

2027 Party Plan

2027 パーティプラン

プラン内容

日本料理・西洋料理・中国料理 ＋ 飲み放題　(和・洋・中)立食ビュッフェ：おひとり様 ¥12,000

西洋料理・中国料理 ＋ 飲み放題 ‥‥‥‥‥‥ (洋・中)着席卓盛：おひとり様 ¥12,000

西洋料理・日本料理 ＋ 飲み放題 ‥‥‥‥‥‥ (和・洋)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) /
ウィスキー(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：2027年12月31日(金)まで

ご利用人数：20名様～

ご利用時間：2時間

ANA CROWNE PLAZA®
BY IHG
Fukuoka

Menu

2027 パーティプランメニュー

	日本料理・西洋料理・中国料理 メニュー Buffet Style
Appetizer 冷製料理	・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 ・シャルキュトリープレート ポメリーマスタード添え ・季節のキッシュ
Hot Dish 温製料理	・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 ・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 〈日本料理〉・山掛けそば（冷製または温製） 〈中国料理〉・海老のチリソース炒め ・酢豚
Dessert デザート	・旬のフルーツ　・デザート ・コーヒー

	西洋料理・中国料理 メニュー	西洋料理・日本料理 メニュー
	Table Style	
Appetizer 冷製料理	・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 ・パテ・ド・カンパーニュ ポメリーマスタード添え ・季節のキッシュ ・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	・スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ・パテ・ド・カンパーニュ ポメリーマスタード添え ・ローストビーフ オニオンスライス　和風ソース
Hot Dish 温製料理	・海老とホタテ小柱のスパイス焼き トマトレリッシュ ・旬魚のポワレ ラタトゥイユ添え ・ローストチキン 香草パン粉焼き ・BBQポーク グリルポテト添え ・牛肉のステーキ 赤ワインソース 旬野菜のフリカッセ添え 〈中国料理〉・特選炒飯 ・海老のチリソース炒め	・華味鶏のロースト グレイビーソース ・糸島ポークのBBQソース グリルポテト添え ・牛ロースステーキ 黒胡椒ソース 旬野菜のフリカッセ添え ・海老ピラフ 〈日本料理〉・赤魚煮付け 牛蒡、豆腐 ・鰈唐揚げ 季節野菜餡掛け
Dessert デザート	・ペストリーシェフお薦めデザート ・コーヒー	・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.anacrowneplaza-fukuoka.jp

instagram　Facebook