

グレードアップした料理で
大切な方と過ごす上質なひととき

Image

2024 Party Plan

2024 パーティプラン

今年もシェフが自慢の腕を振るう上質なパーティプランをご用意いたしました。
オフィシャルなご会食からプライベートなパーティまで
お好みのスタイルでお楽しみください。

- ご利用期間 / 2024年12月31日(火)まで
- ご利用人数 / 20名様～
- ご利用時間 / 2時間

◆ プラン内容 おひとり様 ¥10,000 (税込¥11,000)

西洋料理・中国料理

立食or着席 + 乾杯用スパークリングワイン + 飲み放題(7種13アイテム)

※ 表記プラン価格には料理・飲み放題・室料・基本音響照明費・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

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)

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〉banquet_sales@anacrowneplaza-fukuoka.jp

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 www.anacrowneplaza-fukuoka.jp

公式Facebook
ページはこちら



Menu

メニュー

Menu		
	Buffet Style	Table Style
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ● 近海鯛と糸島野菜のマリネ姿造り風(30名様以上) ● スモークサーモンとオニオン・大葉・蟹棒のクレープ巻き ● 鮪と蛸・アボカドのタルタル サラダ仕立て ● パテカンパーニュとテリーヌ盛り合わせ ポメリーマスタード ● パストラミビーフとチーズ・トマトの ポケットサンドウィッチ ● チーズ盛り合わせ ● 季節の彩りフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮭明太子・大葉と海苔 ココットで ● 鯛のマリネ グレープフルーツの上に 香草飾り ● ローストビーフのサラダ巻き 柑橘ヴィネグレットソース ● パストラミビーフと野菜のポケットサンドウィッチ
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ● 海老と烏賊・茸の洋風茶碗蒸し ● 魚介の煮込み ブイヤベース風 ● 長崎的鯛のポワレ 煮込み野菜添え ● 近海鯛のポワレ かるいバターソースと 玉ねぎのマーマレード添え ● 糸島雷山ポークのクミン風味焼き ジャガイモのフリット添え ● はかた一番どりのグリル トマトバジルソース 野菜の重ね焼き添え ● 鴨胸肉のスパイシーロースト 林檎のカラメリゼ添え ● 牛肉のロースト マスタードソース 季節の温野菜添え ● 旬の魚介パスカトーレ <p>〈中国料理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 海老のチリソース煮 ● 炒飯 	<ul style="list-style-type: none"> ● 白身魚と野菜の季節の茶碗蒸し ● 近海鯛のレモン風味 オープン焼き オニオンマーマレード添え ● 鴨胸肉のロースト オレンジソース 煮込み野菜添え ● 糸島ポークの香味焼き トリコロール野菜添え ● 牛肉のロースト 和風ソース 旬野菜のフリカッセ添え <p>〈中国料理〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 海老のチリソース煮 または 点心 ● 炒飯
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none"> ● スイーツ盛り合わせ ● コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ● 季節のフルーツ ● 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〉banquet_sales@anacrownplaza-fukuoka.jp

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 www.anacrownplaza-fukuoka.jp

公式Facebook
ページはこちら

