



ANA  
CROWNE PLAZA®  
AN IHG HOTEL  
OSAKA

## 歓送迎会 スプリングプラン 2023

多彩なお料理と充実のフリードリンクで楽しいひと時をお過ごしください。  
私たちは新しいスタイルのパーティプランメニューをご提案いたします。

お一人様 ¥7,500 プラン ¥8,500 プラン ¥9,500 プラン \*税サ込

### ■ 卓盛料理

お重箱オードブルをテーブルセット、温製料理、デザート、コーヒーサービス

### ■ 2023年2月1日～5月31日まで

### ■ フリードリンク

ビール・ワイン白&赤・ウイスキー（ハイボール）・焼酎麦&芋・日本酒・梅酒  
オレンジジュース・ウーロン茶・ジンジャエール・コーラ

※ 冷酒は含まれておりません。

### ■ 歓送迎会プラン特典：20名様以上のご利用で1名様無料とさせていただきます。

### ■ 追加カクテルお一人様 ¥650 \*税サ込

カシス・カンパリ・ジンの3種類

- ・プランには、お料理・お飲物・会場使用料・音響マイク・サービス料・税金が含まれます。
- ・ご利用時間は2時間とさせていただきます。
- ・特別料金のため、ご利用人数分のご注文とさせていただきます。
- ・お申込み人数は、10名様以上で承ります。（最終ご人数確認は、開催日の2営業日前正午とさせていただきます。）
- ・ご延長の際は30分毎にお一人様 ¥650（税金・サービス料金込）を申し受けます。
- ・各種演出などの音響及び照明はオプションとなります。

宴会場では、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、安心してご利用いただけますよう安全対策の取り組みを行っております。

- ・会場出入口での検温を行っております
- ・消毒液の設置しております
- ・従業員のマスク着用、必要に応じて手袋、フェイスガードを着用いたします
- ・お客様が接触される個所は念入りに消毒、清掃しております



ANAクラウンプラザホテル大阪

〒530-0004 大阪市北区堂島浜1-3-1 Tel06-6347-1112 Fax06-6348-9208

www.anacrowneplaza-osaka.jp



## お一人様 ¥9,500プラン

### ■冷製お重箱オードブル

- ・帆立貝の炙り ケッカソース
- ・マグロのカルパッチョ香草風味 フレンチキャビア添え
- ・スモークサーモンのオレンジ風味 リーフサラダ添え
- ・鴨胸肉 和風漬け焼き仕立て からし添え
- ・グリルポークサラダ 旬の野菜と共に
- ・牛肉の冷製ロースト仕立て バジルのソース
- ・生ハムとフルーツのサラダ ハニーヨーグルトソース
- ・海老とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・シーフードの生春巻き スイートチリソース

### ■温製料理

- ・オニオンフランにフォアグラのソテーを添えて ポルトソース
- ・オマール海老と帆立貝のブイヤベース
- ・牛フィレ肉のグリルと冬野菜ロースト添え 赤ワインソース
- ・握り寿司3種 (お肉の後で)

### ■シェフお薦めデザート

- ・季節のフルーツ添え

### ■コーヒー

## お一人様 ¥8,500プラン

### ■冷製お重箱オードブル

- ・帆立貝の炙り ケッカソース
- ・マグロのカルパッチョ香草風味 フレンチキャビア添え
- ・スモークサーモンのオレンジ風味 リーフサラダ添え
- ・鴨胸肉 和風漬け焼き仕立て からし添え
- ・グリルポークサラダ 旬の野菜と共に
- ・牛肉の冷製ロースト仕立て バジルのソース
- ・生ハムとフルーツのサラダ ハニーヨーグルトソース
- ・海老とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・シーフードの生春巻き スイートチリソース

### ■温製料理

- ・洋風魚介の茶碗蒸し 銀餡仕立て
- ・桜鯛のポワレ タップナードソース添え
- ・牛肉のグリルと季節の野菜添え 和風のソースで
- ・彩り手毬寿司3種 (お肉の後で)

### ■シェフお薦めデザート

- ・カクテルフルーツ添え

### ■コーヒー



## お一人様 ¥7,500プラン

### ■冷製お重箱オードブル

- ・帆立貝の炙り ケッカソース
- ・マグロのカルパッチョ香草風味 フレンチキャビア添え
- ・スモークサーモンのオレンジ風味 リーフサラダ添え
- ・鴨胸肉 和風漬け焼き仕立て からし添え
- ・グリルポークサラダ 旬の野菜と共に
- ・牛肉の冷製ロースト仕立て バジルのソース
- ・生ハムとフルーツのサラダ ハニーヨーグルトソース
- ・海老とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・シーフードの生春巻き スイートチリソース

### ■温製料理

- ・ポロ葱と海老のキッシュ
- ・白身魚のソテーとマリナーラ風ソース オリーブオイルの香りと
- ・豚フィレ肉のソテー 和風醤油オニオンソース

### ■シェフお薦めデザート

### ■コーヒー



ご案内のお料理は参考メニューでございます。お料理は、季節に合わせてご用意をさせていただきます。食物アレルギー・食事制限のあるお客様につきましては、予め担当者へご相談いただきますようお願い申し上げます。