

## 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ア 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。

### 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](mailto:banquet_sales@anacrowneplaza-fukuoka.jp)  
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3-3-3 [www.anacrowneplaza-fukuoka.jp](http://www.anacrowneplaza-fukuoka.jp)

公式Facebook  
ページはこちら



# 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<br>Appetizer            | <ul style="list-style-type: none"><li>● チコリースナック<ul style="list-style-type: none"><li>・ ハム、ブルーチーズ、クルミ、バルサミコキャラメル</li><li>・ 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</li></ul></li><li>● 胡麻入りミニトマトのキャラメリゼ</li><li>● チキンマカロニサラダ</li><li>● ズッキーニのスカルパッチョ パルメザンチーズ添え</li><li>● トルティーヤサンドイッチ<ul style="list-style-type: none"><li>・ 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</li><li>・ BLT(ベーコン、レタス、トマト)</li><li>・ リコッタチーズ、アボカド、スモークサーモン</li><li>・ ツナマヨ、ゆで卵、きゅうり、コリアンダー</li></ul></li><li>● クルミとパルマハムのクロスティーニ</li><li>● チーズロリポップ</li><li>● ナスのミニタルトレット</li></ul> |               |
| 温製料理<br>Hot Dish             | <ul style="list-style-type: none"><li>● 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</li><li>● 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</li><li>● 舌平目の揚げ物 マンゴーチャツネ、ライム添え</li><li>● オルゾーパスタ 野菜とパルメザンチーズ</li></ul>  |               |
| デザート<br>Dessert              | <ul style="list-style-type: none"><li>● デザートビュッフェ</li><li>● コーヒーもしくは紅茶</li></ul>  |               |

| 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<br>パン&バター<br>マッシュルームのスープ トリュフの香り<br>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<br>パティシエ特製レモンタルト<br>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。