

Image


ANA
CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
FUKUOKA

夏の美食を楽しむ パーティプラン

2019 Summer Party Plan

2019 サマーパーティ プラン

- ご利用期間 / 2019年5月1日(水)～8月31日(土)
- 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 ¥ 8,000

西洋料理・中国料理

ビュッフェ卓盛 + 乾杯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・サービス料を含みます。別途消費税が加算されます。

◆ 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・グレープ)

◇ プラスアイテム

おひとり様 ¥200 追加 日本酒(熱燗・冷)

おひとり様 ¥300 追加 カクテル(ジン・ウォッカ・カシス・ピーチベースなど15種類)

おひとり様 ¥500 追加 九州厳選焼酎(芋・麦)

※ 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。

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



2019 Summer Party Plan

2019 サマーパーティプラン

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マリネ ライム風味 ● サーモンとアボカドのエクレア ● ひよこ豆とマンゴー・枝豆のサラダ ● 生ハムのモッツアレラチーズ レモン風味 ● 牛タン ケッパーソース サラダ添え ● 海老とスイカ・メロン ロケットのサラダ ● 蟹とチェダーチーズのキッシュ ● チェリートマト ラビット 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮪と帆立貝と大根のマリネ ライム風味 ● サーモンとアボカドのエクレア ● 生ハムのモッツアレラチーズ レモン風味 ● 海老とスイカ・メロン ロケットのサラダ ● 蟹とチェダーチーズのキッシュ
温製料理 Hot Dish	<ul style="list-style-type: none"> ● チェリソーとハウレン草 グリエールチーズのケサディヤ ● サーモンのポワレ メープルシロップ風味 季節の野菜添え ● 鯛のロースト マンゴーヴィネガーソース ● 鶏胸肉のソテー ンドウイヤ ロケット さやいんげん添え ● ローストポーク アーティーチョーク タピオカ添え ● ラムもも肉のロースト ガーリックとローズマリー 黒ゴマ風味 ● ローストビーフ マッシュルームソース ローストポテト添え ● ハムとチーズのマカロニグラタン <p>〈中国料理〉 ※下記より2品お選びください エビチリ、上海風焼きそば、炒飯、 揚げ物2種(春巻・鶏の唐揚げ)、点心2種</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● サーモンのポワレ メープルシロップ風味 季節の野菜添え ● 鯛のロースト マンゴーヴィネガーソース ● 鶏胸肉のソテー ンドウイヤ ロケット さやいんげん添え ● ラムもも肉のロースト ガーリックとローズマリー 黒ゴマ風味 ● ローストビーフ マッシュルームソース ローストポテト添え <p>〈中国料理〉 ※下記より2品お選びください エビチリ、上海風焼きそば、炒飯、 揚げ物2種(春巻・鶏の唐揚げ)、点心2種</p>
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・室料・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種類のパスタ¥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。

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

