



2018 Lunch Party Plan

2018 ランチパーティプラン

グループでのランチ会・趣味のサークルでの親睦パーティなど使い方は様々。
ホテルの美食を贅沢に味わうパーティプランで、親しい方々とごゆっくりおくつろぎください。

- ご利用期間 / 2018年12月30日(日)まで
- ご利用人数 / 40~200名様
- ご利用時間 / 11:00am~3:00pmのお好きな2時間

ランチパーティプラン	ビュッフェ形式	お1人様 ¥ 4,500	西洋料理・デザート	ビュッフェ
	コース形式	お1人様 ¥ 5,000	西洋料理	コース

※ 表記プラン価格には料理・室料・基本音響照明費・サービス料・税金を含んでおります。

- ◆ アルコールフリーフロア お1人様 ¥ 2,000 〈ビール・ノンアルコールビール・焼酎・ワイン・ウィスキー・梅酒・ソフトドリンク〉
- ◆ ソフトドリンクフリーフロア お1人様 ¥ 1,200 〈ウーロン茶・オレンジジュース・アップルジュース・グレープジュース・コーラ・ジンジャーエール〉

※表記価格は税金・サービス料を含んでおります。 ※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@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



2018 Lunch Party Plan Menu Sample

2018ランチパーティプランメニューサンプル例

Lunch Buffet Party Plan Menu		お1人様 4,500yen
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none">● チコリースナック<ul style="list-style-type: none">・ ハム、ブルーチーズ、クルミ、バルサミコキャラメル・ サーモンムース、ブルサンチーズ、スモークサーモン、ゆで卵、いくら● 胡麻入りミニトマトのキャラメリゼ● チキンマカロニサラダ● ズッキーニのスカルパッチョ パルメザンチーズ添え● トルティーヤサンドイッチ<ul style="list-style-type: none">・ タブナード・ズッキーニのグリル、ナス、パプリカ、オニオン、バジリック風味・ BLT(ベーコン、レタス、トマト)・ リコッタチーズ、アボカド、スモークサーモン・ ツナマヨ、ゆで卵、きゅうり、コリアンダー● クルミとパルマハムのクロスティーニ● チーズロリポップ● ナスのミニタルトレット	
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none">● ポークロースト ガーリックとタイム プロヴァンス風トマト● グリルサーモンのレモンバター風味 フライドライス添え● 舌平目の揚げ物 マンゴーチャツネ、ライム添え● オルゾーパスタ 野菜とパルメザンチーズ	
デザート Dessert	<ul style="list-style-type: none">● デザートビュッフェ● コーヒーもしくは紅茶	

Lunch Course Party Plan Menu		お1人様 5,000yen
	<p>サーモンのタルタル グリーンゴッデスソース レモン添え</p> <p>パン&バター</p> <p>マッシュルームのスープ トリュフの香り</p> <p>ビーフサーロインステーキ 赤ワインソース トリュフマッシュポテト添え</p> <p>パティシエ特製レモンタルト</p> <p>コーヒーもしくは紅茶</p>	

※表記価格は税金・サービス料を含んでおります。
※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。