

Summer Party Plan

2024年6月1日(土)
～2024年8月31日(土)



青い空に、眩い太陽。
涼やかなご宴会プランにて皆さまをおもてなし。

札幌市街を見渡す高層階窓付き洋室会場や数奇屋造りの和室会場など、
バリエーション豊かな宴会場とシェフ渾身のお料理で、
大切なひとときをおもてなしします。

和洋ミックス 会席プラン 15,000円

お料理8品+
2時間飲み放題付き

前 菜 オードブルプレート
・鮪とアボカドのハワイアン「ポキ」風
・生ハムと枝豆のグリーントリュフ パンペルデュ添え
・牛タン味噌漬けと青パパイヤのソムタム

吸 物 蓬新丈 才巻海老 楓冬瓜

造 り 本鮪 生海胆 縞鰻 北寄貝 芽物

煮 物 鰻の照煮 敷とろ玉子 彩り千切り野菜(茗荷 胡瓜 人参)

合 肴 魚貝スープ仕立て 鱸の焼物 米茄子 トマト 青唐 ヤングコーン

肉 料 理 牛フィレ肉のグリル ポルト酒のソース 長沼産グリーンアスパラと旬野菜のソテー

食 事 鯛の和風カルパッチョ寿司(酢橘 スプラウト) ガリ 味噌汁

デザート オレンジとミルクチョコガナッシュのガトーメレンゲ仕上げ

洋食 卓盛プラン 11,000円

お料理8品+
2時間飲み放題付き

- 1 お造り盛り合わせ3種 甘エビ、鯛他
- 2 オードブル
・焼き茄子のムースとコンソメのヴェリーヌ 鰻添え山椒の香り
・サーモンマリネのホワイトコーンクリーム キャビアと共に
・牛舌味噌漬けの香味葱添えと長芋のピクルス
- 3 北海道産タコと夏野菜のココット焼き ガリシア風
- 4 スズキの香草焼きと殻付きエビのポワレ プロバンサル ナッツとレモンのソース
- 5 仔牛のベーコン巻きロースト 栗とソーセージのシポラタ風 ソースシャスールとバルサミコ
- 6 牛フィレ肉のグリル 茎ワサビの和風おろしソース ラタトゥイユのキッシュ添え
- 7 生寿司3種
- 8 3種のサマーフルーツのムース・ヨーグルトソース

洋食 卓盛プラン 9,000円

お料理7品+
2時間飲み放題付き

- 1 本日のお造り 2種盛り
- 2 冷製オードブル
・北海道産蒸しタコと本茎ワカメのサラダ カクテル仕立て
・メサパの洋風スパイスマリネ ガリとポテトの甘酢サラダ
・生ハムの炙りとモッツアレラチーズ 若桃のジュレ パンペルデュ添え
- 3 平目の白ワイン蒸し デュグレレ風と帆立のフリット
- 4 豚肉のオリエンタルロールとバジル風味のショートパスタ
- 5 牛サーロイン肉のステーキ XO醤のソースとトムロコシの焦がしガーリック醤油風味
- 6 サーモンの変わり巻き寿司と黒糖稲荷
- 7 ココナッツのパンナコッタ・コーヒーゼリーを添えて

※お米は北海道産米を使用しております。 ※各プラン8名様より承ります。 ※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皿皿、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) ●カクテル ●サワー ●ノンアルコールビール ●ソフトドリンク

26F スカイラウンジ サッポロビュー 2次会プランのご案内

7:00pm~11:00pm(L.O. 10:30pm)

ホテル最上階に位置するバーラウンジで2次会はいかがでしょうか。
日本新三大夜景に選ばれた札幌の夜景を東西に望め、店内に心地よく
流れる音楽が上質な時間を一層と演出いたします。

90分飲み放題
+チャーム

4,000円

120分飲み放題
+チャーム

4,500円

ご利用の方は、セールス担当者までお尋ねください。

SAPPORO VIEW
SKY LOUNGE



お申込みの際は、下記までご連絡ください。

Tel 011-242-1885 (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