



PARTY PLAN

2018-2019

忘新年会パーティープラン

2018.11.25(日)~1.31(木)

今年一年の思い出と、新たな一年のはじまりを楽しく語り過ごす“忘新年会”。

ホテルならではのおもてなしで、華やかなひと時をお過ごしください。

**【料 金】** お料理+フリードリンク/お一人様

アネモネ ¥8,000 / シクラメン ¥9,000 (料理実演1種付) / カメリア ¥10,000 (料理実演2種付)

**【形 式】** テーブルブッフェ/ブッフェ

**【種類豊富なフリードリンク】** ※プラス¥600で、ワイン・梅酒もお付けできます。

ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー・カクテル(ジン・カシス・カンパリ)・酎ハイ・ハイボール・ノンアルコールビール・ソフトドリンク2種

**【選べる開催特典】** ※ 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。

①ペアお食事券 ②乾杯用スパークリングワイン

○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。

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

〒700-0024 岡山県岡山市北区駅元町15-1

<http://www.anacpokayama.com>

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

# 2018忘新年会プラン

2018.11.25(日)~1.31(木)

アネモネ  
¥8,000

**冷製料理** ずわい蟹とカリフラワームースのガトー仕立て  
ホエー豚のローストといろいろなポテトとチーズのサラダ

**温製料理** オマール海老の爪コロッケ アボカドのディップソース  
牛タンと野菜のガーリック焼き  
サーモンの香草焼きと烏賊のロースト サフラン風味  
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

シクラメン  
¥9,000

料理実演  
1種付

**冷製料理** 鮪と烏賊のタルタル クレープのラビオリ仕立て いくら添え  
ゴールデンポークハムの炙りと生ハムのサラダ

**温製料理** サーモンとモッツアレラチーズのペンネグラタン  
鰯の野菜ムース焼き トマトと香草のソース  
鮫鱈と手長海老のロースト 焦がしにんにくバターソース  
野菜天そば 柚子風味  
ずわい蟹と冬野菜のピラフ or にぎり寿司桶盛り

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

**実 演** 牛ロース肉と地野菜の鉄板ステーキ 特製和風おろしソース

カメラア  
¥10,000

料理実演  
2種付

**冷製料理** 河豚の炙り カルパッチョ仕立て 彩り有機根菜添え  
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** ずわい蟹と冬の味覚の茶碗蒸し 柚子餡かけ  
森林鶏とフォアグラ・冬野菜のパイ包み 赤ワインの香り  
金目鯛と黄韭の沢煮 ※天ぷら(屋台)場合は鰯茶漬け  
牛フィレ肉のグリル トリュフ風味のポテトグラタン添え

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** オマール海老の鉄板ステーキ トマトと香草のソース  
実演天ぷら(穴子1本揚げ・海老・椎茸・丸十・青唐) or にぎり寿司4貫(屋台)