソース(醋溜魚塊)</li> <li>・海鮮餡掛け炒飯(海鮮汁炒飯)</li> <li>・フルーツ入り杏仁豆腐とゴマ団子(甜点心二導)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・旬の冷菜六種盛り合わせ(六旬菜小碟)</li> <li>・紅ズワイ蟹と鶏肉のスープ オイスターソース風味(蟹肉鶏絲湯)</li> <li>・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(鴛鴦大海老)</li> <li>・姿鮑の上海蟹味噌煮込み(大閘蟹粉全鮑)</li> <li>・国産ヒレ肉のステーキ ブラックビーンズソース(豆豉牛柳)</li> <li>・旬魚と彩り野菜の甘酢ソース(醋溜魚塊)</li> <li>・海鮮餡掛け(海鮮汁炒飯)</li> <li>・フルーツ入り杏仁豆腐とゴマ団子(甜点心二導)</li> </ul>

※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〈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.anacrownplaza-fukuoka.jp

instagram



Facebook

