

Premium Course Party Plan

2027 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

French 西洋料理

ラ・セゾン
おひとり様 ￥13,000(税金・サービス料込)

- 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
- 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 バター

モンテメール
おひとり様 ￥15,000(税金・サービス料込)

- 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
- 鴨胸肉とフォアグラのフラン 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 バター

Japanese 日本料理

博 多
おひとり様 ￥13,000(税金・サービス料込)

【 箸　付 】季節の小鉢
●豌豆豆腐(1月～5月) ●翡翠茄子豆腐(6月～8月) ●白舞茸豆腐(9月～12月)
【 造　り 】三種盛り(鯛・鮪・烏賊)
【 吸　物 】季節のお吸物
●春子鯛真女(1月～5月) ●浅利真女(6月～8月) ●焼鱚真女(9月～12月)
【 煮　物 】鯛山椒煮入り里芋手毬揚げ、季節の野菜炊き合わせ
【 焼　物 】季節の焼物
●鰆香り焼き(1月～4月) ●鮎並山椒焼き(5月～7月)
●かます香り焼き(8月～10月) ●鰤柚香焼き(9月～12月)
【 蒸し物 】茶碗蒸し
【 揚げ物 】鰈唐揚げ 季節の野菜餡掛け
【 食　事 】季節のご飯・香の物
●竹の子御飯(1月～3月) ●浅利御飯(4月～6月)
●玉蜀黍御飯(7月～9月) ●木の子御飯(10月～12月)
【 留　椀 】白味噌汁 若芽、葱
【 甘　味 】季節のフルーツ盛り合わせ

福 岡
おひとり様 ￥15,000(税金・サービス料込)

【 箸　肴 】季節の小鉢
●水菜と蟹身お浸し(1月～3月) ●水菜と焼魚身浸し(4月～6月)
●水菜と浅利貝お浸し(7月～9月) ●水菜と焼しめじお浸し(10月～12月)
【 造　り 】四種盛り(鯛・鮪・烏賊・縞鯵)
【 煮　物 】蛸柔らか煮、季節の野菜炊き合わせ
【 焼　物 】牛フィレステーキ、焼野菜、肉だれ
【 蒸し物 】季節の蒸し物
●水雲蒸し(1月～4月) ●茶碗蒸し(5月～8月) ●セップ蒸し(9月～12月)
【 揚げ物 】鰈唐揚げ 季節の野菜餡掛け
【 食　事 】季節のご飯・香の物
●竹の子御飯(1月～3月) ●浅利御飯(4月～6月)
●玉蜀黍御飯(7月～9月) ●木の子御飯(10月～12月)
【 留　椀 】赤出汁 なめこ、葱、粉山椒
【 甘　味 】季節のフルーツ盛り合わせ

Chinese 中国料理

香 港
おひとり様 ￥13,000(税金・サービス料込)

- 旬の冷菜五種盛り合わせ〈五旬菜小碟〉
- カニ爪フライと春巻の揚げ物二種盛り合わせ〈炸二様〉
- 海鮮と旬野菜の塩味炒め〈油泡海鮮〉
- 海老のチリソース煮〈干焼蝦仁〉
- 国産ヒレ肉のステーキ 黒胡椒ソース〈黒椒牛柳〉
- 海鮮餡掛け炒飯〈海鮮汁炒飯〉
- 杏仁豆腐とゴマ団子〈甜点心二導〉

北 京
おひとり様 ￥15,000(税金・サービス料込)

- 旬の冷菜六種盛り合わせ〈六旬菜小碟〉
- 鮑と紅ズワイ蟹のスープ オイスターソース風味〈蟹肉鮑絲湯〉
- 季節の海鮮料理〈即日海鮮〉
- イセエビのチリソース煮〈干焼龍蝦〉
- 国産ヒレ肉のステーキ 黒胡椒ソース〈黒椒牛柳〉
- 海鮮餡掛け炒飯〈海鮮汁炒飯〉
- 杏仁豆腐とゴマ団子〈甜点心二導〉

※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.anacrowneplaza-fukuoka.jp

instagram　Facebook