

※ Image Photo

ANA
CROWNE PLAZA
OKAYAMA



ANAクラウンプラザホテル岡山 “秋の収穫祭” 秋の美食プラン《秋限定スペシャルプラン》

2018.9.1(土)~10.31(水)

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秋のパーティープラン。
嬉しい開催特典がついたテーブルbuffeスタイルのプランです。

【料 金】 ¥8,000
¥9,000 (コーナー料理1種付)
¥10,000 (コーナー料理2種付)

【形 式】 テーブルbuffe

【人 数】 30名~

【種類豊富なフリードリンク】 ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク2種

【開催特典】 ①ワインフリー ②乾杯用スパークリングワイン ③お食事券

○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。

ご予約・お問い合わせは 宴会予約係 / Tel 086-898-2262

ANAクラウンプラザホテル岡山 <http://www.anacpokayama.com>

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町15-1 Tel 086-898-1111 Fax 086-898-1200

2018.9.1(土)~10.31(水)

¥8,000

- 冷製料理** 魚介のタルタル仕立て 紫芋のムース添え
美星町三元豚と蕪の中華風マリネ
- 温製料理** 森林鶏の唐揚げ トリュフ風味のポテト添え
名残り鱧の宮重蒸し 黄蕪餡掛け
サーモンのポルチーニ味噌焼き
牛ロース肉のステーキ 秋の茸ソテーと温野菜添え
にぎり寿司桶盛り
- 季節のフルーツ盛り合せ or 栗のティラミス
コーヒー

¥9,000
料理実演付

- 冷製料理** 鱈のマリネ 香味野菜添え 生麦風味のソース
蟹と南瓜のガトー仕立て 有機野菜飾り
- 温製料理** 松茸と森林鶏のロワイヤル
鯛沢煮煮と占地の蕪釜盛り 海老そばろ餡掛け
牛フィレ肉のステーキ 秋の温野菜添え
秋野菜天そば 柚子風味
栗とサーモンのピラフ or にぎり寿司桶盛り
- 季節のフルーツ盛り合せ or ほうじ茶のパンナコッタ
コーヒー
- 実 演** 牛タンと秋野菜の鉄板焼き

¥10,000
料理実演付

- 冷製料理** かんぱちの燻製と香味野菜 すだちのヴィネグレット
鴨胸肉の低温調理 サラダと林檎のコンポート添え
- 温製料理** 秋鱈の黄蕪蒸し雲餡掛け
きのこ森林鶏のパイ包み焼き
鯖と秋鮭の箱寿司 ※にぎり寿司(屋台)場合は秋の吹き寄せ盛り(太刀魚八幡抽香焼 他)
スペイン産ガルシア栗豚のロースト 秋の温野菜添え
- 季節のフルーツ盛り合せ or モンブラン 秋のフルーツ添え
コーヒー
- 実 演** 牛ロース肉の秋野菜の鉄板ステーキ 特製和風ソース
秋の味覚実演天ぷら(蟹・海老・舞茸・銀杏・茄子) or にぎり寿司4貫(屋台)