



※写真はイメージです。

Year-End & New Year Celebration Plan 2026-2027 忘新年会プラン 2026-2027

一年の感謝を伝え、新しい一年への希望を分かち合う忘新年会。

大小さまざまな宴会場と、ホテル総料理長こだわりのお料理で、心に残るひとときを演出いたします。

グローバルブランドが心を込めたおもてなしとともに、大切な皆さまとの語らいをお楽しみください。

2026.12.1_{Tue.}～2027.2.28_{Sun.}

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

一年の結びとはじまりの思い出に残る
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)

- 鰯のなめろうセルクル仕立て
- 蓮根とアワビの白和え ● フォアグラブリオッシュ ● ハーブ豚の蜜焼き
- 干し貝柱と白木耳の薬膳スープ
- 道産あんこうの瞬間揚げ 香味ソース
- 仔羊肉と野菜のスパイシー串焼き
- 道産牛の赤ワイン煮込みのパイ包み焼き
- 生寿司3種
- 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)

- 和前菜／蓮根とエビの白和え
洋前菜／スモークサーモンの薔薇とセロリのサラダ オレンジ風味
中前菜／合鴨のチャイニーズクレープ
- 鮮魚の中華風お刺身
- あんこうのベーコン巻き 白ワインソース
- 豚ヒレ肉の黒酢ソース
- インジェクションビーフのグリル グリーンマスタードソース
- 穴子と野菜のちらし寿司
- お楽しみデザート

幅広い方に好まれるスタンダードなプラン(大皿料理)

おひとり様

7,000円プラン

(120分フリードリンク)

- なますのお稻荷さん ● 和風ポテサラのタルト仕立て
- サーモンとホタテのタルタル ● 蒸し鶏の怪味ソース
- クロックムッシュ
- 鱈のチリソース煮
- ポークフィレ肉のカプレーゼ風 バジルソース
- 穴子とごぼうのまぜご飯
- 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。