




ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG HOTEL
CHITOSE

※写真はイメージです。

Autumn Party Course Plan 2025

秋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。

2025.10.1 Wed.～2025.11.30 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

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

- ・秋刀魚のレモン炙 彩り野菜
- ・秋サケのエスカベッシュ
- ・季節の豆腐
- ・合鴨味噌漬けのピクルス
- ・きのこのキッシュ
- ・海老の老酒漬け
- ・鶏肉の青山椒ソース
- ・タイラギの黒酢南蛮
- ・旬のお造り三種盛り合わせ
- ・煮物四種盛り

● 中国料理

- ・道産帆立貝の豆鼓炒め

● 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

- ・生寿司(サーモン・帆立貝・海老)

● 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)

● 和風前菜

- ・焼きナスと秋刀魚レモン炙
- ・灯台粒旨煮
- ・鴨胸肉の味噌漬け

● 御造り

- ・旬の御造り三種盛り合わせ

● 中国料理

- ・ホタテ貝の黒胡椒炒め

● 肉料理

- ・道産牛ロースステーキ
和風みぞれソース 季節の温野菜と共に

● ご飯物、お吸い物

- ・生寿司三種(サーモン・帆立貝・海老)
- ・浅利のお吸い物

● デザート

- ・本日のデザート

● 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。