

秋のおいしいを 新しいスタイルで



ワールドトリップ World Trip

テイスティムーンナイト Tasty Moon Night

安心

ソーシャルディスタンス対応プラン
Social Distance Plan

2020.9.18(金)~2020.11.15(日)

【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
Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200
www.anacpokayama.com

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。秋の食材を活かしたシーズンプラン“MoonNight”と世界を旅した気分を味わえるプラン“WorldTrip”でお楽しみいただけます。皆様の特別な時間を新しいスタイルで演出させていただきます。

「新しい料理提供スタイルで -カジュアルスタイル-」

共用するお皿トング等を使用しないため、全ての料理を個別にお皿に盛りつけて提供致します。個別の分けたお皿をテーブルから取って頂くスタイルです。正餐スタイルよりカジュアルに気楽にお食事を楽しめるスタイルです。

「安心して宴会当日をお過ごし頂く為に」

全ての料理を個別のお皿に盛り付けて準備いたします。取り分ける必要もなく、テーブルから自由にお取りいただくスタイルです。正餐スタイルよりカジュアルにお気楽にお食事をお楽しみいただけます。ご宴席の準備からご宴席日当日に安全に届けるため、岡山県感染症対策会議・業種別ガイドラインを参照し、衛生管理・感染予防・感染拡大防止に取り組んで参ります。 ※詳しくは裏面またはQRコードに記載しております

【料 金】 お一人様(お料理)

【料 理】

WorldTrip	(ワールドトリップ)	¥7,000	カジュアルスタイル洋	実演料理付き
Full Moon	(フルムーン)	¥6,000	カジュアルスタイル和洋	実演料理付き
Harvest Moon	(ハーベストムーン)	¥5,000	カジュアルスタイル洋	

【飲み放題プラン】(お一人様) ※詳しくは裏面をご確認ください。

S ¥1,800 A ¥2,000 B ¥2,500 C ¥3,000

<p>WorldTrip ワールドトリップ 世界の料理をお楽しみ ¥7,000 実演料理</p>	<p>冷製料理 海老と鶏肉と香味野菜の生春巻き (ベトナム) マグロとアボガドのポキ風 (ハワイ) 蛸のセビーチェ (ペルー)</p> <p>温製料理 茄子と牛挽肉のムサカ (ギリシャ) 瀬戸内魚介のブイヤベース仕立て (フランス) タンドリーチキン (インド)</p> <p>季節のフルーツ盛り合わせ or 栗のティラミス 秋のフルーツ添え (イタリア) ・ コーヒー</p> <p>実演料理 オーストラリア産ビーフステーキ (オーストラリア) 握り寿司屋台四貫 (日本)</p>
<p>FullMoon フルムーン 和洋折衷、秋の味覚をお楽しみ ¥6,000 実演料理</p>	<p>冷製料理 鱈のマリネ 香味野菜添え 生姜風味のジュレ 鴨の低温ロースト 林檎と有機野菜のサラダ仕立て</p> <p>温製料理 美星町三元豚のマコモダケ巻き 黒胡椒風味 手長海老と鯛のロースト 柚子のソース 秋野菜の天婦羅そば (温) 鳥と銀杏のおこわ茶漬け or にぎり寿司桶盛り 季節のフルーツ盛り合わせ or モンブラン秋のフルーツ添え ・ コーヒー</p> <p>実演料理 牛ロースの鉄板ステーキ 吉備中央町秋野菜のソテー添え</p>
<p>Harvest Moon ハーベストムーン お気軽に秋の味覚をお楽しみ ¥5,000</p>	<p>冷製料理 魚介のタルタル仕立て 紫芋のムース添え 美星町三元豚と舞茸のマリネ 彩り野菜飾り</p> <p>温製料理 森林鶏の唐揚げとトリュフ風味のポテトフライ サーモンと秋野菜のムース 黄にらの餡かけ ローストビーフ 秋の茸ソテーと大根のコンフィ添え 栗と秋の味覚ピラフ 季節のフルーツ盛り合わせ or 焙じ茶のパンナコッタ ・ コーヒー</p>

飲み放題プラン (お一人様)

<p>S フリードリンク ¥1,800</p>	<p>ビール・ノンアルコールビール・ウイスキー(ハイボール) ・カクテル2種・ソフトドリンク6種</p>
<p>A ¥2,000 B ¥2,500 C ¥3,000</p>	<p>S + 焼酎(芋・麦) + 日本酒 A + ワイン(白・赤) B + スパークリングワイン + カクテル5種</p>
<p>フリーフロープラン ¥2,000</p>	<p>女性グループにオススメ ワイン(白・赤)・スパークリングワイン・ウイスキー(ハイボール)・カクテル5種・ソフトドリンク6種 ※+¥500でビール追加/お一人様</p>
<p>オプション</p>	<p>クラフトビール追加 +¥700/お一人様 ※①~③の醸造所の地ビールをお選びいただけます。 ※どのプランでも追加可能です。 ①岡山六島浜醸造所 ②三石耐火煉瓦醸造所 ③吉備土手麦酒醸造所</p>



※10名様よりご利用いただけます。 ※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。

【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

宴会場のご予約・ご利用について

日頃より ANA クラウンプラザホテル岡山をご利用いただき、誠にありがとうございます。当ホテルは、お客様及び従業員の安全と安心を最優先し、運営いたしております。そのため、岡山県感染症対策会議・業種別ガイドラインをもとに感染予防策を講じたうえで、主催者様のご協力のもと、宴会場のご予約を承らせていただきます。大変ご迷惑おかけいたしますが、ご理解ならびにご協力のほど、お願い申し上げます。

【実施予防策について】

- ①健康管理(検温・健康チェック)・マスク着用・手指消毒を実施しています。
- ②各宴会場の定員(席数)について、感染防止のガイドラインにより1~2m以上確保出来るように制限します。尚且つ、通常収容人数の50%を最大収容として制限します。
- ③同一フロアで入退場が重なる時間でのご予約、ご利用を制限します。(混雑時には入退場制限もあります。)
- ④会場設営・終了毎に、椅子・机・マイク設備の使用された備品はアルコール等により除菌消毒を行います。
- ⑤館内及び施設内・宴会場内の換気・消毒(消毒概ね 60分毎 空調外気循環 概ね30分毎・会場出入口開放)します。

【主催者様へのお願い】 宴会の開催にあたり、主催者様・幹事様には次のような感染防止策の徹底をお願いいたします。

- ①席者・参加者・関係者の把握(連絡先の入った参加者名簿の作成) お願いします。・館内および施設共有部分の定期的な消毒。(概ね一時間毎)
- ②発熱・倦怠感等の体調不良の方の来館・入場をご遠慮お願いします。
- ③出席者・参加者・関係者のマスク着用・入口でのアルコール消毒の徹底をお願いしています。
- ④対面・接触への配慮、発言方法の配慮、密集しないような時間的配慮と導線的(入退場時)配慮もお願いします。
- ⑤マイク・演台・ポインター等を複数で使用される備品は、 白手袋の着用もしくは使用前に手指をアルコール消毒をお願いします。