

ホテルならではの洗練されたサービスとおもてなし
 経験豊富なスタッフに全てを任せて安心できるご法要をかたちにいたします。

ANAクラウンプラザホテル札幌のご法要—3つの安心ポイント

- **アクセスが良く列席者が集まりやすい立地**
 誕生して50年以上の歴史ある当館は札幌のランドマークとして古くから慕われご来館に際し非常に便利な立地となっております。
- **ベテラン専任スタッフが各種手配を一手に**
 事前の流れのご説明、案内状の作成や発送、引き物手配、寺院への予約確認、当日の進行、集合写真の手配、遠方からお越しになる方の宿泊の手配など、初めから終わりまで専門スタッフが全て行います。
- **ご希望に沿った祭壇や演出**
 祭壇は3つのタイプから選ぶことができ、仏式・神式・キリスト教式の対応ができます。故人の在りし日をビデオやスライドショーで偲び、思い出の曲をBGMとして流すなど様々な演出も可能です。是非ご相談ください。

各種ご手配のご案内



- ・案内状の作成・発送(有料)
- ・寺院様への予約確認
- ・ご僧侶様のお出迎えから控室へのご案内
- ・ご希望による卓上花のセッティング(有料)
- ・当日の進行のお手伝い
- ・お席札の作成(有料)
- ・引き物(有料)

※その他、お客様のご要望に合わせて様々なサービスをご用意しております。お気軽にご相談ください。

事前のご準備

3ヶ月前	日程を決定いたします。
2ヶ月前～45日前	ご案内状を作成し発送します。当ホテルに見本を用意しておりますので、ご参考になさってください。また、宛名書きも承っておりますのでお気軽にご用命ください。
30日前～15日前	ご出席人数の決定。座席表の作成、お席札、お料理の手配をいたします。
最終打ち合わせ	ご出席者の人数、ご法要、ご会食の進行などを担当者より最終確認させていただきます。当日ご遺影・ご位牌などをご持参ください。

当日の流れ

- 〈ご法要〉 受付 ▶ 着席 ▶ 開式の辞 ▶ 続 径 ▶ ご焼香 ▶ 閉会の辞 ▶ ご会食へのご案内
- 〈ご会食〉 施主挨拶 ▶ ご来賓挨拶 ▶ 献 杯 ▶ ご会食 ▶ おひらき

〈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 Fax 011-231-7271
 anacpsapporo.com
 banquet-reservation@anacpsapporo.com



〈お車で来た場合〉
 この通りは創成川通で
 右折できない時間帯が
 あります。

ご予約・お問い合わせ 0120-242-594

April, 2025～

ANA CROWNE PLAZA®
 BY IHG
 Sapporo

ご法要のしおり

祭壇



仏式法要祭壇 **110,000円**(税込)

- 祭壇
- 仏具一式
- 供花二対
- 果物一対
- 盛菓子一対



神式法要祭壇 **110,000円**(税込)

- 祭壇
- 神具一式
- 神饌
- 供花一対
- 果物
- 榊一対
- 盛菓子



仏式法要祭壇 **132,000円**(税込)

- 祭壇
- 果物(かご)一対
- 供花二対
- 盛菓子一対
- 仏具一式

供花の追加・献花のご用意・玉串など、ご希望に応じてご用意いたします。



仏式法要祭壇 **88,000円**(税込)

- 祭壇
- 果物一対
- 供花一対
- 盛菓子一対
- 仏具一式

会場

眺望の良い高層階の洋室会場から、和の空間和座敷の会場がございます。
ユニバーサルデザインに配慮しており、車椅子のお客様もご安心して、ご利用いただけます。
各会場ともご焼香、お線香の利用が可能です。



手稲

自然光が降り注ぐ、大変眺望の美しい高層階会場



あさひ

最大椅子席100名までが利用できる、札幌市内最大級の和室会場

ご法要料理

故人を偲びながら頂くご法要料理は旬の食材を生かし、ホテルのシェフが心を込めて腕をふるい、お客様のお好みに合わせたお料理の数々をご用意しております。



豪華和洋折衷のお料理

和洋会席 おひとり様 **16,000円**(税込)

- 前菜…千代口入り(黒豆) 河豚磯揚げ 車海老芝煮 合鴨コース 鮑旨煮 里芋雲丹焼 露煮 蓮根唐墨 粽麩
- 吸物…蝦夷鮎魚女葛打ち 湯葉 季節の麩 軸菜
- 造り…本鮪 季節の白身魚2種 北寄貝 芽物
- 煮物…金目鯛吉野煮 竹の子 舞茸 人参 青味
- 魚料理…北海道産平目のポワレとアワビの白ワイン蒸し オリーブ風味のバターソース
- 肉料理…国産牛フィレ肉のグリル ポワブルソース 季節の野菜添え
- 食事…寿司4貫(甘海老 帆立 イクラ サーモン) ガリ 赤出汁
- ホテルパストリー&ベーカリー特製デザート
- デミタスコーヒー



お魚中心の本格和食

和食会席 おひとり様 **13,000円**(税込)

- 前菜…千代口入り(黒豆) 河豚磯揚げ 海老芝煮 つぶ貝旨煮 露煮 季節の焼カステラ 蓮根唐墨 合鴨コース 里芋雲丹焼
- 吸物…季節のお吸い物
- 造り…本鮪 北寄貝 旬の白身魚 芽物
- 煮物…金目鯛吉野煮 竹の子 舞茸 人参 青味
- 焼物…ハタ油焼 季節のソース 食用花ちらし パイ包み 青唐
- 肉料理…黒毛和牛の和風ビーフシチュー ジャガ芋 しめじ ブロccoliリー パブリカ
- 食事…寿司3貫(甘海老 帆立 イクラ) ガリ 赤出汁
- 甘味…旬の物 (和食甘味)



ホテルの本格的なコース料理

洋食フルコース おひとり様 **16,000円**(税込)

- 前菜オードブル3種盛り合わせ
- 貝類のスープ サフランの香り
- 旬のお魚とタラバカニのポワレソースアグリウム ルッコラのキャラメリゼ
- 柑橘のシャーベット
- 道産牛フィレ肉のグリルとフォアグラのソテー トリュフ風味の赤ワインソース 季節の温野菜添え
- ホテルメイドパン&バター
- ホテルパストリー特製デザート
- デミタスコーヒー



お子様ランチ おひとり様 **3,900円**(税込)

お子様にもシェフが腕によりをかけて作った料理をお楽しみいただけるようにキッズメニューをご用意しました。

以前は、肉や魚を避けた精進料理でしたが、現在ではほとんどこだわらず、お刺身、肉料理などが一般的になっています。アレルギーや減塩に配慮したメニューやお子様ランチなど、ホテルならではの気配りで、ご出席者の全員が満足いただけるお料理を提供いたします。

※お料理の内容は、ご希望によりご相談をお受けいたします。また、季節によりメニューを変更させていただく場合がございます。