



気のおけない仲間と
味わう美食ランチ

2020
Lunch Party Plan

2020 ランチ
パーティプラン

- ご利用期間 / 2020年12月30日(水)まで
- ご利用人数 / 40名様～
- ご利用時間 / 11:00am～3:00pmのお好きな2時間

◆ ビュッフェ形式 おひとり様 ￥ 4,500
西洋料理・デザート ビュッフェ

◆ コース形式 おひとり様 ￥ 5,000
西洋料理コース

◆ 飲み放題メニュー

・アルコール おひとり様 ￥ 2,530
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 おひとり様 ￥ 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。

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 Lunch Party Plan Menu Sample

2020ランチパーティプランメニューサンプル

Lunch Buffet Party Plan Menu		おひとり様 4,500yen
冷製料理 Appetizer	● チコリスナック ・ 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、スモークサーモン、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、スモークサーモン ・ 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	
温製料理 Hot Dish	● 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	
デザート Dessert	● デザートビュッフェ ● コーヒーもしくは紅茶	

Lunch Course Party Plan Menu		おひとり様 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		

※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。