

上質なおもてなしで
こころに残る
パーティーを演出

Creating a memorable party
with high quality hospitality.



*写真はイメージです。Photos are for illustration purposes only.

歓送迎会プラン WELCOME and FAREWELL PARTY PLAN

期間:2026.3.1(日)～4.30(木)

新たなスタートや出会いを祝う、特別なひとときをお過ごしください
Celebrate New Beginnings and Encounters.

料金:1名様 **¥8,000プラン**

内容:大皿料理&フリースタイルドリンク

《料理》

オードブル(生ハム・クリームチーズと青豆のタルティーヌ、
つぶ貝と野菜のハーブ漬け) / 若鶏の冷製 葱塩ソース /
メヌケのロースト 魚介の旨味のソース / 揚げ鱈と春大根
の鱈甲揚げ / 豚肉のローズマリー風味 レモンクリーム
ソース / 日本蕎麦 or 焼きおにぎり漬け / 苺ババロア

《フリースタイルドリンク》

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

《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。Photos are for illustration purposes only.

【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。

●期間外のご利用はセールス担当者にお問い合わせください。

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.)

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

*表示料金は1名様料金(税金・サービス料込)です。
*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。
*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。



*写真はイメージです。Photos are for illustration purposes only.

料金：1名様 **¥10,000プラン**

内容：大皿料理&フリードリンク

《料理》

アミューズ(ひらすのマリネ ポン酢のジュレ、由利牛のパテ、春野菜のコンビネゾン)/ 若鶏のラケ オリエンタル風 / 鰯のオープン焼きと蝦夷鮑の肝タブナード焼き ジャがいものブルーテ / 揚げ金目鯛と春大根の鼈甲餡かけ / 牛肉のマルテーズソース焼き 季節野菜を添えて / 季節のかしわ蕎麦 / ベリーフロマージュ

《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

《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／カクテル追加お任せ3種



*写真はイメージです。Photos are for illustration purposes only.

料金：1名様 **【日～水曜限定】 ¥7,000プラン**

内容：大皿料理&フリードリンク

《料理》

しらすと豆腐のサラダ / ケイジャンポテトとソーセージ / 鰯のグラタン仕立て / 鶏の唐揚げ / 若鶏のラケ オリエンタル風 / 焼きそば

《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

OPTION MENU

よだれ鶏……………¥480 黒酢の油淋鶏……………¥540
雲白肉(ウンパイロウ)……………¥380 杏仁豆腐……………¥520

料金：1名様

*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。

立食buffeスタイルも承ります!

詳しくはお問い合わせください。 *20名様より承ります。

料金
(1名様)

buffe料理のみ

¥5,000～

buffe料理 & フリードリンク

¥8,000～



*表示料金は1名様料金(税金・サービス料込)です。*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。
*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。