



※写真はイメージです。

Welcome & Farewell Party Plan 2026

# 歓送迎会プラン2026

大小さまざまな宴会場をご用意し、人数や趣向に合わせ、出逢いと旅立ちのパーティーをトータルプロデュースいたします。

ホテル総料理長が厳選した旬の食材を丁寧に仕立て、和・洋・中それぞれの魅力を融合させた珠玉のお料理をご提供。

心を尽くしたおもてなしとともに、笑顔と感謝が行き交う、かけがえのないひとときをお過ごしください。

2026.3.1 Sun. ~ 4.30 Thu.

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](http://anacrowneplaza-chitose.jp)

お申し込み・お問い合わせは

TEL.0123-22-2400 [banquetsales@anacrowneplaza-chitose.jp](mailto:banquetsales@anacrowneplaza-chitose.jp)

ANA CROWNE PLAZA®

BY IHG

Chitose

# Banquet Hall Style

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

### 当ホテル総料理長がおくる厳選したプレミアム宴会料理プラン

おひとり様

**10,000円プラン**

(120分フリードリンク)

- 御造り／旬のお造り盛り合わせ3種(サーモン、つぶ貝、鯛)
- 前菜／炙り竹の子とニシンの博多盛り ローストビーフのふきみそ添え
- 魚料理／春の小田巻蒸し梅あんかけ 姫鯛添え
- 中国料理／大海老のチーズ入り白醤油炒め
- 西洋料理／ポークフィレのピカタ トマトクリームソースとグリーンマッシュポテト
- 肉料理／牛肉の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風
- お食事／生寿司3種
- デザート／お楽しみデザート

### 季節に合わせた料理を味わう、人気の宴会料理プラン

おひとり様

**8,000円プラン**

(120分フリードリンク)

- 前菜／炙り竹の子とニシンの博多盛り ローストビーフのふきみそ添え
- 中華前菜／浅利と菜の花の辛し和え・チキンの怪味ソース・クラゲと彩り野菜の梅風味
- 魚料理／姫鯛の昆布蒸し うぐいす餡
- 中国料理／海老の粒マスタード炒め
- 西洋料理／チキンフリカッセ 春野菜添え
- 肉料理／インジェクションビーフのオルロフ風 赤ワインソース
- お食事／柴漬けと茸のピラフ
- デザート／お楽しみデザート

### 幅広い方に好まれるスタンダードな宴会プラン

おひとり様

**7,000円プラン**

(120分フリードリンク)

- 御造り／かつおのたたきと炙り竹の子 木の芽クリームソース
- 前菜／ローストビーフの味噌キッシュロール
- 魚料理／赤魚の酒蒸し菜の花仕立て
- 中国料理／鶏肉のチャイニーズステーキ オレンジ風味
- 西洋料理／ポークフィレのピカタ ハニーマスタードソースとグリーンマッシュポテト
- 麺料理／炙りにしんの梅うどん ネギ、きざみ大葉
- デザート／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。