

※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

- ・鰹の唐揚げ 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。