




ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG HOTEL
CHITOSE

※写真はイメージです。

Winter Party Plan 忘新年会プラン 2024-2025

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。

2024.11.1 Fri. ~ 2025.2.28 Fri.

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

当ホテル総料理長が厳選した
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3種盛り合わせ
(サーモン、鯛、蛸)
- 前菜
 - 和風前菜盛り合わせ
北海道産つぶ貝の旨煮、
焼き芋豆腐のキャロットソース、
しま蛸雲丹焼き串
- 魚料理
 - 鮫鱈のムニエル アクアパツァ風
- 中華料理
 - オマール海老のフライ
フレッシュ野菜の特製ソース
- 西洋料理
 - 彩り野菜のビーフパイ包み焼き
ビーンズのタコス
- 肉料理
 - 牛ロース肉ステーキ 赤ワインソース
- ご飯物
 - 生寿司(サーモン、甘海老、白つぶ貝)
- デザート
 - 本日のデザート

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)

- 前菜
 - 中華前菜3点盛り
ピンチョウ鯛のタタキ、
鶏肉のゆず味噌、
湯葉とクラゲ和え
 - フルーツテリーヌと紅あずまのサラダ
スモークサーモンを纏って
- 魚料理
 - 南瓜と蟹のグルメボード焼き
チーズボールのロメスコソース
- 中華料理
 - 海老の野菜の香辣醬炒め
- 西洋料理
 - 彩り野菜のビーフパイ包み焼き
ビーンズのタコス
- 肉料理
 - ビーフステーキ シャリアピンソース
*インジェクションビーフを使用しています。
- 麺料理
 - 甘辛さがき牛蒡のおろし蕎麦
- デザート
 - 本日のデザート

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
 - 和風前菜盛り合わせ
広島葉巻き酢味噌かけ、
紅あずまのサラダ牛蒡チップス、
秋刀魚のレモン酢
 - チキンロールとカツオのタタキ
ハニーマスタード風味
- 魚料理
 - メヌケの照り焼きとホッケの生姜風味揚げ
- 中華料理
 - 鶏肉の辛味白醬油炒め
- 肉料理
 - イベリコ豚のショーソンパイ包み焼き
ごろっと野菜のペペロンチーノ
- 麺料理
 - 甘辛さがき牛蒡のおろし蕎麦
- デザート
 - 本日のデザート

●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 ●スタイル：着席
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〉 ●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7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。