RESTAURANT
レストランの忘新年会プラン

期間：2023.12.1(金)〜 2024.2.29(木)

＊表示料金は全て1名様料金(税金・サービス料込)です。

■12F スカイグリルブッフェレストラン「空桜SORA」

料金(1名様) **¥6,000** ブッフェ ＋ 飲み放題(2時間)

料金(1名様) **¥7,000** 大皿盛 ＋ 飲み放題(2時間)

〈飲み放題メニュー〉
- 生ビール ・瓶ビール
- ハイボール ・ワイン
- 焼酎(芋、麦) ・日本酒
- ソフトドリンク

Sky Grill Buffet Restaurant 空桜 SORA

＊写真はイメージです

ご予約 お問い合せ | レストラン空桜 Tel.018-827-3828 (受付時間 10:00a.m.〜6:00p.m.)

■1F 中国料理「花梨」

中国料理コース ＋ 飲み放題(2時間)

料金(1名様) **¥7,000プラン / ¥10,000プラン**

※個室利用人数…8〜16名様(個室料込み)

〈飲み放題メニュー〉
- 瓶ビール
- ハイボール
- ワイン
- 焼酎(芋、麦)
- 紹興酒
- ソフトドリンク

花梨 KARIN

＊写真はイメージです

ご予約 お問い合せ | 中国料理「花梨」 Tel.018-832-1114 (受付時間 10:00a.m.〜6:00p.m.)

GUEST ROOM ご宿泊

帰りを気にせずゆったり楽しむなら

選べる夕食 & 朝食付き ご宿泊プラン

夕食を和洋中ブッフェ または 中国料理コースから お選びください。 ※詳しくはお問い合せください。

おせち料理 2023

《数量限定》 ご予約期間 12月22日(金)まで

＊写真はイメージです

特製三段おせち	¥30,000
デザート付き三段おせち	¥20,000

◎早期予約特典◎ 11/30(木)までの「三段おせち」をご予約いただくと レストランお食事券2,000円分をプレゼント！

CHRISTMAS 2023

ANAクラウンプラザホテル秋田のクリスマスケーキ

《数量限定》ご予約期間 12月15日(金)まで

＊写真はイメージです

ガトー・フレーズ	¥4,600
ショコラ・ショコラ	¥4,500
ピスタチオフランボワーズ	¥5,000

◎早期予約特典◎ 11/30(木)までのご予約で **10%OFF!**

■おせち料理&クリスマスケーキ共通

ご予約・お問い合せ〈宴会予約〉

Tel.018-833-2221

[受付時間 10:00a.m.〜6:00p.m.]

[TAKE OUT] WEB予約は こちら

ANAクラウンプラザホテル秋田

〒010-0001 秋田県秋田市中通2-6-1

ANA CROWNE PLAZA AN IHG HOTEL AKITA

忘新年会プラン

2023.11 - 2024.2

Year - end & New Year Party

November, 2023 - February, 2024

＊写真はイメージです

〈プラン特典 ＊20名様以上〉ご希望の1点お選びください。
お席札・追加マイク 1本

＊写真はイメージです

〈プラン特典 ＊20名様以上〉ご希望の2点お選びください。
お席札・看板(紙製)・追加マイク 1本

＊写真はイメージです

〈プラン特典 ＊20名様以上〉ご希望の3点お選びください。
ホテルお食事券1万円分・お席札・看板(紙製)・カラオケ・追加マイク1本

日曜～水曜限定

料金(1名様) **¥7,000プラン**

〈料理〉
オードブル3種
・生ハム・カマンベールチーズのブリオッシュ りんごのモスタルダ・さつまいもと栗のミニタルト
冷製パスタ シャルキュトリーのコンキリエ
小海老のサラダ
点心二種
・干し貝柱入りシューマイ・野菜春巻
鰆のオーブン焼き
豚肉のブレゼ ガーリックソース
炒飯
シェフ特製デザート

〈フリードリンク〉
瓶ビール／ハイボール／焼酎(麦、芋)／ワイン(白、赤)or日本酒／ソフトドリンク

料金(1名様) **¥8,000プラン**

〈料理〉
オードブル3種
・生ハム・カマンベールチーズのブリオッシュ りんごのモスタルダ・さつまいもと栗のミニタルト
冷製パスタ シャルキュトリーのコンキリエ
魚介のサラダ仕立て 和風ドレッシング
点心二種
・干し貝柱入りシューマイ・野菜春巻
鶏の唐揚げ
魚介のガーリックレモンソース
牛肉のブレゼ
冬野菜添え 和風マスタードソース
塩焼きそば
秋田牛乳のパンナコッタ

〈フリードリンク〉
瓶ビール／ハイボール／焼酎(麦、芋)／ワイン(白、赤)／日本酒／ソフトドリンク

料金(1名様) **¥10,000プラン**

〈料理〉
アミューズ盛り合わせ
・若鶏の冷製・小海老マリネ
・南瓜と塩漬け肉のミニタルトサレ
鮪サラダ仕立て 和風ドレッシング
トリュフ風味のポテトエクラゼ
サバイヨンソース焼き
点心二種
・干し貝柱入りシューマイ・野菜春巻
牛蒡の唐揚げ
魚介のフリカッセ マッシュルームソース
鰻入り茶わん蒸し
牛ロース肉のステーキ オニオンソース
温かい日本蕎麦
抹茶のババロア

〈フリードリンク〉
瓶ビール／ハイボール／焼酎(麦、芋)／ワイン(白、赤)／日本酒／ソフトドリンク

料金(1名様) **¥12,000プラン**

〈料理:個人盛り〉
アミューズ盛り合わせ
・蟹と人参のオレンジマリネ・帆立貝のマリネ
・鴨のリエット
サーモンの瞬間燻製 菜園仕立て
オランデーズソース
真鯛のオーブン焼き
ナッツのコンディマン
寄せ鍋
牛ロース肉のステーキ　根菜を添えて
又は 牛肉の赤ワイン煮　根菜を添えて
稲庭うどん
クリームチーズのシブースト
コーヒー

〈フリードリンク〉
スパークリングワイン／瓶ビール／ハイボール／焼酎(麦、芋)／ワイン(白、赤)／日本酒／ソフトドリンク

OPTION

＊他にも多数メニューがございます。詳しくはお問い合わせください。

麻婆豆腐	¥580	ローストビーフ	¥900
エビのチリソース	¥840	握り寿司3種	¥1,500
黒酢の酢豚	¥840	牛フィレ肉鉄板焼き	¥1,900

期間：2023.11.1(水)～ 2024.2.29(木)

【ご利用時間 2時間】
＊10名様より承ります。 ＊5日前までご予約をお願いします。

○ご予約・お問い合わせ
宴会予約 **Tel 018-833-2221**
(受付時間 10:00a.m.～6:00p.m.)

＊表示料金は全て1名様料金(税金・サービス料込)です。
＊食物アレルギーをお持ちの方がいらっしゃる場合、事前にお申し出ください。
＊食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。