



### お好みのスタイルで あなたらしいパーティを

8つの会場をご用意しております。

25F

ブランミュール

24F

スカイテラス

6F

アルシェ

2F

ストリングス アンダンテ

平安

万葉

若草



P 駐車場 収容台数200台/ご宴会ご利用で1時間無料

忘・新年ニュースカイ パーティプラン

2024.11/16(±)~2025.1/31(金)

ご予約・お問い合わせは

096-354-2118

宴会予約 10:00a.m.~6:00p.m.(月~土曜日)

#### **Restaurant Information**

# 北海道フェア&カニ祭り

2024.10/1(火)~2024.11/30(土)

# 蟹&ローストビーフ食べ放題フェア

2024.12/1(日)~2025.1/31(金) ※2024.12/23(火)、24(水)は除く

■5:00p.m.~10:00p.m. (L.O.9:00p.m./最終入店8:30p.m.) ご予約時間から100分

■食べ放題(ソフトドリンク飲み放題付き)

一般 ...... 5,980円 シニア(65歳以上) ......5,480円 小学生(7~12歳) · · · · · · · · 2,500円 幼児(4~6歳) ………1,000円 アルコール飲み放題 …… プラス2,000円

※料金は税金・サービス料込み ※シニア料金は自己申告制



**Jun Cielo** レストラン サンシエロ Tel.096-354-2634

少人数のご会食、ご接待におすすめの飲み放題付きプラン

# 日本料理懐石×飲み放題×個室料 全部込々プラン

2024.11/1(金)~2025.1/31(金) 5:00p.m.~10:00p.m.(L.O.7:30p.m.)

お一人様 10,000円~ ※4名様より、2日前までのご予約制

■お料理(日本料理懐石8品)

先附、季節の八寸、お造り、煮物椀、強肴、台の物、お食事、水物

■お飲物(フリードリンク)

生ビール、焼酎、ウイスキー、ハイボール、梅酒、レモンサワー ノンアルコールビール、ソフトドリンク

●プラス500円で日本酒・ワインをお付けできます。

※仕入れにより内容が異なる場合がございます。 ※料金は税金・サービス料込み ※各種割引・優待の対象外



光 3 → 日本料理 光琳 Tel.096-354-2638



#### 3010運動で食品ロスを削減しよう!

環境省が推奨する宴会時の食べ残しを減らすためのキャンペーン「3010運動」です。 ◎「乾杯後30分間」は席を立たずに料理を楽しみましょう。 ◎「お開き10分前」には自分の席に戻って再度料理を楽しみましょう。



# 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 Tel.096-354-2111 Fax.096-354-8973 anacpkumamotonewsky.com

■JR熊本駅より徒歩8分 ■熊本市電 祇園橋電停より徒歩1分

∖お友だち・フォロワー募集中!/ SNS公式アカウント













忘・新年ニュースカイ パーティプラン





《日曜~木曜 限定》

#### 曜日限定プラン 10,000円 税金・サービス料込み

1. 生ハムとバジルソーセージのイタリアンサラダ

2.季節の御造り三種盛り

3. 海老のマヨネーズソース和え オーロラソース仕立て

4. 鱈の蒸し物 広東風ソース

5. 牛ほほ肉のトマトソース煮込み

会場室料 6. 牛肉と牛蒡のしぐれ煮御飯

(2時間) 7. スフレフロマージュ ホワイトチョコのクリームとベリーを添えて

# デリシャスプラン 11,500円 税金・サービス料込み



1. チャイナオードブル3種盛り合わせ

2. 季節の御造り三種盛り

3. 華味鶏のつみれ スープ仕立て

4. 金目鯛の香り蒸し 香港風焦がし醤油ソース

5. 牛サーロインステーキと季節野菜 2種のソース

会場室料 6. 炙り鮭の炊込み御飯 いくら添え

7. ピスタチオのムース ラズベリーのマリアージュ

#### Free Drink 飲み放題ドリンクメニュー

■ビール ■ワイン ■ウィスキー ■ハイボール ■レモンサワー

■日本酒 ■焼酎 ■ソフトドリンク ■ノンアルコールビール

■プラス200円(1名様)冷酒 または カクテル3種追加

飲み放題は開宴から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。



#### 会席プラン 13,000円 税金・サービス料込み



1. 紅ズワイ蟹と白菜のカクテル・帆立貝柱 天草の塩マリネ

2. 季節の御造り四種盛り 3. フカヒレスープ 上海蟹味噌ソース

4. 大海老のカダイフ巻き 麻辣スパイス風味

5. 鰈の湯葉包み焼き オリエンタルソース

会場室料 6. 和牛のロースト 熊本黒マー油のジャポネソース

7. 海の幸のちらし寿司

8. クレームショコラ ピスタチオのカヌレと季節のフルーツを添えて

9. デミタスコーヒー