

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

2023 Party Plan

2023 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 / 2023年12月30日(土)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種類

※ 表記プラン価格には料理・飲み放題・室料・基本音響照明費を含みます。

◆ 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 ● スモークサーモンとオニオン・大葉・蟹棒のクレープ巻き ● 鮪と蛸のジェノベーゼ サラダ仕立て ● パテカンパーニュとテリーヌ盛り合わせ ● パストラミビーフとチーズ・トマトのバケットサンドウィッチ ● いぶりがっことモッツアレラチーズ ● 季節の彩りフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ● スモークサーモンと蟹棒のクレープ巻き イクラちらし ● 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 ● 鶏の筒巻き・茸のデュクセルとピンチョス ● パストラミビーフと野菜のバ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 ● 長崎の的鯛のポワレ 煮込み野菜添え ● 近海鯛のポワレ かるいバターソース ● 糸島雷山ポークのクミン風味焼き ● 塩こうじでマリネした博多地鶏のグリル ● 鴨胸肉のスパイシーロースト ● 牛ヒレ肉のステーキ 季節の温野菜添え ● 旬の魚介パスタオーレ <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"> ● 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"> ● 的鯛(長崎)の八女茶と香草のオープン焼き ● 甘鯛のカリカリ焼き 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 ● 糸島雷山ポークの香味焼き ● 牛ロース肉のステーキ 和風ソース <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"> ● 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"> ● ホテルメイドのスイーツ盛り合わせ ● コーヒー 	<ul style="list-style-type: none"> ● ホテルメイドの旬のスイーツ ● 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

