

※写真はイメージです。

Summer Party Plan 2025 夏のご宴会プラン

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、和洋中各ジャンルの魅力を詰め込んだお料理をご用意しました。

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。

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

厳選食材を使用した和洋中の大皿料理
季節に合わせた料理を味わい下さい

おひとり様 **8,000円**プラン
(120分フリードリンク)

- 御造り
・海鮮カルパッチョ風 タコ、ソイ、メ鯛のカラフルマリネ
- 前菜
・わさび胡麻豆腐と蒸し鶏と野菜の梅和え
- 魚料理
・スズキの照り焼き アボガドのフリッター
- 中国料理
・帆立貝のチリソース 海老のクルトンボール添え
- 肉料理
・豚の角煮パイ包み焼き イカスミコロケットマトソース
- ご飯物
・ビーフガーリックライス
- デザート
・本日のお楽しみデザート

幅広い方に好まれるメニュー構成
人気のスタンダードな宴会料理プラン

おひとり様 **7,000円**プラン
(120分フリードリンク)

- 前菜
・アンデスポークと炙り鯖の焼きナス 梅ソース
- 中華前菜
・野菜と玉子のテリーヌ イチジクのキンモクセイ煮添え
- 魚料理
・ソイの唐揚げガーリックトースト
バジルソース トマトコンフィア添え
- 中国料理
・鶏肉と夏野菜の辣醬炒め
- 肉料理
・カツレツの和風デミグラスソース 紫キャベツのソテー
- 麺料理
・冷製 鰻とろそば
- デザート
・本日のお楽しみデザート

●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。