



2025 宴会 サマープラン SUMMER PARTY PLAN

2025 宴会 サマープラン SUMMER PARTY PLAN

提供期間
2025年6月1日(日)～8月31日(日)

プラン特典

- ・会場室料2時間無料
- ・マイク2本貸出

※料金は全てサービス料・税込
※各プランに含まれる会場のご利用は、
ご予約時間から2時間とさせていただきます。
上記を超える場合は延長料金が発生いたします。
※10:00p.m.以降に宴席終了となる場合は、
別途料金を提示させていただきます。

ご予約・お問い合わせ 宴会予約

Tel. 096-354-2118

(10:00a.m.-6:00p.m.)

日～木曜限定

■プランA

和洋中
卓盛り料理(7品)

飲み放題付き
お一人様

¥ 8,500

- ・鰹のたたきカルパッチョ仕立て ポン酢ドレッシング
- ・モルタデッラと夏野菜のペイザンヌサラダ
- ・海老のマヨネーズソース和え アボカドのタルタル添え
- ・若鶏のロースト 五色豆とトマトのソース
- ・牛すじとたっぷり野菜のアヒージョ風
- ・豚ひき肉のピリ辛チャーハン ・ココナッツとパイナップルのジュレ ジャスミンの香り

■プランB

和洋中
卓盛り料理(7品)

飲み放題付き
お一人様

¥ 10,000

- ・チャイナオードブル3種盛り
- ・季節の御造り三種盛り
- ・鴨の西京焼き 夏野菜添え
- ・白身魚の香り蒸し 柚子入り広東ソース
- ・牛肉のエマンセ 焼肉スタイル プルコギソース
- ・キーマカレーピラフ
- ・マンゴームース トロピカルフルーツとモヒートのジュレ

■プランC

和洋中
会席料理(7品)

飲み放題付き
お一人様

¥ 12,000

- ・オードブル2種盛り(蛸とジャガイモのジェノバ風/焼き茄子と穴子のバルサミコ焼き)
- ・季節の御造り三種盛り
- ・蟹真薯清まし仕立て
- ・蝦夷鮑と海老のオイスターソース煮込み
- ・牛フィレ肉のポワレ ポルチーニのクリームソース
- ・フカヒレ鮎かけチャーハン
- ・ガトー・オレンジ 白桃との奏
- ・デミタスコヒー

飲み放題 (基本プラン/2時間)

- ・ビール・ウイスキー・ハイボール・ワイン(赤・白)・日本酒
- ・焼酎(芋・米・麦)・レモンサワー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク

+ ¥1,000 飲み放題追加オプション

- ・乾杯をスパークリングワインに変更
- ・ビールを「サントリープレミアムモルツ」もしくは「サッポロエビス」に変更
- ・芋焼酎「黒霧島」・米焼酎「白岳しろ」
- ・ウイスキー「ブラックニッカ」・冷酒・カクテル3種

ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ

〒860-8575 熊本市中央区東阿弥陀寺町2 T 096-354-2111 F 096-354-8973 anacpkumamotonewsky.com