※写真はイメージです。

Autumn Plan 2026

オータムプラン 2026

実りの秋の味覚を囲み、大切な皆さまと時間を過ごすオータムプラン。
大小さまざまな宴会場と、ホテル総料理長こだわりの季節のお料理で、秋の集いを華やかに演出いたします。
グローバルブランドが心を込めたおもてなしとともに、秋の語らいをお楽しみください。

2026.10.1 Thu.～2026.11.30 Mon.

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

ANA CROWNE PLAZA®
BY IHG
Chitose

Banquet Hall Style

お集まりの内容に合わせて選べる
多彩なメニューをご用意

実りの秋を味わう思い出に残る
特別な時間をお過ごし下さい

当ホテル総料理長がおくる厳選プレミアムプラン（大皿料理）

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　・焼き林檎とホタテの湯引き ・炙りマグロの醤油クリームソース ・彩り野菜のゆば巻き　・牛肉の胡麻煮 ・白つぶ貝のエシャロットソース ・ローストビーフのアサツキ巻き ・フォアグラブリオッシュ ・パテカンパーニュキューブ
- 旬のお刺身 セルクル仕立
- 仔羊肉のトマト煮込みとクスクス
- ホタテと蝦の翡翠ソース炒め
- 合鴨の治部煮
- 道産牛サーロインステーキ　茸クリームソース
- カニとレタスのあんかけチャーハン
- お楽しみデザート

季節に合わせた料理を味わう、人気のプラン（大皿料理）

おひとり様
8,000円プラン
（120分フリードリンク）

- 鮮魚３種の前菜　・焼き林檎とホタテの湯引き　・炙りマグロの醤油クリーム和え ・〆サンマの南瓜ソース
- 蒸し餃子　蝦の包み揚げ　スパイスソース
- エビとルッコラのアメリカンクリームパスタ
- 鶏モモ肉と秋野菜のやわらか煮　八角香るソース
- オーストサーロインのグリル　和風山わさびソース
- 旬の混ぜご飯
- お楽しみデザート

幅広い方に好まれるスタンダートなプラン（大皿料理）

おひとり様
7,000円プラン
（120分フリードリンク）

- かぶらと鶏つくねのあっさり煮
- イカのガーリックオリーブマリネ
- クラゲと彩り野菜の辛味ソース
- 二色だんごのシナモン風味
- 焼き林檎と豚バラ味噌漬けのソテー　さわやかオイルソース
- 赤魚の白ワイン蒸し　レモンクリームソース
- ポークフィレのチーズパン粉焼　グリーンマスタードソース
- 蝦入り上海焼きそば
- 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日前までにお願いします。※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。