LUNCH & DINNER
ランチ&ディナーのご案内

New Year 正月 2020

Lunch ランチのご案内　2020.1.1〜2020.1.4

桃李（中国料理）
中国料理「桃李」(5F)
11:30a.m.〜3:00p.m.

新春ランチコース【喜】　¥4,800

前菜盛り合わせ　干し貝柱入り寒大根とろみスープ
季節野菜とシーフードのあっさり炒め
蒸し点心2種　鶏もも肉の甘酢餡かけ
レタス入り飛子炒飯
桃李特製デザートの盛り合わせ

新春ランチコース【福】 ¥6,800
桃花コース ¥9,000

FRUITIER（All Day Dining）
オールデイダイニング
「フリュティエ」(1F)
11:30a.m.〜2:30p.m.(L.O.)
※90分・2部制

ニューイヤーランチブッフェ

新年を祝う華やかな料理をお楽しみください。

大　人 ¥3,300
小学生 ¥1,700
幼　児(4〜6才) ¥700

The Lounge
「ザ・ラウンジ」(1F)
10:00a.m.〜11:00p.m.

お昼のティータイムに・・・

新春アフタヌーンティー ¥3,000
<1/1〜5日限定>
コーヒー ¥890
紅茶 ¥850
抹茶(和菓子添え) ¥890

このほかケーキセットなどもご用意しております。

雲海（日本料理）
日本料理「雲海」(5F)
11:30a.m.〜3:00p.m.

新春雲海御膳　¥6,800

新春のお祝い八寸盛り合わせ　雑煮仕立て
お造り盛合わせ　鯛の羽二重蒸し葛餡掛け
小福唐揚げ　留椀　お食事　季節の果物と善哉

初夢御膳 ¥5,800
鰻ひつまぶし御膳 ¥4,800

Le PLATINE ル・プラティーヌ
ヨーロピアンコンチネンタル
「ル・プラティーヌ」(22F)
11:30a.m.〜3:00p.m.

ニューイヤーランチ　¥4,800

ニューイヤーの始まり　新春の旬菜デリスガーデン
蟹と帆立貝の新春スープ
選べるメイン料理(3種類からお選びください)
デザートブッフェ　パン　コーヒー

ニューイヤーフルコースランチ ¥6,800

＊1/1〜3は二部制でのご案内となります。
<一部：11:30a.m.〜1:15p.m.／二部：1:30p.m.〜3:30p.m.>

愛宕（鉄板焼）
鉄板焼「愛 宕」(別棟1F)
11:30a.m.〜3:00p.m.

新春セレクトランチ　¥4,800

新春前菜3種盛
魚介の鉄板焼き または US牛ステーキ
焼き野菜　サラダ　ご飯・赤出汁・香の物
デザート または コーヒー

新春愛宕ランチ ¥6,500
新春和牛ランチ(A4) ¥8,500

Dinner ディナーのご案内　2019.12.31〜2020.1.4

桃李（中国料理）
中国料理「桃李」(5F)
5:00p.m.〜9:30p.m.

杏花コース　¥11,000

前菜盛り合わせ　季節野菜とシーフードの自家製XO醤炒め
料理長おすすめ一品　北京ダックとカニ爪のカダイフ揚
季節野菜と黒毛和牛ロース ブラックペッパーソース
蟹肉餡かけ飛子チャーハン　桃李特製デザート

桃花コース ¥9,000
福寿草コース ¥13,000

このほか、一品料理も多数ご用意しております。

FRUITIER（All Day Dining）
オールデイダイニング
「フリュティエ」(1F)
5:30p.m.〜9:30p.m.(L.O.)
※90分・2部制

ニューイヤーディナーブッフェ

約40種類のお料理、デザートをご用意。
ライブ感あふれるショーキッチンでは
できたての美味しさをお届けします。

大　人 ¥5,000
小学生 ¥2,400
幼　児(4〜6才) ¥800

The Lounge
「ザ・ラウンジ」(1F)
10:00a.m.〜11:00p.m.

◎ドリンク
ビール・ワイン・カクテル各種・ウイスキー・
ブランデー・焼酎等もご用意しております。

◎おつまみ
瀬戸のじゃこ天 ¥900
ピッツァマルゲリータ ¥1,500
生ハムとスティックサラダ ¥1,800
チーズプラッター ¥1,800

雲海（日本料理）
日本料理「雲海」(5F)
5:00p.m.〜9:30p.m.

新春会席「翔雲」　¥11,000

蟹味噌豆ふ　新春のお祝肴盛り合わせ
海老蕾薄万寿の澄仕立　お造り盛り合わせ
鯛・海老・鰻蒲焼きの蕪蒸し葛餡かけ　真鱈味噌柚香漬
帆立養老挟み揚げ　寿乃物盛合わせ　留椀　お食事　季節の水菓子

福 寿 ¥8,800
慶 雲 ¥14,000

このほか、一品料理も多数ご用意しております。

Le PLATINE ル・プラティーヌ
ヨーロピアンコンチネンタル
「ル・プラティーヌ」(22F)
5:00p.m.〜9:30p.m.

ニューイヤープラティーヌディナー ¥9,500

ニューイヤーの始まり
燻製サーモンとフレッシュチーズのリエット
蟹と帆立の新春スープ
ロブスターのペルシャード 海老味噌ソース
牛フィレ肉の網焼きと牛ほほ肉の柔らか煮込み
デザート　コーヒー

ニューイヤーディナー ¥8,000
ニューイヤーシェフディナー ¥12,000

愛宕（鉄板焼）
鉄板焼「愛 宕」(別棟1F)
5:00p.m.〜9:30p.m.

新春ディナー　¥12,000

新春前菜3種盛
金箔・餅入りオニオングラタンスープ
マグロほほ肉赤飯リゾット 七草ハーブ添え
黒毛和牛(A4)ステーキ
ご飯・赤出汁・香の物
デザート・コーヒー

このほか、¥15,000コース、¥18,000コース、
¥25,000コース、一品料理もご用意しております。

※内容は変更になる場合がございます。　※ラストオーダーは、特に表記のない限り表示時間の30分前とさせていただきます。　※表示料金には税金・サービス料が含まれております。

ご予約・お問い合わせ
桃李 241-1118　FRUITIER 241-1113　The Lounge 241-1114
雲海 241-1117　Le PLATINE ル・プラティーヌ 241-1119　愛宕 241-9129

ANA CROWNE PLAZA AN IHG HOTEL HIROSHIMA

ANAクラウンプラザホテル広島　〒730-0037 広島市中区中町7-20　www.anacrowneplaza-hiroshima.jp