



2026 Party Plan

2026 パーティプラン

プラン内容

西洋料理・中国料理 + 飲み放題
立食ビュッフェ または 着席卓盛：おひとり様 ¥12,000

西洋料理・日本料理 + 飲み放題
立食ビュッフェ または 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)

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

西洋料理・中国料理 メニュー

	Buffet Style	Table Style
Appetizer 冷製料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ・ シーフードと彩野菜のマリネ タップナードソース ・ 生ハム・サラミ・チーズの盛り合わせ クラッカー添え ・ 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 ・ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ・ 魚介のタルタル コーンチップ添え ・ パストラミビーフのバゲットサンドウィッチ ・ ローストビーフ バルサミコソースパルメザンチーズ風味
Hot Dish 温製料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬魚のポワレ かるいバターソースとラタトゥイユ添え ・ 鮭のムニエル焦がしバターソース ・ シーフードグラタン ・ チキンのスパイス焼き ・ 鴨胸肉のロースト ルビーポートのレディクション ・ バーベキューポーク ロースト野菜添え ・ 牛サガリと彩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 ・ 烏賊と明太子のパスタ <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"> ・ シーフードグラタン ・ 旬魚と海老のポワレ 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"> ・ 特選炒飯 ・ 海老のチリソース煮
Dessert デザート	<ul style="list-style-type: none"> ・ デザート ・ コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ペストリーシェフお薦めデザート ・ コーヒー

西洋料理・日本料理 メニュー

	Buffet Style	Table Style
Appetizer 冷製料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ・ シーフードと彩野菜のマリネ タップナードソース ・ 生ハム・ササミ・チーズの盛り合わせ クラッカー添え ・ 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 ・ スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ・ 魚介のタルタル コーンチップ添え ・ パストラミビーフのバゲットサンドウィッチ ・ ローストビーフ バルサミコソースパルメザンチーズ風味
Hot Dish 温製料理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 旬魚のポワレ かるいバターソースとラタトゥイユ添え ・ 鮭のムニエル焦がしバターソース ・ シーフードグラタン ・ チキンのスパイス焼き ・ 鴨胸肉のロースト ルビーポートのレディクション ・ バーベキューポーク ロースト野菜添え ・ 牛サガリと彩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 ・ 烏賊と明太子のパスタ <p>〈日本料理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 赤魚の煮付 牛蒡 豆腐 ・ 鰯の唐揚げ 季節野菜の餡かけ 	<ul style="list-style-type: none"> ・ シーフードグラタン ・ 旬魚と海老のポワレ 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>〈日本料理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 赤魚の煮付 牛蒡 豆腐 ・ 鰯の唐揚げ 季節野菜の餡かけ
Dessert デザート	<ul style="list-style-type: none"> ・ デザート ・ コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ペ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.anacrownplaza-fukuoka.jp

instagram



Facebook

