

Winter party plan
久しぶりに皆で
忘年会・新年会のご案内

2022年11月01日(火)～
2023年2月28日(火)



仲間とともに一年の労をねぎらい、
新年への希望を分かち合う。
今年もそんな季節がやってきました。

心から楽しんでいただけるよう徹底した感染対策を行い、
安全・安心に楽しめる宴席をご用意。腕をふるったお料理と、
心づくしのおもてなしでお待ちしております。



和洋ミックスプラン10,000円

お料理7品+2時間飲み放題付き

- 前 菜 洋風前菜盛り合わせ
・豚タンとタケノコのネギ塩マリネ
・カナルアリュメット オレンジ風味のキャロット・ラベ添え
・サーモンマリネ ドライフィグとチーズのレパン
- お 椀 河豚つみれ 梅麩 舞茸 法蓮草
- 造 り 鮪と鯛の紅白造り 煎り雲丹 芽物一色
- 煮 物 変わり鱈大根(蕪蒸し風) 筍蟹風味餡掛け 千人参 大根菜
- 肉 料 理 道産牛ロース肉の昆布ステーキ 焦がし玉葱ソース
ウニバターと温野菜添え
- 食 事 鱈の葱味噌御飯(刻み柴漬け 野沢菜) 味噌汁
- デザート フランボワーズオペラ

洋食個人盛プラン 8,000円

お料理6品+2時間飲み放題付き

- 1 お造り盛り合わせ(南蛮エビ、マグロ、炙りサーモンの醤油漬け)
- 2 オードブル盛り合わせ
・ホッキと魚介のレムラードグラス仕立てイクラ飾り
・穴子と焼き茄子のマリネ 赤ワイン風味
・合鴨肉のオレンジソース バニラの香る甘栗添え
・コールビーフのタパス風とサツマイモのパイ包み焼き
- 3 羅臼産真鱈とキャベツの軽い煮込みと魚介ムースのカネロニグラタン
&とちち桃花豚バラ肉のコンフィ アグロドルチェソース
- 4 牛ロース肉のポワレとミートパイ
赤ワインソースとブルーチーズソース
- 5 サワラのタタキ御飯 イクラのせ
- 6 クリームブリュレ

※各プラン8名様より承ります。 ※1品1品個人盛りにてご対応させていただきます。 ※プラン以外のメニューにつきましてもお気軽にご相談下さい。
※掲載料金には、税・サービス料が含まれております。 ※都合により、お料理の盛り付けおよび盛皿、メニューを変更させていただく場合がございます。ご了承ください。

ドリンクメニュー

- ビール ●ウイスキー ●焼酎(芋・麦・甲類) ●日本酒 ●ワイン(赤・白) ●スパークリングワイン ●カクテル ●サワー
●ノンアルコールビール ●ソフトドリンク

IHG BUSINESS
REWARDS

IHG®ビジネスリWARDSのご案内

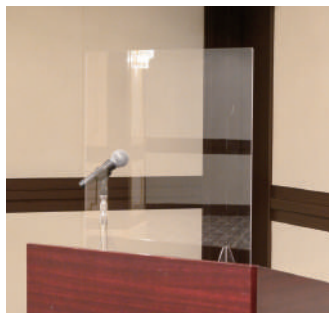
ご担当者様が、宴会・会議および客室のご利用金額に応じて、ポイントを貯めることができ、特典と交換できるプログラムです。社内会議、MICE、学会、結婚式から社交行事まで、あらゆる催し物が対象となり、貯めやすいことが特徴です。ポイントはホテル宿泊券、商品券、デジタル・リWARDS、オフィス用品などお好きな特典と交換いただけます。

入会希望の方は、セールス担当者までお尋ねください。



宴会場の感染対策

1. 館内のドアノブ、扉などアルコール消毒液による拭き取り消毒の実施
2. 館内各所にアルコール消毒液を設置
3. 宴会場の定期的な換気の実施
4. 適切なソーシャルディスタンスとアクリル板を設置したレイアウトのご提案
5. 宴会場入り口にサーモグラフィーの設置、または非接触型体温での検温を実施



お申込みの際は、下記までご連絡ください。

Tel 011-242-1889 (09:00~17:30まで)

banquet-reservation@anacpsapporo.com

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2-9


ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
SAPPORO