



ANA  
CROWNE PLAZA®  
AN IHG HOTEL  
TOYAMA

# 詩季

*Shiki*

**2024 10-12**

2024.10.1(Tue)-12.31(Tue)  
Seasonal Information



営業時間と内容について

営業内容が変更となる場合がございます。  
最新の営業時間・内容はホームページにてご案内しております。





聖なる日を記憶に刻む、雲海のスペシャル会席。

ディナー Christmas-Kaiseki cuisine

### クリスマス ステーキ会席

1名様 ¥13,000

2024.12.20(金) - 25(水) 5:00pm~8:30pm(L.O.)

国産牛ステーキをメインに、前菜やデザート、サラダなどでクリスマス華やかに表現した、カップルに人気の会席。いつまでも記憶に残る美味しさをご提供します。

〈メニュー〉前菜、吸物、造里、国産牛ステーキ、温物、留着、食事、水菓子 など

★国産牛を黒毛和牛に変更したコースもご用意しております。  
1名様 ¥16,000



クリスマスに贅を贈る、鉄板焼のスペシャルコース。

ディナー Christmas-Teppan-yaki Dinner course

### クリスマス ペアディナー

2名様 ¥36,000

2024.12.20(金) - 25(水) 5:00pm~8:30pm(L.O.)

※24(火)、25(水)は2部制(6:00pm~7:45pm/8:00pm~9:45pm)

鮑をメインに、甘鯛フォアグラ焼や特選黒毛和牛ステーキなどが付くコース料理をご提供。五感を刺激する音や香りに包まれながら、大切な人と特別な時間を分かち合えます。

〈メニュー〉前菜、甘海老和風ビスク、焼野菜三種盛り、サラダ、甘鯛フォアグラ焼、鮑(2名様で1個)、特選黒毛和牛ステーキ、白ご飯 など

★鮑をイセエビ(2名様で1尾)に変更したコースもご用意しております。  
2名様 ¥41,000

# Merry Christmas

イルミネーションがきらめき、冬の街がより華やかになるクリスマス。  
ANAクラウンプラザホテル富山では、クリスマスだけのスペシャルメニューをご用意いたしました。  
クリスマスのひとときを、大切な方たちとともにホテルで過ごしてみたいはいかがでしょうか。



クリスマスだけの特別なライブキッチン

Christmas Buffet "Merry cook 2024"

### クリスマスブッフェ「メリー・クック2024」

通常のブッフェメニューに加え、ローストチキンガーリックバターソースにクラムチャウダーをご用意。さらにディナーブッフェではビーフシチューのパイ包みとチーズフォンデュをお楽しみいただけます。

☀️ クリスマスランチブッフェ 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

1名様 ¥4,000/65歳以上 ¥3,600/小学生 ¥1,800

2024.12.21(土)・22(日) (2日間)

〈クリスマスランチメニュー〉

ローストチキンガーリックバターソース、クラムチャウダー

🌙 クリスマスディナーブッフェ 6:00pm~9:00pm(8:30pmL.O.)

1名様 ¥6,000/65歳以上 ¥5,500/小学生 ¥2,300

2024.12.20(金) - 25(水) (6日間)

〈クリスマスディナーメニュー〉

ローストチキンガーリックバターソース、クラムチャウダー、ビーフシチューのパイ包み、チーズフォンデュ



煌めく聖夜に、ときめくひとときを。

ASTRAL Christmas dinner course

### アストラル クリスマスディナーコース

1名様 ¥15,000 (2名様より/3日前までの要予約) ※乾杯酒付(シャンパン)

2024.12.20(金)・21(土) 7:00pm~ ※1部のみ

2024.12.24(火)・25(水) 1部 5:30pm~7:30pm  
2部 8:00pm~10:00pm

ホテル最上階からの光きらめく夜景と華やかな料理で、大切な方との特別なクリスマスをお届けします。

〈メニュー〉マリネサーモンとホタテのカルパッチョ キャビア添え、平目とオマール海老のヴァブール ベアルネーズとソース・シャンパン、キフィレとフォアグラのロッシェニ風、ホワイトチョコとフランボワーズのムース スノードームジュレ など

★24(火)、25(水)はピアノの生演奏をお楽しみいただけます。

〈オプション〉ペアリング1名様 ¥5,000



食中酒として白ワインと赤ワイン、食後酒としてデザートカクテルをご提供します。



### ★2024クリスマスケーキ

〈お引き渡し〉2024.12.18(水) - 25(水)

〈ご予約〉お引き渡しの2日前まで

- ・クリスマスデコレーションケーキ ¥4,200~
- ・ショコラフランボワーズ ¥6,000

その他ローストチキンが付いたファミリーセットや、ローストビーフ、オードブルもご用意しています。

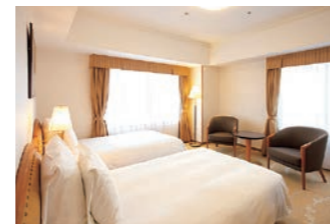
### クリスマス限定 ルームサービスプラン

1室2名様 ¥46,000~(1泊2食付)

2024.12.20(金) - 25(水)

クリスマスディナーコースをルームサービスでお楽しみいただけるクリスマス特別宿泊プランです。

※3日前までの完全予約制となります。



※客室イメージ

### クリスマスフラワーアレンジ 1dayレッスン

クリスマススワッグアレンジ ※定員12名様

1名様 ¥5,350(コーヒー・ケーキ付) ★レディスクラブ会員様 ¥4,720

2024.11.27(水) 1:00pm~約2時間

クリスマススワッグ(壁飾り)アレンジが楽しめる1dayレッスン。生花で作成し、そのまま壁掛けにしておくとドライフラワーでも楽しめます。





寒さを忘れ、  
身も心もポカポカになる夜。

韓国料理の新しい美味しさ、自分でアレンジできる楽しさ

☀ Buffet dining “Korean food tour”

〈9-10月ディナー〉  
buffet・ダイニング “韓国美食巡り”

1名様 ¥4,000	65歳以上 ¥3,600	小学生 ¥1,800
※大人1名様につき未就学児2名様まで無料、3名様からは¥1,800		

2024.9.6(金)～10.26(土) 金・土・祝前日開催  
6:00pm～9:00pm(8:30pmL.O.)

〈メニュー〉ヤンニョムチキン、チーズタッカルビ、ピビンバ、  
坦々風ピリ辛白菜ごまスープ、トッポギ、タットリタン(韓国  
風鶏ジャガ)、オイキムチ(きゅうりの和え物) など

☀ 早割15!!

ディナーbuffetはご利用日15日前までのご予約で15%OFF!!  
ぜひお得にご利用ください。

¥4,000→15%OFF ¥3,400!!

※割引の併用はできません。  
※ご予約の際に「早割15」利用の旨お申出ください。



高く澄んだ青空のもと、  
家族の笑顔がより眩しく

☀ Lunch Buffet

ランチ・buffet

1名様 ¥3,300 / 65歳以上 ¥3,000 / 小学生 ¥1,500  
※大人1名様につき未就学児2名様まで無料、3名様からは¥1,500

〈10-12月〉土・日・祝日  
※12.21(土)-22(日)はクリスマスbuffetをご用意。

11:30am～2:30pm(2:00pmL.O.)

お子様からシニアの方までみなさまに人気のあっさりとしたやわらかい食感が魅力のローストビーフをご提供。



Buffet dining  
September-October

甘いクリスマスをゆったり味わう昼下がり。

☀ Seasonal Afternoon tea 11-12

〈11-12月〉アフタヌーンティー “Noël (ノエル)”

1名様 ¥5,000 (2名様より/ノンアルコールグラスパークリング付/3日前までの要予約)  
ソフトドリンク、紅茶、ハーブティー飲み放題

〈11-12月〉11:30am～5:00pm ※12.18(水)-25(水)は除く。

フランス語で「クリスマスの季節」を意味する言葉「ノエル」をテーマに、雪化粧した切り株を思わせるクグロフやシュトーレンに見立てたスコーンなど、クリスマスを可愛らしく表現したスイーツの数々をご用意しました。

〈メニュー〉雪だるまのマカロン、チョコレートクグロフ、ショートケーキ、ツリータルト、オーナメント風イチゴムース、チョコシュークリーム、イチゴのパンナコッタ、ピスタチオアイス、ジンジャーマンクッキー、シュトーレン風スコーン など



12月はサンタクロースが登場!

〈9-10月〉  
オートムアフタヌーンティー “実りの秋”

詳しくはホームページをご覧ください。



☀ Buffet dining “Tastes of Winter”

〈11-12月ディナー〉buffet・ダイニング “冬の味覚”

1名様 ¥4,000	65歳以上 ¥3,600	小学生 ¥1,800	※大人1名様につき未就学児2名様 まで無料、3名様からは¥1,800
---------------	-----------------	---------------	---------------------------------------

※忘年会飲み放題付きプラン ¥5,500  
※12.20(金)-25(水)はクリスマスbuffetをご用意。

2024.11.1(金)～12.28(土) 金・土・祝前日開催  
6:00pm～9:00pm(8:30pmL.O.)

“冬の味覚”をテーマに、温かい料理を揃えたディナーbuffet。ライブキッチンでは、和風キノココースで味わうサイコロステーキや、紅ズワイガニと水菜のリングイネをご提供。3種の鰯料理をご用意した「鰯コーナー」もおすすめです。

〈メニュー〉サイコロステーキ和風キノココース、紅ズワイガニと水菜のリングイネ、ポークソテーピザ風、豚キムチ、ビーフストロガノフ、無のそぼろ鰯掛け、ラザニアグラタン、鰯カルパッチョ、鰯大根 など



CAFÉ IN THE PARK Coffee & Restaurant  
1F コーヒー&レストラン カフェ・イン・ザ・パーク

Lunch 11:30am～2:30pm(2:00pmL.O.)  
Dinner 6:00pm～9:00pm(8:30pmL.O.)  
※営業内容は変更となる場合がございます。ホームページにてご確認ください。



# 雲海御膳 KISETSU

Seasonal menu



胸が高鳴る、新しい美味しさ

**ランチ** UNKAI Japanese-style set menu meal KISETSU 11-12

〈11-12月〉雲海御膳「KISETSU」 1名様 ¥3,280

2024.11.1(金) - 12.31(火) 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

ジャガイモ・湯葉・豆乳に蟹を加えた豪華な和風コロッケや、トマトベースに豆乳や味噌などを加えて和風に仕立てたボルシチなど、独自のアイデアで新しい美味しさを提供。大切な人たちと感動を共有できる逸品揃いです。

〈メニュー〉小鉢、口取り、鰯炙りみぞれ仕立て、鱈カルパッチョ、和風ボルシチ仕立て、蟹カップ寿司、蟹和風コロッケ、食事、水菓子 など



和と洋の豊かな彩りが、話題の尽きない時間へ

**ランチ** UNKAI Japanese-style set menu meal KISETSU 9-10

〈9-10月〉雲海御膳「KISETSU」 1名様 ¥3,280

2024.9.1(日) - 10.31(木) 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

ベシャメルソースに豆乳を加えて和風に仕上げた秋野菜豆乳クリーム仕立ての煮物や、和風ドレッシングで味わう海鮮とミックスビーンズの彩りサラダなど、和と洋を融合した御膳。写真に映える豊かな彩りが会話を弾ませます。

〈メニュー〉小鉢、八寸、和風シーフードサラダ、秋野菜豆乳クリーム仕立て、蓮根挟み揚げ、食事、水菓子 など

## 雲海 鉄板焼コーナー

ランチ Lunch

■国産牛ステーキランチ ¥5,200

ディナー Selected Dinner Course

■厳選A5和牛のコース ¥12,100

■海鮮と厳選A5和牛のコース ¥14,100

■季節のおすすめランチ ¥3,800

2024.11.1(金) - 12.31(火)

旬の鱈や白子の旨味を存分に堪能できる寄せ鍋風の逸品をご提供します。特選和牛ステーキを堪能できるプレミアムランチ(¥5,500)もおおすすめです。



冬の富山の美味しさを、より新しく

**ディナー** Toyama-Kaiseki cuisine 11-12

〈11-12月〉「富山会席」 1名様 ¥9,200

2024.11.1(金) - 12.31(火) 5:00pm~8:30pm(L.O.) ※日曜・祝日7:30pmL.O.

★その他の会席メニューもご用意しております。詳しくはホームページをご覧ください。



UNKAI Japanese Restaurant  
5F 日本料理 雲海

ランチ 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

ディナー 5:00pm~8:30pm(L.O.)  
※日曜日・祝日 / 5:00pm~7:30pm(L.O.)

※水曜日は定休日となります。



UNKAI Japanese Restaurant, "Teppan-yaki"  
5F 日本料理 雲海・鉄板焼コーナー

ランチ 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

ディナー 5:00pm~8:30pm(L.O.)  
※日曜日・祝日 / 5:00pm~7:30pm(L.O.)

※水曜日は定休日となります。

※市場の都合によりメニューの内容が変更になる場合がございます。

10月19日は、ジントニックの日

Gin.Tonic Day

1セット(ジン3種類) ¥2,500

2024.10.1(火) - 31(木) 5:00pm~11:30pm(L.O.)



日本ジン協会が定める「ジントニックの日」を記念して、約30種のジンの中からお好みの3種を各10mlのグラスでご提供します。併せてプレミアムなトニックウォーターもご提供。ジンそのものの味わいだけでなく、自分でジントニックを作る楽しさも体験できます。



大切な日を、色鮮やかな思い出に

Sky view dinner course

スカイビューディナーコース

1名様 ¥8,000 (2名様より/2日前までの要予約)

2024.10.1(火) - 12.31(火) 5:00pm~7:30pm(最終入店)

※クリスマス期間(12.20・21・24・25)を除く。

〈メニュー〉カニとアボカドのサラダ仕立て オレンジ風味、ベーコンと冬野菜のスープ、自身魚のポワレ マリニエール風、牛フィレ肉のペアルネーズソース、パン、季節のデザート、デザートカクテル(コーヒーまたは紅茶へ変更可能)

〈オプション〉アニバーサリープラン ¥4,000

定番のディナーコースに、乾杯酒のスパークリングワインやホールケーキ、花束、写真撮影をプラスしたアニバーサリープランは、カップルやご夫婦の誕生日や記念日などに最適。写真はフォトフレームに入れてお渡します。

## November events



バーで味わう、ノンアルコールカクテル

ASTRAL MOCKTAILS FAIR

各¥1,300

2024.11.1(金) - 30(土) 5:00pm~11:30pm(L.O.)

お酒を飲まれない方にもバーの雰囲気を楽しんでいただけるよう、全15種のモクテル(ノンアルコールカクテル)をご提供。本格的なカクテルのような味からデザートに似た味まで、幅広く取り揃えています。お酒を飲まれる方も一緒に、自由な時間をお過ごしください。

Seasonal Cocktail

季節のカクテル ¥1,800~

フルーツを使ったオリジナルカクテルをお創りいたします。

〈10月〉梨 〈11月〉みかん 〈12月〉ゆず

Seasonal Cocktail



ASTRAL Sky Bar  
19F スカイバー アストラル

5:00pm~11:30pmL.O.  
※日・月曜日は定休日となります。



# 10-12 INFORMATION

5F 日本料理「雲海」 TAKE OUT



特別な美味しさを  
お持ち帰りできる秋だけの至福

## 秋の行楽弁当 ¥3,500

2024.11.30(土)まで

脂ののった銀鱈や、しっとりとした柔らかいオリジナルのローストビーフなど、雲海ならではの特別な美味しさを凝縮しました。肉のしぐれ煮は、すりおろした県産梨と一緒に低温調理することで、柔らかさと甘みのある逸品に仕上げています。

※10個より承ります。

おうちでごちそう! とやま和牛ハンバーグ

## 雲海特製 とやま和牛酒粕育ちハンバーグと国産牛ステーキの「ビーフ2種弁当」 ¥3,300

2024.11.30(土)まで

脂が甘く、赤身の味もしっかりしている富山発の新しいブランド牛「とやま和牛 酒粕育ち」を使用したハンバーグと、国産牛ステーキを味わえるボリューム満点弁当です。

※10個より承ります。



1F カフェ・イン・ザ・パーク

新春にふさわしい、華やかなひととき

## ニューイヤー・ブッフェ「新年を彩る」

通常のブッフェメニューに加えて、3種のソースで楽しむ国産牛ローストビーフに、揚げたてのエビ天をご用意いたします。



〈Lunch〉2025.1.1(水・祝) - 5(日)

1名様 ¥3,800 / 65歳以上 ¥3,500 / 小学生 ¥1,500  
11:30am ~ 2:30pm (2:00pm L.O.)



〈Dinner〉2025.1.1(水・祝) - 4(土)

1名様 ¥4,500 / 65歳以上 ¥4,000 / 小学生 ¥1,800  
6:00pm ~ 9:00pm (8:30pm L.O.)



New year Buffet



テイクアウト  
のご予約は

日本料理 雲海

【お引き渡し】11:30am ~ 8:00pm

5F 日本料理 雲海

※3日前5:00pmまでの要予約。

※水曜日は定休日となります。

★メニュー詳細、カフェ・イン・ザ・パークのテイクアウトメニューはホームページにてご案内しております。

5F 日本料理 雲海

## 七五三プラン 2024.10.3(木) - 11.30(土)

■お祝い会席 ¥6,500、¥7,800、¥9,500

■お祝いお子様御膳 ¥3,800

★特典ホールケーキ(4号)プレゼント



## 「年末年始のお祝いプラン」

### 松迎え 雲海のお正月 2025.1.1(水・祝) - 3(金)

〈Lunch〉

■迎福寿ランチ会席 ¥7,500、¥9,200

■【鉄板】和牛ステーキランチ ¥7,800 ■【鉄板】国産牛ステーキランチ ¥5,200

〈Dinner〉

■迎福寿ディナー会席 ¥9,200、¥11,200、¥13,200

■【鉄板】和牛コース ¥12,100~

### 忘新年会プラン 2024.12.1(日) - 2025.1.31(金)

■個室忘新年会プラン ¥11,000

会席料理(6品~7品)+飲み放題90分付

ドリンクアイテム(ビール・日本酒・焼酎・サワー・梅酒・ソフトドリンク)



## ANAクラウンプラザホテル富山

〒930-0084 富山県富山市大手町2番3号

総合ナビダイヤル TEL.0570-04-1080

2-3, Otemachi, Toyama-shi, Toyama, 930-0084, Japan

www.anacrowneplaza-toyama.jp www.anacrowneplaza.com

※表記価格には、税・サービス料が含まれております。

※市場の都合によりメニューの内容が変更になる場合がございます。



ANAクラウンプラザホテル富山は25周年を迎えました。これまでの感謝を胸に、これからもみなさまの輪の中で輝き続ける未来へ。



Instagram



facebook

