

2012.2.1 ▶ 2012.4.30

# 歓送迎会プラン 2012



ANA  
CROWNE PLAZA

CHITOSE



写真はイメージです。

【和洋中コンビネーション料理8品】

## ミックスプランA

飲み放題付 / 8名様より承ります

おひとり様 **¥6,000** (税・サービス料込)

- ① 刺身盛り合わせ カンパチ・甘海老・鯛薄切り・サーモン
- ② ムール貝と沖めだ이스モーク香味サラダとポークロールサラダ仕立て
- ③ 芝海老と帆立のチリソース煮
- ④ 赤魚のボワレ サフランブルーブランソース 温野菜添え
- ⑤ 豚肉と野菜の甘味噌炒め
- ⑥ 若鶏の黒胡椒風味 和風クリームソース 温野菜添え
- ⑦ チョイスメニュー
- ⑧ チョイスメニュー

チョイスメニュー

- ① 五目チリ寿司
- ② 太巻き&細巻き2種
- ③ 海鮮五目やきそば
- ④ 大根おろし入り若葉そば
- ⑤ 求肥苺包みと苺の共演
- ⑥ 抹茶スフレ

【和洋中コンビネーション料理7品】

## ミックスプランB

飲み放題付 / 8名様より承ります

おひとり様 **¥5,000** (税・サービス料込)

- ① 刺身盛り合わせ サーモン・甘海老・マグロ
- ② ニシンのリンゴ酢マリネ ポテトサラダ添えと蒸し鶏の青南蛮味噌風味
- ③ 帆立貝の照り焼きと菜の花添え&糸より鯛のセサミ風味揚げ
- ④ 花イカの粒マスタード炒め
- ⑤ 若鶏のつくね ナポリ風グラチネポテトニョッキバジル風味
- ⑥ チョイスメニュー
- ⑦ チョイスメニュー

【鍋料理&卓盛り料理7品】

## 和食盛り込みプラン

飲み放題付 / 4名様より承ります

おひとり様 **¥6,000** (税・サービス料込)

- 【先付】 葉の花とずわい蟹の浸し 針柚子
- 【造り】 寒鰯の焼霜サラダ風 味噌ドレッシング
- 【蒸物】 ムール貝の茶碗蒸し 磯辺あんかけ
- 【盛り込み料理】 時季の焼魚 若鶏味噌焼き 公魚南蛮漬 朝唐揚げ レモン

【鍋】

● 桜鯛と春野菜の鍋 浅利スープ仕立て  
または  
● 道産豚肉の豆乳ハリハリ鍋

【御食事】

● 雑炊  
または  
● うどん

【水菓子】 季節のデザート

ご利用特典

- ① 20名様毎に1名サービスまたは、バス送迎サービス ※但し、10名様以上より承ります。
- ② カラオケサービス

飲み放題

ビール・ウィスキー・ハイボール・ワイン・日本酒・焼酎・ソフトドリンク・ノンアルコールビール(中瓶)

◆二次会お得プラン / パーラウンジ「アストラル」¥2,200 (税・サービス料込) プラン(フリードリンク)

◆少人数様向けの「アストラル」パーティプランもご用意しております。¥3,300プラン、¥4,400プラン (税・サービス料込)

ANAクラウンプラザホテル千歳 〒066-8637 千歳市北栄2丁目2番1号 www.anacrowneplaza-chitose.jp 詳しくはホームページまたは、お電話0123-22-2400宴会セールスまでお問合せください。

宿泊予約: 0120-455-655 www.anacrowneplaza.com | LONDON NEW YORK PARIS SHANGHAI SYDNEY PART OF OVER 370 CROWNE PLAZA HOTELS WORLDWIDE