



※写真はイメージです。

Summer Plan 2026

サマープラン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、季節に合わせた特別な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。

2026.7.1 Wed. ~ 9.30 Wed.

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

お集まりの内容に合わせて選べる
多彩なメニューをご用意

季節に合わせた料理で思い出に残る
特別な時間をお過ごし下さい



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(オードブル重+大皿料理)

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 鴨の味噌づけ 鰯の夏柑盛り 穴子の煮凝り針生姜
ローストビーフのタルタル たこジェノベーゼ コッパハムとコルニッション
タイラギのガーリック クルミとレバーパテの春巻き
- 和風前菜/お刺身サラダ仕立て
- 中国料理/とうもろこしのフラン カニ入り冷製スープ仕立て
- 魚料理/ソイとホタテムースのバブルソースボレリー
- 肉料理/道産サーロインのグリル 赤ワインソースとフォアグラクーリー
- お食事/冷製うなぎ茶漬
- 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(大皿料理)

おひとり様

8,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 前菜/鰯の夏柑盛り 湯引き帆立とつもの字海老の酢味噌がけ 穴子の煮凝り針生姜
- 和風料理/とうもろこしの茶碗蒸し 焼きもろこしと枝豆の館
- 中国料理/軽いスモークチキン サワーソース
- 魚料理/白身魚のタルティヌ レモンクリームソース
- 肉料理/道産仔牛のベーコン巻きロースト 軽いグレービーソース
- 麺料理/五目あんかけ焼きそば
- 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(大皿料理)

おひとり様

7,000円プラン

(120分フリードリンク)

- 和洋前菜/こはだとトマトの青じそマリネ 鶏むね肉とオクラの酢味噌和え
- 中華前菜/夏野菜のテリーヌ パールホタテのキャラメルガーリック
- 和風料理/とうもろこしの茶碗蒸し 焼きもろこしと枝豆の館
- 魚料理/白身魚のソテー ハーブレモンソース
- 西洋料理/三元豚のソテー シャルキティエール風
- 中国料理/ナシゴレン風スパイスチャーハン
- 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。