



※写真はイメージです。

Early Summer Banquet Plan 2026

初夏の宴会プラン2026

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。

2026.5.1 Fri. ~ 6.30 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

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

季節に合わせた料理で思い出に残る
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したプレミアム宴会料理プラン(コース料理)

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 鰯サバとトマトのサルサ 湯引き鰹と茗荷の青じそジュレ
スモークにしん 蒸し鶏レモンソース 小エビペッパーマヨ
ポレンタの茸ソース カッサータ生ハム巻き 鴨のパストラミ
- 西洋前菜/旬のお刺身と春野菜 パフェスタイル
- 西洋料理/道産豚バラ肉と青ウリのスープ煮
- 中国料理/道産ホタテと茸のブルギニョン パイ包み焼
- 西洋料理/国産鶏むね肉のチーズピカタ 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/道産サーロインのグリルとフォアグラフラン 甘い赤ワインソース
- お食事/桜エビ入り海鮮チャーハン
- 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(大皿料理)

おひとり様

8,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 前菜/鮮魚3種の前菜 湯引き鰹の青じそジュレ 鰯サバのサルサ 漬けかつおとろろ
- 西洋前菜/オニオンロワイヤルとアスパラベーコン
- 魚料理/とろニシンの大豆ガーリック蒸し
- 西洋料理/鴨胸肉のロースト 焼き葱と柑橘ソース
- 肉料理/インジェクションビーフのチャイニーズステーキ 蝦醬入りハニーペッパーソース
- 麺料理/サラダな茶そば
- 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(大皿料理)

おひとり様

7,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 前菜/漬けカツオのポテトカップ詰め カッサータの生ハム包み
- 前菜/ガーリックトーストと小エビのオーロラソース サラダチキンと彩りレモン
- 肉料理/牛スジ煮込みうどんのパイ包み焼
- 魚料理/白身魚のポテトビネグレットソース
- 西洋料理/グリルチキンのホワイヨ風 赤ワインデミソース
- 麺料理/五目あんかけ焼きそば
- 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。