

2020 Party Plan

2020 パーティプラン

Menu		おひとり様 7,000yen 【飲み放題付】
	Buffet Style	Table Style
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ● サーモンマリネ グリーンゴッデスソース ● クルミ・生ハムのクロスティーニ クルトン添え ● トルティーヤサンドBLT ● 海老とスイカのロケットサラダ ● 蟹とポロ葱のキッシュ ● かぼちゃのブリュレ チップス添え 	<ul style="list-style-type: none"> ● サーモンマリネ グリーンゴッデスソース ● クルミ・生ハムのクロスティーニ クルトン添え ● トルティーヤサンドBLT ● 海老とスイカのロケットサラダ ● 蟹とポロ葱のキッシュ
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ● ライスクリスピー フィッシュ ● 鯛のマカダミアナッツ サルサソース ● 鶏むね肉のソテー ラタトゥイユ添え ● ローストポーク アニス人参ピューレ パルサミコ風味 ● 牛ロース肉のステーキ 赤ワインソース トリュフマッシュポテト ● 冷製トマトとバジルのカッペリーニ <p>〈中国料理〉 ※下記より2品お選びください</p> <ul style="list-style-type: none"> ● TAO-LI炒飯 ● 上海風焼きそば ● 海老のチリソース炒め ● 点心2種(春巻・鶏の唐揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ● ライスクリスピー フィッシュ ● 鯛のマカダミアナッツ サルサソース ● 鶏むね肉のソテー ラタトゥイユ添え ● ローストポーク アニス人参ピューレ パルサミコ風味 ● 牛ロース肉のステーキ 赤ワインソース トリュフマッシュポテト <p>〈中国料理〉 ※下記より2品お選びください</p> <ul style="list-style-type: none"> ● TAO-LI炒飯 ● 上海風焼きそば ● 海老のチリソース炒め ● 点心2種(春巻・鶏の唐揚げ)
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

※ 表記プラン価格には料理・飲み放題・基本音響照明費・サービス料を含みます。別途消費税が加算されます。

◆ オプションメニュー 〈表記価格は1名様分。30名様分より承ります。〉

◇ 西洋料理	① 2種類の Pasta ¥550 ② 国産豚ロースカツサンド ¥880
◇ 中国料理	① 蒸し点心2種盛り合せ ¥550 ② 揚げ物2種(唐揚げ・春巻) ¥550
◇ 日本料理	① 割子そば もしくは 山掛けそば ¥550 ② 茶碗蒸し ¥660 ③ ちらし寿司 ¥660
◇ ペストリー	① シェフ特製ケーキもしくはタルト ¥660

※ 表記価格にはサービス料を含みます。別途消費税が加算されます。
 ※ 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。
 ※ 別途、食事室料を頂戴いたします。
 ※ 食事室料は、サービス料・消費税が加算されます。

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



2020 Party Plan

2020パーティプラン

Menu		おひとり様 8,000yen 【飲み放題付】
	Buffet Style	Table Style
冷製料理 Appetizer	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮪と帆立貝と大根のライムドレッシング ● サーモンマリネ グリーンゴッデスソース ● クルミ・生ハムのクロスティーニ クルトン添え ● 海老とスイカのロケットサラダ ● 蟹とポロ葱のキッシュ ● 牛タン ケッパーソース ● ビシソワスープ キャビア添え ● シーザーサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮪と帆立貝と大根のライムドレッシング ● サーモンマリネ グリーンゴッデスソース ● クルミ・生ハムのクロスティーニ クルトン添え ● 海老とスイカのロケットサラダ ● 蟹とポロ葱のキッシュ ● 牛タン ケッパーソース
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ● フォアグラフラン ● 帆立貝のグレープフルーツソース タラゴン風味 ● 鯛のマカダミアナッツ サルサソース ● 鶏むね肉のソテー ラタトゥイユ添え ● ローストポーク アニス人参ピューレ バルサミコ風味 ● 牛ロース肉のステーキ 赤ワインソース トリュフマッシュポテト ● 冷製トマトとバジルのカッペリーニ <p>〈中国料理〉 ※下記より2品お選びください</p> <ul style="list-style-type: none"> ● TAO-LI炒飯 ● 上海風焼きそば ● 海老のチリソース炒め ● 点心2種(春巻・鶏の唐揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 帆立貝のグレープフルーツソース タラゴン風味 ● 鯛のマカダミアナッツ サルサソース ● 鶏むね肉のソテー ラタトゥイユ添え ● ローストポーク アニス人参ピューレ バルサミコ風味 ● 牛ロース肉のステーキ 赤ワインソース トリュフマッシュポテト <p>〈中国料理〉 ※下記より2品お選びください</p> <ul style="list-style-type: none"> ● TAO-LI炒飯 ● 上海風焼きそば ● 海老のチリソース炒め ● 点心2種(春巻・鶏の唐揚げ)
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

※ 表記プラン価格には料理・飲み放題・基本音響照明費・サービス料を含みます。別途消費税が加算されます。

◆ オプションメニュー 〈表記価格は1名様分。30名様分より承ります。〉

◇ 西洋料理	① 2種類の Pasta ¥550 ② 国産豚ロースカツサンド ¥880
◇ 中国料理	① 蒸し点心2種盛り合せ ¥550 ② 揚げ物2種(唐揚げ・春巻) ¥550
◇ 日本料理	① 割子そば もしくは 山掛けそば ¥550 ② 茶碗蒸し ¥660 ③ ちらし寿司 ¥660
◇ ペストリー	① シェフ特製ケーキもしくはタルト ¥660

※ 表記価格にはサービス料を含みます。別途消費税が加算されます。

※ 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。

※ 別途、食事室料を頂戴いたします。

※ 食事室料は、サービス料・消費税が加算されます。

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

