

2018 / 2019 Year End & New Year Party Plan

2018・2019 忘年会・新年会プラン

忘年会・新年会・クリスマスパーティなどに最適な魅力あふれるプランをご用意しました。
一年を振り返り、新しい年を迎える皆さまの節目をANAクラウンプラザホテル福岡で大切な方とお過ごし下さい。

■ ご利用期間 / 2018年11月1日(木)～2019年1月31日(木) ■ ご利用人数 / 20名様～ ■ ご利用時間 / 2時間

A プラン	お1人様 ¥ 7,000	ビュッフェ or 卓盛 + 飲み放題 7種類
B プラン	お1人様 ¥ 8,000	ビュッフェ or 卓盛 + 乾杯スパークリングワイン + 飲み放題 7種類
プレミアムプラン	お1人様 ¥ 10,000	ビュッフェ or 卓盛 or コース料理 + 乾杯スパークリングワイン + 飲み放題 7種類

◆フリーフローメニュー ビール・ノンアルコールビール・焼酎(麦・芋・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・グレープ)

◇追加フリーフローメニュー

お1人様 ¥200 追加	日本酒(熱燗・冷)
お1人様 ¥300 追加	カクテル(ジン・ウォッカ・カシス・ピーチベースなど15種類)
お1人様 ¥500 追加	九州厳選焼酎(芋・麦)

◆オプションメニュー ※表示金額は1名様分

- | | |
|--------|--|
| ◇西洋料理 | ①シェフおすすめパスタ ¥500 ②国産豚ロースカツサンド ¥800 |
| ◇中国料理 | ①蒸し点心2種盛り合わせ ¥500 ②揚げ物2種(唐揚げ・春巻) ¥500 |
| ◇日本料理 | ①割子そばもしくは山かけそば ¥500 ②茶碗蒸し ¥600 ③ちらし寿司 ¥600 |
| ◇パストリー | ①シェフ特製ケーキもしくはタルト ¥600 |

◆表示金額はお料理・フリーフロー・室料・基本音響照明料・サービス料を含みます。消費税が別途加算されます。

※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。 ※ 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 / 2019 Year End & New Year Party Plan

2018・2019 忘年会・新年会パーティプラン

A PLAN MENU <small>ビュッフェ or 卓盛</small>		【飲み放題付】 お1人様 ¥7,000
	BUFFET STYLE	TABLE STYLE
冷製料理 APPETIZER	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライトマトのブレッド パルマハムを添えて ●海老の串焼き トマトチャツネ風味 ●一口ピザ ●レモンとミントのパスタサラダ ●スモークサーモンと西洋葱のキッシュ ●チョリソーと豆のブルグルサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ●ドライトマトのブレッド パルマハムを添えて ●海老の串焼き トマトチャツネ風味 ●スモークサーモンと西洋葱のキッシュ ●チョリソーと豆のブルグルサラダ
温製料理 HOT DISH	<ul style="list-style-type: none"> ●西洋葱とミンチのグラタン ●サーモンのポアレ ヴァージンオイルとタブーリ ●ポップコーンチキン ポテトサラダ ●豚バラ エンドウ豆のタルタル ●鱈のソテー マカダミアナッツの香り オルゾーパスタ ●牛サーロインのグリル 赤ワインソース マッシュポテト添え [中国料理] <ul style="list-style-type: none"> ●エビチリ&TAO-LI特製チャーハン もしくは上海風やしそば 	<ul style="list-style-type: none"> ●サーモンのポアレ ヴァージンオイルとタブーリ ●ポップコーンチキン ポテトサラダ ●豚バラ エンドウ豆のタルタル ●牛サーロインのグリル 赤ワインソース マッシュポテト添え [中国料理] <ul style="list-style-type: none"> ●エビチリ&TAO-LI特製チャーハン もしくは上海風やしそば
デザート DESSERT	<ul style="list-style-type: none"> ●フルーツ ●デザート ●コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ●デザート ●コーヒー

B PLAN MENU <small>ビュッフェ or 卓盛</small>		【乾杯スパークリングワイン・飲み放題付】 お1人様 ¥8,000
	BUFFET STYLE	TABLE STYLE
冷製料理 APPETIZER	<ul style="list-style-type: none"> ●鮪と帆立のマリネ ライム風味 ●鯛のグリル ガーリックポテト添え ●ドライトマトのブレッド パルマハムを添えて ●海老の串焼き トマトチャツネ風味 ●一口ピザ ●スモークサーモンと西洋葱のキッシュ ●チョリソーと豆のブルグルサラダ ●チキンと野菜のサンドウィッチ 	<ul style="list-style-type: none"> ●鮪と帆立のマリネ ライム風味 ●鯛のグリル ガーリックポテト添え ●ドライトマトのブレッド パルマハムを添えて ●海老の串焼き トマトチャツネ風味 ●スモークサーモンと西洋葱のキッシュ
温製料理 HOT DISH	<ul style="list-style-type: none"> ●西洋葱とミンチのグラタン ●サーモンのポアレ ヴァージンオイルとタブーリ ●鯛のロースト バニラソース ●ポップコーンチキン ポテトサラダ ●七面鳥のオープン焼き ビーツマヨネーズ ●ラムのロースト サツマイモと胡麻のソース ●牛サーロインのグリル 赤ワインソース マッシュポテト添え ●鱈のソテー マカダミアナッツの香り オルゾーパスタ [中国料理] <ul style="list-style-type: none"> ●エビチリ&TAO-LI特製チャーハン もしくは上海風やしそば 	<ul style="list-style-type: none"> ●サーモンのポアレ ヴァージンオイルとタブーリ ●鯛のロースト バニラソース ●七面鳥のオープン焼き ビーツマヨネーズ ●ラムのロースト サツマイモと胡麻のソース ●牛サーロインのグリル 赤ワインソース マッシュポテト添え [中国料理] <ul style="list-style-type: none"> ●エビチリ&TAO-LI特製チャーハン もしくは上海風やしそば
デザート DESSERT	<ul style="list-style-type: none"> ●フルーツ ●デザート ●コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ●デザート ●コーヒー

プレミアムプラン <small>ビュッフェ or 卓盛</small>	【乾杯スパークリングワイン・飲み放題付】 お1人様 ¥10,000
<p>お客様のニーズに合わせたプレミアムなパーティプラン 料理長がさまざまなシーンにご利用いただける、旬なメニューをご提案いたします。</p>	

※ 表示金額はお料理・フリーフロー・室料・基本音響照明料・サービス料を含みます。消費税が別途加算されます。

※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。 ※メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。