



WINTER PARTY PLAN

2017.12.1(金)～2018.2.28(水)

大切な仲間と過ごす大切な時間。

シェフの心のこもった料理の数々は、自然と笑顔になる

至福のひとつときを演出いたします。

極上の一品一品・・・ぜひ大切な人と共にご堪能ください。

お1人様	洋食プラン	¥6,000	¥7,000
		¥8,000	¥10,000
	和食プラン	¥6,000	¥8,000
	和洋ミックスプラン	¥10,000	
	※上記3プランは8名様より承ります。		
	ブッフェプラン	¥8,000	
	※ブッフェプランのみ30名様より承ります。		

※表示料金には税・サービス料が含まれております。

リブランドオープン 限定特典

- 1 参加人数20名様以上で
1名様無料サービス
- 2 カラオケ・ビンゴゲーム
無料サービス ※カード人数分

2次会プラン

26階 スカイラウンジ[サッポロビュー]

お1人様 **¥3,000**より

※各ご宴会場での2次会プランもございます。



ANA クラウンプラザホテル札幌

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目 Tel(011)221-4411(代表) Fax(011)221-4499
www.anacpsapporo.com E-mail: banquet-reservation@anacpsapporo.com

宴会予約 **Tel(011)242-1885**

LONDON NEW YORK PARIS SHANGHAI SYDNEY PART OF OVER 400 CROWNE PLAZA HOTELS WORLDWIDE

WINTER PARTY PLAN

2017.12.1(金)~2018.2.28(水)

洋食カジュアルプラン

お1人様 **¥6,000**

洋食料理 8品/税・サービス料込

- ①お造り 南蛮海老、サーモン、カジキマグロタキ
 - ②鰯のカルピオーネとスモークコッド
レンズ豆のスパニッシュサラダ
 - ③スタッフドポークとポローニャソーセージ
黄桃とモッツアレラチーズのカプレーゼ
 - ④カサゴ淡雪蒸し バターとスパイスの白ワインソース
 - ⑤鶏肉とイカのオイスターソース炒め
 - ⑥仔牛のベーコン巻きグラタン マデラワインソース
 - ⑦太巻き&細巻2種
 - ⑧セレクト
- ※右下「セレクト・追加メニュー」より1品お選びいただけます。

洋食スタンダードプラン

お1人様 **¥7,000**

洋食料理 8品/税・サービス料込

- ①お造り 南蛮海老、鮪、ハマチ
 - ②銀鮭と“インカの炙り” チーズのし
イワシのマリネ“ソルガムきび” 入り香草ソース
 - ③ひよこ豆ペーストのカナッペ
塩麹チキンのテリーヌ 根菜のマリネ添え
 - ④赤魚とポテトのガトー仕立て
バターと魚介のブイヨンソース 穀付きムール添え
 - ⑤A…帆立貝のチリソースとエビの馬拉醬炒め
B…ポークストロガノフショーン
道産豚バラ肉のボルケッタ風 ブラウンソース
 - ⑥牛サーロインステーキ アンチョビバターソース
温野菜添え
 - ⑦道産子巻と磯巻
 - ⑧セレクト
- ※右下「セレクト・追加メニュー」より1品お選びいただけます。

洋食グルメプラン

お1人様 **¥8,000**

洋食料理 9品/税・サービス料込

- ①お造り 南蛮海老、マグロ、ハマチ、阿寒湖産虹鱈
 - ②紅ズワイガニのキッシュとサーモンマリネイクラ添え
ワカモレのディップ 香草のソース
 - ③フランス田舎風テリーヌ オリーブオイルのタルタルソース
“しばれ生ハム” とカッターチーズのサラダ
 - ④真鱈のパンチェッタ巻ムニエルと穀付き海老のケイジャン風味
サフラントマトとブルノワケッパー
 - ⑤A…鯛の紹興酒蒸しと黒醤油ソース
バクチャーと葱の香り(1卓8名様以上より姿蒸しとなります。)
B…合鴨のカネロニグラタンとレグのコンフィ
赤ワインソース
 - ⑥牛肉ロースト
フォンドヴォーソースとポロ葱のクリームソース
 - ⑦ニンニ蕎麦
 - ⑧生寿司 鮪、鯛、帆立貝
 - ⑨セレクト
- ※右下「セレクト・追加メニュー」より1品お選びいただけます。

洋食プレミアムプラン

お1人様 **¥10,000**

洋食料理 9品/税・サービス料込

- ①お造り ポタン海老、中トロ、カンパチ、鯛薄造り
- ②魚介のゼリー寄せと海の幸のタルタル ズワイガニ添え
人参ムースとピーズのコンソメゼリー 帆立のマリネ
- ③冷製鴨肉のコンフィとドイツハム アプリコットソース
ブルーチーズと木の実のゴルネパイ
- ④パン
- ⑤スペイン風ブイヤベーススープ
- ⑥金目鯛のグリエ 香草とルイユ 2種のソース
- ⑦A…牛タンと赤ワイン煮
ポテトのクリームソースグラタン
B…ラムスペアリブと肩肉の白ワイン煮込み
- ⑧国産牛ロース肉の昆布ステーキ
山葵の香りのブラウンソース
- ⑨モンブラン

和会席プラン 雪

お1人様 **¥6,000**

和食料理 8品/税・サービス料込

- 先 付… 練菜の花和え
造 り… 鮪、鯛、帆立貝、芽物
煮 物… 海老百合根万頭、蛤、すずしろ
焼 物… 鱒山椒焼、敷きとろろ芋、金柑密煮、
焼ブロッコリー、はじかみ
合 肴… 穴子天、雲あん、野菜チップ、青唐
酢の物… 鱈ホッペ、めかぶ入り子持ち昆布、ピーズ、
水菜、柚子ポン酢
食 事… 里芋そばろ御飯、青菜、香の物、味噌汁
甘 味… ドライフルーツチーズ寄せ
小倉クリームソース

和会席プラン 雅

お1人様 **¥8,000**

和食料理 9品/税・サービス料込

- 先 付… 鱈、鯖、えのき、パブリカ二種、
柚子ソース、三ツ葉
お 椀… 干貝柱仕立て、蟹新文湯葉包み、菜の花
造 り… 鱒昆布、本鮪、鯛、芽物
煮 物… 蒸し合鴨と蕪の治部煮あん、
栗麩、焼葱、すず菜
焼 物… 鱈燻焼、雲子ソース、茗荷、甘長唐辛子
合 肴… 鮫鱈天、鮫肝味噌あん、手毬麩、小松菜
酢の物… 河豚、椎茸、竹の子、水菜、くこの実、
このわた入り割ポン酢
食 事… 牛肉時雨煮、占地御飯、蕪、香の物、味噌汁
甘 味… ライスミルク寄せ、果物3種、
ミント、ぜんざい

和洋折衷特選会席 極

お1人様 **¥10,000**

和洋食料理 9品/税・サービス料込

- 前 菜… 紅ズワイガニのキッシュ ピンチョス風
イワシのマリネ
前菜“ソルガムきび”と彩野菜の香草ソース
チーズフライと生ハム ベリー添え
お 椀… 干貝柱仕立て 蟹新文湯葉包み、菜の花
造 り… ポタン海老、本鮪、鰯タタキ、芽物
煮 物… 甘鯛、海老芋、蛤入り黄金あん、春菊
肉料理… 牛タンの煮込みブルギニオン風
パート包み焼 赤ワインソース
合 肴… 鮫鱈天、鮫鱈肝味噌あん、手毬麩、小松菜
酢の物… 数の子、河豚、叩き牛蒡、酢飯の裏ごし、
いくら、水菜
食 事… 鯛、竹の子、占地御飯、香の物、味噌汁
デザート… レアチーズケーキ

ブッフェプラン

お1人様 **¥8,000**

和洋食buffet料理 17品/税・サービス料込

- お造り盛り合わせ
(南蛮海老、サーモン、ハマチ、鮪、鯛薄造り)
- スモークサーモンと海老とアボカドのベリーヌ仕立て
- キハダマグロのカルパッチョ アイオリソース
- 生寿司
- 鯛の西京味噌焼き和風仕立て
枝幸産帆立貝・柚子味噌バターソース
- 北海道産骨付き路インポークグリル
赤ワインとベリーソース
- 牛ロース肉ステーキ
和風ソースと茗荷と大葉のグリーンソース添え
温野菜
- デザート盛り合わせ&フルーツ 他

セレクト・追加メニュー

¥500

お1人様料金/税金・サービス料込

- 鱒大根
- 鱈ほっぺ肉天、柚子味噌あん、梅麩、青唐
- 五目あんかけ焼きそば
- 鶏腿肉の自家製唐揚げ 油淋ソースと山椒塩
道産ハーブソーセージ
- フルーツ盛り合わせ
- 杏仁豆腐
- クレームブリュレ
- チョコレートケーキ
- アイスクリーム