

楽しい、おいしいを  
みなさまで



## 忘新年会プラン

2019.11.25(月)~2020.1.31(金)

【ご予約・お問い合わせ】

宴会予約係

**Tel 086-898-2262**

**ANAクラウンプラザホテル岡山**

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町 15-1  
www.anacpokayama.com

Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

お手頃な価格で、ホテルならではの上質なお料理が楽しめるパーティープラン。  
テーブルブッフェスタイルのプランです。

【料 金】 お一人様(お料理+フリードリンク)

Anemone (アネモネ)	¥8,500
Cyclamen (シクラメン)	¥9,500
Camellia (カメリア)	¥11,000

【料 理】 テーブルブッフェ

【種類豊富なフリードリンク】 ビール・焼酎・日本酒・梅酒・ウイスキー・カクテル2種・ノンアルコールビール  
ソフトドリンク2種 ※追加¥600でワインフリーもお付けできます

【特典】 ご利用人数に応じてカラオケ等の特典をご用意しております。

※ご利用時間は120分です

※料金には基本音響照明料、室料、サービス料、消費税が含まれております。

※仕入れの状況により、メニュー変更がある場合がございます。

# 忘新年会プラン

2019.11.25(月)~2020.1.31(金)

Anemone  
アネモネ  
¥8,500

**冷製料理** 魚介のマリネ 季節の彩り野菜添え 柚子風味  
パテ ド カンパーニュと生ハムのサラダ バケット添え

**温製料理** 季節の魚介と野菜の天ぷら  
森林鶏とポテトのグラタン トリュフ風味  
鱈の蟹ムース焼き 野菜の煮込み添え トマトと香草のソース  
ローストビーフ 焼きりんごと冬の温野菜添え  
にぎり寿司桶盛り

季節のフルーツ盛り合せ or パンナコッタ ベリーのソース  
コーヒー

Cyclamen  
シクラメン  
¥9,500

**冷製料理** 翡翠を纏った烏賊と鮪のタルタル 香草とポテトのソース  
美星町ローストポークのサラダ仕立て パルメザンチーズ添え

**温製料理** 牛ミンチと南瓜のペンネグラタン セージの香り  
サーモンと帆立のムース 野菜の中華餡かけ  
金目鯛と小蕪の煮物  
牛フィレ肉のステーキ 冬野菜の軽い煮込み添え  
温そば (冬野菜天)  
蟹と金糸の箱寿司 or にぎり寿司桶盛り

季節のフルーツ盛り合せ or ガトーショコラ 季節のフルーツ添え  
コーヒー

Camellia  
カメリア  
¥11,000

**冷製料理** 河豚のマリネ あんきも添え 赤ワイン風味のぽん酢ジュレ  
鴨胸肉の低温ロースト 柑橘類と彩りサラダ添え

**温製料理** 甘鯛の鱗揚げ スパイス風味  
季節の魚と野菜の炊き合わせ  
鰯の冬野菜ムース 湯葉と柚子の和風ソース  
牛タンと根菜の軽い煮込み 赤ワインソース  
温そば (冬野菜天)  
海鮮温寿司 or にぎり寿司桶盛り  
季節のフルーツ盛り合せ or フランボワーズとショコラのケーキ  
コーヒー

**実 演** 牛フィレ肉の鉄板ステーキ 季節の温野菜 ポルチーニ茸のソース

料理実演  
1種付

**【種類豊富なフリードリンク】** ビール・焼酎・日本酒・梅酒・ウイスキー・カクテル2種・ノンアルコールビール  
ソフトドリンク2種 ※追加¥600でワインフリーもお付けできます

**【特典】** ご利用人数に応じてカラオケ等の特典をご用意しております。

- ご利用時間は120分です。
- 料金には、基本音響照明料、室料、サービス料、消費税が含まれております。
- 仕入れの状況により、メニュー変更がある場合がございます。