

宴会場のご紹介

大／中／小宴会場

講演会や会議にもご利用できる多彩なテーブルプランをご用意しました。シャンデリア、大型スクリーン、プロジェクターなどの設備も完備。ゆったりと気品あふれるスペースが、優雅なひとときを演出します。

- | | | |
|---------|---------|--------|
| ■25F 藻岩 | ■22F 柏 | ■3F 鳳 |
| ■25F 手稲 | ■22F 鈴蘭 | ■3F 祥雲 |
| ■24F 白楊 | ■22F 楡 | ■3F 孔雀 |
| ■23F 白樺 | ■22F 葵 | ■3F 千鳥 |
| ■23F 桂 | ■22F 萩 | |
| ■23F 楓 | ■22F 藤 | |



23F 白樺

和室宴会場

札幌市内最大規模の百十畳のお座敷をはじめ、大小の和室宴会場をご用意しております。数奇屋づくりの和の風情の中で、贅をつくした粋と味わいが華麗な時を刻みます。ご利用シーンに合わせて椅子席もご利用いただけます。

- B1F あさひ
- B1F あけぼの
- B1F あかつき
- B1F しのめ



B1F あかつき

26F スカイラウンジ サッポロビュー 2次会プランのご案内

ホテル最上階に位置するバーラウンジで2次会はいかがでしょう。きらめく札幌の夜景を東西に望み、店内に心地よく流れる音楽が上質な時間と空間を演出いたします。

- | | |
|-------------------|--------|
| 90分飲み放題
+チャーム | 4,000円 |
| 120分飲み放題
+チャーム | 4,500円 |

※詳細はセールス担当までお尋ねくださいませ。

SAPPORO VIEW
SKY LOUNGE

7:00pm～11:00pm (L.O. 10:30pm)



ANAクラウンプラザホテル札幌へのアクセス

- 地下鉄東豊線さっぽろ駅…21番出口 徒歩1分
- 新千歳空港～連絡バス…所要時間 約90分
- JR札幌駅…徒歩7分

ANAクラウンプラザホテル札幌

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目2-9
Tel 011-242-1885 (09:00～17:30)

anacpsapporo.com

banquet-reservation@anacpsapporo.com

ご予約・お問い合わせ Tel 011-242-1885

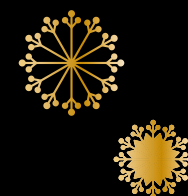


2026-2027

Winter Party Plan

2026 12/1 - 2027 2/28 忘年会&新年会プラン

冬の温かなひと時を、もう一段華やかに。



ANA CROWNE PLAZA®

BY IHG

Sapporo



【和洋会席】¥ 16,000 *plan*

お料理8品+2時間飲み放題付き
和洋のとびきり贅沢なコラボレーション

Menu

- ①オードブル
・旬野菜のムースとコンソメのヴェリーヌ アワビのせ
・まふぐの昆布メ シェリーヴィネガーを効かせたキンピラ添え
・豚トロの炙り 冷製オニオングラタンキッシュ
- ②お椀
蟹真蒸 香り柚子 人参 小松菜
- ③造り
錦糸包み サーモン 鯛 旬魚 芽物
- ④煮物
蛤の船場煮(竹の子 占地 人参 牛蒡) 青味
- ⑤合肴
カジキ鰯塩麹焼 じゃが芋タルタルソース 水菜 パプリカ
- ⑥肉料理
国産牛フィレ肉のグリルと牛舌プレゼパイ
ソース グランヴヌール
- ⑦食事
帆立甘辛ちらし御飯 胡瓜 赤出汁
- ⑧デザート
カフェノワゼット 赤い果実のソースと共に



【洋食卓盛】¥ 10,000 *plan*

お料理7品+2時間飲み放題付き
洋食シェフの華麗なお料理に魅せられて

Menu

- ①本日のお造り2種
- ②冷製オードブル
・つぶ貝のマスタードマリネ 小海老のせ
・スモークサーモン&北あかりとマスカルポーネのキューブ
・ポークテリーヌレモン風味 キャロットラペ添え
- ③アンコウのベーコン巻きと殻付きエビのパプール
ゲルノーブル風
- ④ホエー豚の香草パン粉焼き
スタッフドソーセージのグリル添え
- ⑤牛サーロイン肉のステーキと
ジャガイモのドフィノワミルフィーユ
- ⑥ごぼうのサラダロール寿司 & 青菜稲荷
- ⑦黒胡麻のパンナコッタ 和栗のモンブラン仕立て

【洋食卓盛】¥ 13,000 *plan*

お料理8品+2時間飲み放題付き

詳細は宴会セールス担当までお気軽にお尋ねくださいませ。



【和食会席】¥ 13,000 *plan*

お料理8品+2時間飲み放題付き
和食の繊細なおいしさを冬の彩りで味わう

Menu

- ①前菜
鰯叩き 蕪アチャラ漬 林檎甘酢漬 パプリカ 蛇腹胡瓜
助子入り黄味酢
- ②お椀
蟹真丈 香り柚子 人参 小松菜
- ③造り
鮪 鯛 旬魚 芽物
- ④煮物
蛤の船場煮(竹の子 占地 人参 牛蒡) 青味
- ⑤合肴
赤魚塩麹焼 じゃが芋タルタルソース 水菜 白髪葱
ラディッシュ
- ⑥肉料理
牛肉(ネック)竜田揚げ 粟麴 舞茸 にんにくの芽
鶏がらスープあん
- ⑦食事
焼き鰯の南蛮味噌御飯 味噌汁
- ⑧本日の特製デザート

料理追加オプション

- イタリア産プロシュートコッドとサラミ、
本日のチーズ盛り合わせ 1,000円
 - ザンギ&道産骨付きソーセージグリル 1,000円
 - あんかけ焼きそば 1,000円
 - 海鮮炒飯 1,000円
 - 点心盛り合わせ(春巻き&焼売) 1,000円
 - 魚介の茶碗蒸し 750円
- ※8名様より承ります

New! スイーツビュッフェ



お一人様 2,200円(税込)
※20名様より承ります
※画像はイメージです

ANAクラウンプラザホテル札幌がお贈りする、彩り豊かな
スイーツbuffetが新登場。スイーツがテーブルを華やかに
演出いたします。会話やお飲み物を片手にいかがでしょうか。

New! ドリンク追加オプション



1銘柄1本 12,000円(税込)
※こちらは飲み放題では
ございません

「ニッカウヰスキー」を代表する余市・竹鶴・宮城峡の3銘柄を
特別価格にてご用意いたしました。個性豊かな味わいを、こ
の機会にお楽しみください。

※お米は北海道産米を使用しております。 ※各プラン8名様より承ります。
※掲載料金には、税・サービス料が含まれております。 ※都合により、お料理
の盛り付けおよび盛皿、メニューを変更させていただく場合がございます。ご了
承ください。 ※プラン以外のメニューにつきましてもお気軽にご相談ください

飲み放題メニュー ビール・ウイスキー・焼酎・日本酒・ワイン・カクテル・サワー・ノンアルコールビール・ソフトドリンク