



写真はイメージ

Enjoy our chef's special lunch in your office. オフィスで楽しむ、ホテルの温かい美食ランチ。

Catering Lunch Plan ケータリングプラン 「オフィス de ランチ」

ホテルの和洋中の美食をそのままに、
温かいランチとおもてなしをお届けいたします。
お客様とのランチミーティングや社内会議、
イベントなど、さまざまなシーンで
ご利用ください。

2020.11.1 (日) ~ 2021.10.31 (日)

料金：お一人様 ¥5,000

* 料金には税金・サービス料が含まれております。

ANAクラウンプラザホテル金沢

〒920-8518 石川県金沢市昭和町 16-3

内容：お料理（和食/洋食/中国料理）

○参考メニューは裏面をご覧ください。

お届け時間帯：11:00a.m. ~ 3:00p.m.

ご利用人数：5~20名様
(ご利用人数はご相談ください)

エリア 金沢市、内灘町、津幡町、野々市市、
白山市 (旧松任市エリア)

<7日前までの要予約>

※ ご利用日2日前の正午以降はキャンセル料が
発生いたします。

※ ご予算、ご利用人数、お料理内容、配達エリア
など、お気軽にご相談ください。

ご予約・お問い合わせ
anacrowneplaza-kanazawa.jp
T 076-224-6140
宴会予約係 (10:00a.m.~7:00p.m.)



ケータリングプラン「オフィス de ランチ」 参考メニューのご案内

和食<松花堂弁当スタイル>

- 【八寸盛り】 なまこ酢、芥子菜浸し、海老芝煮
鴨ロース煮、出汁巻、鱈香揚げ、
五郎島密煮菜の花、梅麩
- 【煮物】 鮫鱈真丈、海老芋、源助大根、梅人参、
一寸豆、牛蒡、木の芽
- 【中皿】 蟹酢
(ずわい、香箱、毛蟹、胡瓜、若芽、ラディシュ)
- 【焼物】 鰯照焼、鱈白子焼、大根卸し、レモン
- 【吸物】 季節の吸物
- 【御飯】 炊込み御飯、香の物
- 【果物】 季節の和菓子
コーヒー



洋食<コーススタイル>

- 季節のポタージュスープ
- 鮮魚のグリルいしるのエッセンスソース
ほうれん草のバターソテー添え
&
牛ロース肉のロースト
マスタードソース 旬菜添え
- パン
- パティシエからのお楽しみデザート
- コーヒー



中国料理<お弁当スタイル>

- 能登牛のソテー チンジャオロース風
- むき海老のチリソース
- 堅豆腐のマーボー豆腐
- 能登豚の釜焼きチャーシュー
- あわび入りシューマイ
- 春巻き
- 中国腸詰めと野菜炒め
- 北京ダックロール
- 鶏肉のスパイスソルト
- 五郎島金時餡の胡麻団子
- 御飯
- 青梗菜とクコの実・衣笠茸スープ
- フルーツのせ杏仁豆腐
- コーヒー



- *時節によりメニュー内容は変更させていただきます。
- *ホテルスタッフが配膳サービスいたします。
- *ホテルの食器でご用意させていただきます。
- *食器類は回収にあがります。