



2019 Lunch Party Plan 2019 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 / 2019年12月30日(月)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

※表示金額はお料理・室料・基本音響照明料・サービス料を含みます。別途消費税が加算されます。

- ◆アルコールフリーフロー お1人様 ¥ 2,300 〈ビール・ノンアルコールビール・焼酎・ワイン・ウイスキー・梅酒・ソフトドリンク〉
- ◆ソフトドリンクフリーフロー 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〉

※表示金額は別途サービス料・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。

公式Facebook
ページはこちら

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



2019 Lunch Party Plan Menu Sample

2019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	●チコリースナック ・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、スマートサーモン、ゆで卵、いくら
	●胡麻入りミニトマトのキャラメリーゼ
	●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 ・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、スマートサーモン ・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
	●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
温製料理 Hot Dish	●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

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
パン&バター
マッシュルームのスープ トリュフの香り
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
パティシエ特製レモンタルト
コーヒーもしくは紅茶

※表示金額はお料理・室料・基本音響照明料・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。