



※写真はイメージです。

Welcome & Farewell Party Plan 歓送迎会プラン 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。

2025.3.1 Sat. ~ 2025.4.30 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

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
こだわりの特別プラン

おひとり様 **8,000円**プラン
(120分フリードリンク)

●前菜

- 和風前菜盛り合わせ
桜海老のお浸し
春カツオのタタキ露味噌
蛸と竹の子串
- ローストポークのグレイズサラダと
砂肝コンフィー小松菜の梅なめたけ和え

●魚料理

- まどう鯛ムニエルの彩り野菜あんかけ

●中華料理

- 海老と春野菜のハーブ炒め

●肉料理

- インジェクションビーフの
シャリアピンステーキ 和風ソース
細竹ローストと舞茸天婦羅

●食事

- 浅利とごぼうの混ぜご飯

●デザート

- 本日のお楽しみデザート

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 **7,000円**プラン
(120分フリードリンク)

●前菜

- 炙りサワラとサーモンの
カルパッチョ紅白仕立て
彩り野菜のビネグレット
- 中華前菜盛り合わせ
筍とザーサイの梅マヨ和え
合鴨の山椒ソース
烏賊の香味炒め

●魚料理

- 赤魚とホッケザンギ 菜の花と桜海老あん

●中華料理

- 春カツオの唐揚げ油淋ソース

●肉料理

- 仔牛のベーコン巻き
キノコクリームソース
ポテトニョッキのバジル風味

●食事

- 浅利とごぼうの混ぜご飯

●デザート

- 本日のお楽しみデザート

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 **6,000円**プラン
(120分フリードリンク)

●前菜

- 炙りサワラとサーモンの
カルパッチョ紅白仕立て
彩り野菜のビネグレット

- 中華前菜盛り合わせ
筍とザーサイの梅マヨ和え
合鴨の山椒ソース
烏賊の香味炒め

●魚料理

- おこわとホッケザンギ 菜の花と桜海老あん

●中華料理

- 鶏肉の苺味噌炒め

●食事

- 梅シラスおろし蕎麦

●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10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。