




ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG HOTEL
CHITOSE

※写真はイメージです。

Early Summer Party Plan 2025

初夏のご宴会プラン

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。

2025.5.1 Thu. ～ 2025.6.30 Mon.

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
 - ・三種の御造り盛り合わせ
(サーモン、メカジキ、湯引き鰻)
- 前菜
 - ・雲丹のフランとローストビーフ
山わさび風味のシャリアピンソース
- 魚料理
 - ・銀かれいの油庵焼き そら豆天婦羅添え
- 中華料理
 - ・海老とカシューナッツの唐辛子炒め
- 肉料理
 - ・インジェクションビーフステーキのタリアータ
バルサミコソース
- 麺料理
 - ・鶏天おろし更科蕎麦
- 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
 - ・バジル風味のラーメンサラダ
- 中華前菜
 - ・蒸し鶏と水菜の香味ソース トマトの甘酢添え
- 魚料理
 - ・鯖の唐揚げカレー風味とマッシュポテトのサルサソース
- 中華料理
 - ・鶏肉の麻辣炒め
- 肉料理
 - ・三元豚の柔らかトマト煮込み ビーンズ添え
- 麺料理
 - ・オクラわさび風味の冷製そば
- 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。