



早春パーティプラン | 2026.2/1~3/31

ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ



CUISINE

● プランA ￥8,500

和洋中卓盛料理7品

- ・サラダ・リヨネーズ
- ・帆立と烏賊のジンジャーソース
- ・鰯の酒蒸し 春野菜の餡掛け
- ・海老の四川唐辛子炒め
- ・りんどうポークのトマトクリーム煮込み
プランタニ工風
- ・鶏肉と山菜の炊き込みご飯
- ・チーズスフレ
- 2種のベリーとホワイトチョコクリーム仕立て

● プランB ￥10,000

和洋中卓盛料理7品

- ・チャイナオードブル3種盛り
- ・季節の御造り 3種盛り
- ・鴨胸肉のロティと柑橘フルーツのカラメリゼ
ビーツのヴィネグレット
- ・メバルの葱香り蒸し 上海風ソース
- ・牛肉のステーキと季節の温野菜 辛味噌ソース
- ・豚バラと筍の御飯
- ・パフェ・プランタン

● プランC ￥12,000

和洋中会席料理7品 +デミコーヒー

- ・鮫肝と魚介のテリーヌ 春野菜と共に
2種のレムラードソース
- ・御造り(桜鯛・鮪・烏賊イクラ掛け)
- ・ズワイ蟹入りフカヒレスープ
- ・手長エビの四川風炒め
- ・牛フィレのポワレと温野菜
柚子胡椒入りフォンドヴォー
- ・五目ちらし寿司
- ・天草晩柑のガトー 桜のクリームを添えて
- ・デミタスコーヒー

FREE DRINK

● 飲み放題 (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

● オプションプラン￥1,000

- ・乾杯:スパークリングワインに変更
- ・ビール:「サントリー プレミアムモルツ」または
「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」
- ・カクテル3種



※料金は全てサービス料・税込

※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。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、別途深夜料金を申し受けます。

ご予約・お問い合わせ 宴会予約 Tel. 096-354-2118 (月-土／10:00a.m.-6:00p.m.)

2026春プラン特典

- | | |
|-----|-----------|
| 特典1 | 会場室料2時間無料 |
| 特典2 | 会場マイク2本貸出 |