



※写真はイメージです。

Year-End & New Year Celebration Plan 2025-2026 忘新年会プラン 2025-2026

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。

2025.12.1 Mon.～2026.2.28 Sat.

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

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

当ホテル総料理長がおくる厳選したプレミアム宴会料理プラン

おひとり様

10,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 御造り／旬のお造り盛り合わせ3種(サーモン、カンパチ、白身魚)
- 前菜／合鴨麴みそ漬けとポテトカップ モッツアレラチーズとスモークサーモンのルーロー
- 魚料理／アンコウのスパイス揚げ南蛮風 ビーツリゾット
- 中国料理／大海老XO醤ソース炒め
- 西洋料理／柔らか牛タンシチューの3種のクリームチーズソース パイ包み焼き
- 肉料理／牛ロース肉のステーキ トリュフ入り赤ワインソース カボチャのドフィノア
- ご飯物／生寿司3種(サーモン・甘海老・白粒貝)
- デザート／お楽しみデザート

季節に合わせた料理を味わう、人気の宴会料理プラン

おひとり様

8,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 中華前菜／モツと葱生姜の辛味和え、白身魚の赤酢漬け、サラダ海老の中国酒マリネ
- 前菜／合鴨麴みそ漬けとポテトカップ モッツアレラチーズとスモークサーモンのルーロー
- 魚料理／鰻の洋風フラン 焼きあごダシ
- 中国料理／海老のカダフィー巻き 2色ソース
- 西洋料理／チキンロール 青ゆず胡椒みそ焼き シポラタ添え
- 肉料理／インジェクションビーフのシャリアピンスステーキ トリュフ入りマッシュポテト
- 麺料理／鶏天ぶらおろし蕎麦
- デザート／お楽しみデザート

幅広い方に好まれるスタンダードな宴会プラン

おひとり様

7,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 前菜／北海いぶりがっこのサラダメルバートースト添え、カボチャのキッシュとペッパーハム
- 前菜／北海道産タラのエスカベッシュ&ワインポークの味噌漬け
- 魚料理／赤魚と大根のマリネ焼き 花レンコン
- 中国料理／鶏肉の国産黒酢炒め
- 肉料理／柔らかポークステーキハーブ風味 マスタードソース ポテトニョッキのペペロンチーノ
- 麺料理／鶏天ぶらおろし蕎麦
- デザート／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日前までにお願いします。※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。