



西洋料理懐石プラン 8,000円 税・サービス料込
飲み放題(8アイテム)付 10,000円

- 小皿三種盛り ・国産牛とアボカド、山芋の生春巻き
・ポークとジャガイモのコロッケ、ゴルゴンゾーラソース
・生ハムフルーツ
- 真鯛とアスパラのスモーク、ラビゴットソース
- 肥後赤鶏とキノコのココット焼き、青バター風味
- ジャガイモとポワロ葱、ムール貝のスープ サフラン風味
- スズキのソテー、パゲットとオリーブ風味の野菜のディップ
- 国産牛の小さなステーキ、焼き茄子と山芋のスフレ
- 焼肉ピラフ
- プランマンジェと和栗のモンブラン
- デミタスコーヒー

日本料理懐石プラン 8,000円 税・サービス料込
飲み放題(8アイテム)付 10,000円

- 【先付】 ひご野菜水前寺芹と蟹のお浸し
- 【御造り】 雅鯛の薄造り
- 【煮物椀】 白子真薯と舞茸のお吸い物
- 【焼物】 鱈のけんちん焼き物と八寸盛り合せ
- 【蒸し物】 恵比寿鯛のかっちゃん蒸し 柚子鮎かけ
- 【揚げ物】 海老天とひご野菜の天ぷら 彩り野菜
- 【強肴】 赤牛の実山椒風味の鯉焼風 冬野菜添え
- 【御食事】 寿し
- 【水物】 和風甘味



中国料理懐石プラン 8,000円 税・サービス料込
飲み放題(8アイテム)付 10,000円

- 美彩五喜碟 ———— 喜びのチャイナオードブル5種
- 中式刺身 ———— 中華風刺身
- 蟹羹蟹黄魚翅湯 ———— フカヒレと上海蟹味噌のスープ ロワイヤル仕立て
- 奶油炒扇貝時蔬菜 ———— 帆立貝柱と季節野菜のミルク炒め
- 中式煎牛排 二色汁 ———— 国産牛のステーキ 2種ソース
- 乾焼大蝦 ———— 大海老のチリソース煮
- 蓮粽子 咸菜 ———— 蓮の葉ちまき 中華風漬物
- 正宗杏仁豆腐 ———— 古式杏仁豆腐
- 咖啡 ———— デミタスコーヒー



お料理プランが決まったらセットでお得な「飲み放題」!

FREE DRINK 飲み放題コース 下記の2コースからお選びください

アイテム	ビール	ワイン	ウイスキー	ハイボール	日本酒	焼酎	ソフトドリンク	ノンアルコール	耐ハイ	梅酒	冷酒
2,600円コース	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
2,200円コース	●	●	●	●	●	●	●	●			

●飲み放題は乾杯から2時間とさせていただきます。(飲み放題コース延長30分につきお一人様500円が追加となります。)

プラン特典 平日特典(日曜~木曜) ※祝日・祝前日・年末年始(12/30~1/2)を除く

特典1 飲み放題プラングレードアップ!
2,200円の飲み放題コースがお値段そのまま2,600円コースの内容に。

特典2 バーラウンジ2次会20%割引券進呈
1階のバーラウンジならパーティの余韻そのままですぐに2次会が、しかも20%OFF!
※3,000円プラン以上に適用 ※バーラウンジは、人数によってはご予約が必要になります。

※写真はイメージです。※仕入れの関係により一部料理が変わる場合がございます。※価格はすべて税金・サービス料込み。※各プランに含まれる会場ご利用時間は、ご予約時から2時間30分とさせていただきます。尚、左記を超える場合は延長料金が発生いたします。

ご予約・お問い合わせは **宴会予約 Tel.096-354-2118**

平日 10:00a.m.~7:00p.m.
土日祝 10:00a.m.~6:00p.m.

IHG Business Rewards イベントの計画がさらに楽しく。
IHG®ビジネスリWARDS IHGホテルのご予約で、嬉しい特典をお楽しみください。
各種のご予約を担当されるお客様のための特典プログラム、IHG®ビジネスリWARDSでは、世界各地4,600以上の対象となるIHG®ホテルでのご宿泊、ミーティング、イベントをご予約いただくたびに、ポイントを獲得いただけます。大切な催し物を手配されるご予約担当者様のご愛顧にお応えし、あらゆるご予約でポイントを差し上げます。詳しくはTel.096-354-2118(宴会予約)までお問い合わせください。

ホテルスタッフがおすすめするお得な情報や楽しい情報を好評配信中!

twitter @kmmnt_newsky facebook /anacpkumamoto Instagram anacpkumamoto_newsky

ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
〒860-8575 熊本中央区東阿弥陀寺町2 Tel.096-354-2111 Fax.096-354-8973 www.anacpkumamotonewsky.com
【JR熊本駅より】徒歩約8分 【熊本市電 祇園橋電停より】徒歩約1分 <立体駐車場200台完備>



2018 Year-end & 2019 New Year's Party Plan

忘・新年ニュースカイパーティプラン

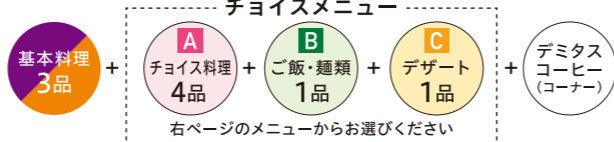
料理を自由に組み合わせオリジナルメニューが作れるプランや、グレードアップ料理など、ワンランク上のメニューもお楽しみいただけます。ぜひホテル自慢の料理とサービスで、美味しく楽しくお過ごしください。

2018.11/16(金)~2019.1/31(木)

ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ

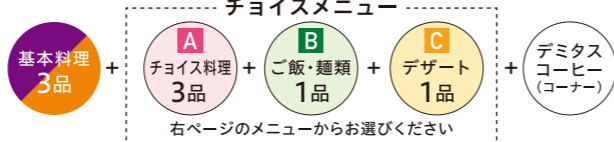
Choice Plan チョイスプラン

多彩な料理から選べるおいしさ。
お好みの料理をチョイス。
お一人様全10品 6,500円
税・サービス料込



Value Choice Plan バリューチョイスプラン

1品少なく美味しさそのまま。
価格を抑えたバリュープラン。
お一人様全9品 6,000円
税・サービス料込



基本料理《3品》



- 1**【日本料理】
季節のおどり盛り合せ
この料理はグレードアップ可能です
真鯛の姿盛り合わせ
お1人様 +500円
とら河豚刺し
お1人様 +1,000円
- 2**【西洋料理】
国産牛ローストのカルパッチョ、カプレーゼ風サラダ
- 3**【中国料理】前菜3種盛り
(クラゲ甘酢、いずみ鶏の怪味ソース、又焼の葱和え)

Basic Plan ベーシックプラン

ホテルならではの人気料理を集めた
ご納得いただけるお得なプラン。
お一人様全9品 5,300円
税・サービス料込



基本料理《6品》



- 1**【日本料理】
季節のおどり盛り合せ
この料理はグレードアップ可能です
お1人様 +500円
お1人様 +1,000円
とら河豚刺し
- 2**【日本料理】鰯と海老芋のみぞれ餡かけ
- 3**【西洋料理】モルタダソーセージと生ハムのサラダ、サツマイモのピューレ添え
- 4**【西洋料理】牛肉の細切りと根菜の特製辛味噌炒め
- 5**【中国料理】前菜3種盛り
(クラゲ甘酢、棒鶏、豚しゃぶのニンニクソース)
- 6**【中国料理】海鮮塩炒め

お好みの料理を選んでオリジナルパーティプランに！ 選べるおいしさチョイスメニュー

このマークの付いた料理は
銘々盛りでのご提供。
このマークの付いた料理は
グレードアップメニューです。

全15種類のお料理 から **Choice Plan** チョイスプラン **4品** **Value Choice Plan** バリューチョイスプラン **3品** お選びください

日本料理 JAPANESE CUISINE	1 蟹船かけ茶碗蒸し 蟹味噌風味	2 豚バラ肉と根菜の煮物	3 鯖のけんちん焼き 八寸盛り	4 恵比寿鯛のちり蒸し	5 馬すじの煮込み
西洋料理 WESTERN CUISINE	6 ポークグリルとベーコン、彩り野菜の取り合せ パーベキューソース	7 仔牛のパネソテー ラタトゥイユ添え、季節の温野菜	8 牛肉の厚切りステーキ、柚子胡椒のソース	9 白身魚のソテーと小海老のフリカッセ、焼きリゾット添え	10 スズキのグリル オリーブ風味のブティ野菜
中国料理 CHINESE CUISINE	11 海老のチリソース煮 又は海老のマヨネーズソース掛け	12 海鮮塩炒め	13 牛肉のオイスター炒め	14 中華風豚の角煮	15 真鯛と海老の葱香る蒸し物
さらにおいしく! Grade UP!! お1人様+500円で右記のお料理(1品)へグレードアップできます。	16 国産牛の焼肉スタイル、和風ソース	17 サーモンのソテーと舌平目のグジネットタルタルソース添え	18 オマール海老の葱蒸しと海老のチリソース煮	19 上海蟹味噌風味のフカヒシの煮込み	20 馬刺し盛り合せ

ご飯・麺類 から **Choice Plan** チョイスプラン **Value Choice Plan** バリューチョイスプラン **Basic Plan** ベーシックプラン **1品** お選びください

21 焼肉ピラフ	22 五目チャーハン	23 五目焼きそば	24 中華まき	25 鮭の押寿司と巻物盛り合せ	26 五目ちらし寿司	27 牛肉と牛蒡の山椒煮の混ぜ御飯
28 さらにおいしく! お1人様+200円~ 右記のお料理(1品)へグレードアップできます。	29 ハッシュドビーフドリア	30 フカヒシ入り餡かけチャーハン	31 海鮮丼	32 にぎり寿司盛り合せ	33 ベーシックプランのみ	34 チョイスプランのみ

デザート から **Choice Plan** チョイスプラン **Value Choice Plan** バリューチョイスプラン **Basic Plan** ベーシックプラン **1品** お選びください

32 季節のフルーツ盛り合せ	33 パティシエ特製ケーキ盛り合せ	34 ショコラクリームブリュレ	35 マンゴー入りココナッツミルクのパンチ	36 ココナッツ杏仁豆腐	37 胡麻団子2種盛り	38 黒ゴマ白白玉団子の甘酒風味	39 寄せ小豆のフルーツ餡蜜	40 苺のパパロア ヨーグルト掛けブルーベリーソース	41 デザートプレート	42 デザートbuffet (30名様以上)
さらにおいしく! お1人様+500円 右記のお料理(1品)へグレードアップできます。										

※写真はイメージです。※仕入れの関係により一部料理が変わる場合がございます。※価格はすべて税・サービス料込み。※各プランに含まれる会場ご利用時間は、ご予約時から2時間30分とさせていただきます。尚、左記を超える場合は延長料金が発生いたします。