



ANA
CROWNE PLAZA®
AN IHG® HOTEL
OKAYAMA

謝恩会プラン

【開催特典】

集合写真撮影 + 選べる特典

2019.2.1(金)~2019.3.31(日)

みなさまの 感謝の気持ちを 色鮮やかに

今年の春の謝恩会は、ホテルクオリティーのパーティーはいかがでしょう。

予算に応じた3種のプランと豊富なオプションで、パーティーをより華やかに演出。

集合写真や、選べるフリードリンクプランなど

参加者の方や幹事の方にも嬉しい内容になっております。

【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

〒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

【料金 / お一人様】

・・・ ￥6,000 MIMOSA

・・・ ￥7,000 BLOSSOM

・・・ ￥8,000 ROSE

【開催特典】

●集合写真撮影 (データ渡し DVD1 枚) ※お渡しはパーティー後 約1週間後

【選べる特典】

①乾杯用スパークリングワイン

②オリジナルアニバーサリーケーキ プレゼント

③御食事券 (1万円相当 分割可) プレゼント

【フリードリンク】

a. ￥1,200・・・ソフトドリンク・ノンアルコールビール

b. ￥2,000・・・ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー・カクテル・酎ハイ・ハイボール・ソフトドリンク・ノンアルコールビール

d. ￥2,500・・・C.コース+ワイン

【オプション】 +¥800 (お一人様) でデザートbuffetを追加できます

※ご利用時間は120分です。 ※20名様以上でのご利用のプランになります。

※料金にはお料理、会場料、基本音響照明料、サービス料、消費税が含まれております。

謝恩会プラン

2019.2.1(金)~3.31(日)

MIMOSA
¥6,000

冷製料理 春のカナッペ盛り合わせ
魚介と春野菜とペンネのサラダ
サラミとポテトのサラダ
ミニピタパンとバケットサンドイッチ

季節のフルーツ盛り合せ
コーヒー 紅茶

温製料理 唐揚げ・フライの盛り合わせ
中華点心の盛り合わせ
魚介のスパニッシュオムレツ
ソーセージとベーコン ポテトフライ
三元豚と彩り野菜の黒酢豚
ミニハンバーグのチーズ焼き
ANAクラウンプラザ特製 牛すじカレー
香港風焼きそば
細巻き寿司
握り寿司桶盛り

BLOSSOM
¥7,000

料理実演
1種

冷製料理 お祝いアミューズ 取り合わせ
魚介のマリネ 彩り野菜と花びら飾り
岡山パクチーと海老の生春巻き
ミニピタパンとバケットサンドイッチ

季節のフルーツ盛り合せ
コーヒー 紅茶

温製料理 鶏の唐揚げ・野菜の串揚げ
鯛のムース重ね蒸し
ガーリックシュリンプ
三元豚の黒酢すぶた パイナップルケース
タンドリーチキンのチーズ焼き
牛肉のミニツステーキ 季節の温野菜添え
バケット丸ごと ピザマルゲリータ
パスタ ペスカトーレ
温蕎麦
太巻き・細巻き寿司
握り寿司桶盛り

実 演 ローストビーフカuttingサービス
トリュフ風味のポテト添え

ROSE
¥8,000

料理実演
2種

冷製料理 お祝いアミューズ 取り合わせ
魚介のマリネ 彩り野菜と花びら飾り
岡山パクチーと海老の生春巻き
ミニピタパンとバケットサンドイッチ
カラフルな季節の野菜のジュース

季節のフルーツ盛り合せ
コーヒー 紅茶

温製料理 鶏の唐揚げ・野菜の串揚げ
鯛のムース重ね蒸し
ガーリックシュリンプ
三元豚の黒酢すぶた パイナップルケース
タンドリーチキンのチーズ焼き
牛肉のミニツステーキ 季節の温野菜添え
バケット丸ごと ピザマルゲリータ
パスタ ペスカトーレ
温蕎麦
太巻き・細巻き寿司
握り寿司桶盛り

実 演 ローストビーフカuttingサービス
トリュフ風味のポテト添え
ANAクラウンプラザ特製 ジャンボパエリア

【オプション】
春のスイーツ
ブッフェ
+¥800 (お一人様)

ココナッツのブランマンジェ/グレープフルーツゼリー/チーズケーキ/フルーツパフェ
パウンドケーキ/苺ショートケーキ/ロールケーキ2種 /ガトーショコラ/シフォンケーキ
ミニシュー/季節のケーキ/クッキー/マカロン/その他

【開催特典】 集合写真撮影 (データ渡しDVD1枚) ※お渡しはパーティー後 約1週間後

【選べる特典】 ①全員に乾杯用スパークリングワイン ②オリジナルアニバーサリーケーキ
③御食事券(1万円相当 分割可) ※20名様以上のご利用で、いずれか1点お選びいただけます。

【フリードリンク】●ソフトドリンクコース¥1,200~、ワイン付きプラン¥2,500までご用意しております。

○ご利用時間は120分です。○20名様以上でのご利用でプランになります。
○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。

歓送迎会プラン

2019.2.1(金)~2019.4.30(月)



楽しい、おいしいを
みなさまで

今年の春の歓迎会、送別会は、いつもと違うホテルクオリティーのパーティーは
いかがでしょう。

予算に応じた3種のプランと豊富なオプションで、パーティーをより華やかに演出。
幹事の方にも嬉しい特典付きのパーティープランになっております。

お一人様（お料理+フリードリンク） **¥8,000** MIMOSA

- 和洋食テーブルbuffeスタイルまたは立食buffeスタイル
- ソフトドリンク・ノンアルコールビール
- ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー
- ※追加¥600でワインフリーも可

. **¥9,000** BLOSSOM

. **¥10,000** ROSE

選べる特典 ①全員に乾杯用スパークリングワイン プレゼント

※20名様以上のご利用で、いずれか1点お選びいただけます。

②花束（1万円相当 分割可） プレゼント

③御食事券（1万円相当 分割可） プレゼント

④主賓1名様無料

※ご利用時間は120分です。※テーブルbuffeは10名様以上、buffeは20名様以上のご利用になります。
※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】

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

歓送迎会プラン

2019.2.1(金)~4.30(月)

MIMOSA
¥8,000

冷製料理 蛸の炙りとクスクスのバジル風味
鶏のバロティータと鴨の燻製 オレンジのサラダ

温製料理 海老と春野菜のパスタペペロンチーノ
豚とポテトのグラタン ブーランジェール風
鱈のムース キャベツの煮込み添え トマトソース
牛ロース肉のグリル 春の温野菜添え
にぎり寿司桶盛り

季節のフルーツ盛り合せ or ローズ香るパンナコッタ
コーヒー

BLOSSOM
¥9,000

料理実演
1種付

冷製料理 魚介のマリネと生ハム ベリーの香り 彩り野菜飾り
鶏と春野菜の生春巻き サフランソース

温製料理 砂肝と鳥賊とニョッキのアヒージョ バケット添え
鯛と手長海老のロースト アクアパッツァ仕立て
豚バラ肉のデミグラス煮込み 季節の温野菜添え
よもぎ蕎麦(温)
サーモン炊き込みピラフ いくらちらし or にぎり寿司桶盛り

季節のフルーツ盛り合せ or ヨーグルトとベリーのガトー 季節のフルーツ添え
コーヒー

実 演 ローストビーフカッティングサービス トリュフ風味のポテト添え

ROSE
¥10,000

料理実演
2種付

冷製料理 鮪とアボガドとモッツアレラ 新玉葱のブルーテ
鴨胸肉と岡山県産いちごのサラダ仕立て バルサミコソース

温製料理 ずわい蟹と春野菜の茶碗蒸し いくら餡かけ
のどぐる(赤むつ)と野菜のムース 白ワインソース
鯛奉書巻きと若竹煮 ※天ぷら(屋台)場合は鱈茶漬け
岡山アラン地鶏の岩塩焼き ガーリック風味の野菜ソテー

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 牛フィレ肉と季節の野菜 鉄板ステーキ 黒胡椒ソース
実演天ぷら(鯛・海老・春3種) or にぎり寿司4貫(屋台)

【選べる特典】 ①全員に乾杯用A°-クリッグワイン ②花束(1万円相当 分割可)
③御食事券(1万円相当 分割可) ④主賓1名様無料 ※20名様以上のご利用で、いずれか1点お選びいただけます。

【種類豊富なフリードリンク】 ●ソフトドリンク・ノンアルコールビール・焼酎・日本酒・ウイスキー
※追加¥600でワインフリーも可

○ご利用時間は120分です。○テーブルブッフェは10名様以上、ブッフェは20名様以上のご利用になります。

○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。