




ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG HOTEL
CHITOSE

※写真はイメージです。

Summer Party Plan 2025 夏のご宴会プラン

大小さまざまな宴会場と、ご希望に合わせた季節の宴会・パーティーをプロデュース。

ホテル総料理長が厳選食材を吟味し、和洋中各ジャンルの魅力を詰め込んだお料理をご用意しました。

心からのおもてなしで、ふれあいのひとときをお過ごしください。

2025.7.1 Tue. ～ 2025.9.30 Tue.

ANAクラウンプラザホテル千歳

〒066-8637 千歳市北栄2丁目2-1
TEL:0123-22-2311 FAX:0123-27-5500
anacrowneplaza-chitose.jp

お申し込み・お問い合わせは

TEL.0123-22-2400 banquetsales@anacrowneplaza-chitose.jp

Banquet Hall Style

天井高も十分な広い宴会場は空調設備により常にクリーンな空気を循環させています。
季節に合わせた料理で、お客様に思い出に残る特別な時間を提供いたします。

料理を分け合いながら楽しい一時を過ごす

大皿料理宴会プラン

厳選食材を使用した和洋中の大皿料理
季節に合わせた料理を味わい下さい

おひとり様 **8,000円**プラン
(120分フリードリンク)

- 御造り
・海鮮カルパッチョ風 タコ、ソイ、メ鯛のカラフルマリネ
- 前菜
・わさび胡麻豆腐と蒸し鶏と野菜の梅和え
- 魚料理
・スズキの照り焼き アボガドのフリッター
- 中国料理
・帆立貝のチリソース 海老のクルトンボール添え
- 肉料理
・豚の角煮パイ包み焼き イカスミコロケットマトソース
- ご飯物
・ビーフガーリックライス
- デザート
・本日のお楽しみデザート

幅広い方に好まれるメニュー構成
人気のスタンダードな宴会料理プラン

おひとり様 **7,000円**プラン
(120分フリードリンク)

- 前菜
・アンデスポークと炙り鯖の焼きナス 梅ソース
- 中華前菜
・野菜と玉子のテリーヌ イチジクのキンモクセイ煮添え
- 魚料理
・ソイの唐揚げガーリックトースト
バジルソース トマトコンフィア添え
- 中国料理
・鶏肉と夏野菜の辣醬炒め
- 肉料理
・カツレツの和風デミグラスソース 紫キャベツのソテー
- 麺料理
・冷製 鰻とろそば
- デザート
・本日のお楽しみデザート

●フリードリンク：ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン〈赤 / 白〉・日本酒・焼酎・レモンサワー・
ノンアルコールビール
ソフトドリンク〈コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・オレンジジュース〉

●スタイル：着席
●設備：マイク・カラオケ・ビンゴ・プロジェクター・スクリーン

※宴会場スタイルプランは8名様より承ります。ご予約は10日前までをお願いします。
※表記料金はすべて税・サービス料込みです。※仕入れ状況により、メニューが変更になる場合があります。

※写真はイメージです。

Summer Party Plan 2025

夏のご宴会コース料理プラン

大小さまざまな宴会場と、ご希望に合わせた季節の宴会・パーティーをプロデュース。

ホテル総料理長が厳選食材を吟味し、季節に合わせた特別なコース料理をご用意いたしました。

心からのおもてなしで、ふれあいのひとときをお過ごしください。

2025.7.1 Tue. ～ 2025.9.30 Tue.

ANAクラウンプラザホテル千歳

〒066-8637 千歳市北栄2丁目2-1

TEL:0123-22-2311 FAX:0123-27-5500

anacrowneplaza-chitose.jp

お申し込み・お問い合わせは

TEL.0123-22-2400 banquetsales@anacrowneplaza-chitose.jp

Banquet Hall Style

天井高も十分な広い宴会場は空調設備により常にクリーンな空気を循環させています。
季節に合わせた料理で、お客様に思い出に残る特別な時間を提供いたします。

宴会の華を彩る極上コース料理でご宴会を演出。

特別コース料理宴会プラン

当ホテル総料理長がおくる
モダンコース料理プラン

彩とりどりの前菜を詰めた
重箱が楽しい
個々盛りの宴会プランです。

おひとり様

10,000円プラン

(120分フリードリンク)

● オードブル重

- ・わさび胡麻豆腐
- ・骨切りハモの湯引き 酢味噌
- ・ローストビーフ照り焼き風
- ・オイルサーディ
- ・アンデスポークパストラミ
- ・無花果のシロップ煮
- ・野菜テリーヌ ピータンソース
- ・蛸とオクラの紹興酒漬け
- ・旬の御造り×三種盛り合わせ
- ・信田巻きと粒貝のあごだし
- 夏野菜三種

● 魚料理

- ・鱧の唐揚げ マッシュポテト
- グリーンピースソースとサルサソース

● 肉料理

- ・道産牛サーロインステーキ 鉄板焼きスタイル
- シャリアピンソース ガーリックチップ添え

● ご飯物

- ・穴子御飯

● デザート

- ・本日のお楽しみデザート

和洋中のプレミアムコース
世界の味覚を楽しむ贅沢なプラン

総料理長が厳選した食材と
丁寧な調理で
特別なひとときをお楽しみください。

おひとり様

12,000円プラン

(120分フリードリンク)

● 前菜

- ・帆立貝のモンブラン風
- とうきびムース

● 御造り

- ・旬の御造り×三種盛り合わせ

● 洋食料理

- ・スズキのムニエル
- オマール海老のリゾット

● 肉料理

- ・道産牛サーロインステーキ
- 赤ワインソース 季節の温野菜添え

● ご飯物、お吸い物

- ・生寿司(サーモン・帆立貝・海老)
- ・ハマグリのお吸い物

● デザート

- ・本日のお楽しみデザート

● 珈琲

- フリードリンク：ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン〈赤 / 白〉・日本酒・焼酎・レモンサワー・ノンアルコールビール
- ソフトドリンク〈コーラ・ジンジャーエール・ウーロン茶・オレンジジュース〉

- スタイル：着席
- 設備：マイク・カラオケ・ビンゴ・プロジェクター・スクリーン

※宴会場スタイルプランは8名様より承ります。ご予約は10日前までをお願いします。
※表記料金はすべて税・サービス料込みです。※仕入れ状況により、メニューが変更になる場合があります。