

報道関係各位

2008年11月7日
ANAクラウンプラザホテル大阪
〒530-0004大阪市北区堂島浜1-3-1
(06)6347-1112(代)

**ANA CROWNE PLAZA OSAKA 1st Christmas
クリスマスディナーや各種宿泊プランのご予約開始**

ANAクラウンプラザホテル大阪(大阪市北区堂島浜/総支配人 荒井輝夫)は今年10月1日に大阪全日空ホテルから「ANAクラウンプラザホテル大阪」へと生まれ変わりました。今年のクリスマスを新しく生まれ変わったANAクラウンプラザホテル大阪として初めてのクリスマス。特別ディナーや宿泊プランなど様々な商品をご用意いたします。

-
- 1 ■ おすすめクリスマスディナー
 - 2 ■ クリスマスディナーbuffet
 - 3 ■ クリスマスケーキコレクション2008 早めのご予約で10%OFF
 - 4 ■ ロマンティックな夜を・・・☆クリスマス宿泊プランご予約開始
-

1 ■ おすすめクリスマスディナー

9月16日にオープンしたばかりの新レストラン「THE DINING」がご用意するクリスマスディナーは野菜をたくさん使った心と体にやさしいTHE DININGスタイルに豪華な食材をふんだんに盛り込んだ6日間限定の特別メニュー。生リンゴで作ったキャンドルホルダーをテーブルにセットしたロマンティックな演出でクリスマスディナーに華を添えます。

クリスマスディナーメニュー★

クリスマスのピンチョス
毛蟹・根セロリ・柿のサラダ仕立てミルフィーユ
鴨ミンチを詰めた燕とコンソメ
オマール海老と帆立貝のラビオリ仕立て
国産牛フィレ肉とフォアグラ キャベツ包み 又は
仔羊のロースト トリュフソース
バニラのババロワ チョコレートアイスクリーム添え
コーヒー 小菓子

(料金) ¥12,000・¥15,000 * ¥15,000はスパークリング・赤・白ワインが各1グラス付きます。

(期間) 12/20-12/25 (店舗) 2F「THE DINING with chef's table」

(時間) 17:00-22:00 * 12/23,24は2部制(17:00~/20:00~)



2 ■ クリスマスディナーbuffet

12/20-12/25のクリスマス期間中、CAFE IN THE PARKのディナーbuffetはクリスマスバージョンにグレードアップ。国産牛を使ったローストビーフやフォアグラのソテー トリュフソース、但馬地鶏のローストなどクリスマスの夜を楽しむ豪華なメニューも食べ放題。時間制限がないのも魅力のひとつ！ゆっくりとクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

クリスマスディナーbuffet★

クリスマスオードブルやスープ、オープンキッチンで調理されるメイン料理など約60種類が食べ放題。焼き立てパンやピザなどできたてのおいしさをお楽しみいただけます。

(料金) 大人 ¥6,000 シニア ¥5,000 4歳~小学生 ¥2,500

(期間) 12/20-12/25

(店舗) 1F「seasonal buffet CAFE IN THE PARK」

(時間) 平日 18:00-21:00 土・日・祝日 17:00-21:00



* その他、各店舗にてクリスマスディナーをご用意しております。詳細は別紙をご覧ください。

3■クリスマスケーキコレクション2008

ANAクラウンプラザホテル大阪がお届けするクリスマスケーキはファミリー向けのケーキからカップル向け、大人のクリスマスケーキなど全5種類。その他、クリスマスの伝統菓子・シュトーレンやパネトーネもご用意しています。さらに、11月中のご予約で10%OFFのご優待をいたします。



(左上から)生クリームデコレーションケーキ15cm ¥4,500、チョコクリームデコレーションケーキ15cm ¥4,500、ブッシュ・ド・ノエル18cm ¥5,000、チョコレートムースケーキ12cm ¥3,000、2人用スイートクリスマスケーキ12cm ¥2,000、シュトーレン(フルーツ・マープル) 各¥1,300、パネトーネ ¥1,000

■1F THE DELICA SHOP

■販売期間:12/20-12/25 ご予約締切:12/14まで

■11:00~21:00

4■ロマンティックな夜に・・・☆ クリスマス宿泊プランご予約開始

特別な夜にぴったりのクリスマスプランをディナー付プラン、特典付プランの2種でご用意します。ホテルに隣接する中之島エリアでは今年も光のルネサンスを開催。おでかけにも好立地。素敵なクリスマスをお過ごし下さい。

【50組限定】ロマンティック・クリスマスナイト

2名様1室 ¥21,000~

○レギュラーフロア(7階~18階)のダブル/ツインルームご宿泊

○お部屋にはバラの花束&かわいいリトルベアをご用意いたします。

○有料放送(CATV)無料

期間:12/1-12/25



クリスマスディナー&ステイプラン

○クラブフロア(22階・23階)のダブル/ツインルームご宿泊

○ホテルオリジナル『誕生石チョコレート』プレゼント

○ホテルからのクリスマスプレゼント

○クリスマスディナーをご用意(2店舗よりお選びください)

「ザ・ダイニング」クリスマスディナーコース

「カフェ・イン・ザ・パーク」クリスマスディナーbuffe

○滞在中クラブラウンジをご自由にご利用いただけます。

「カフェ・イン・ザ・パーク」クリスマスディナーbuffe付

2名様1室 ¥45,000~

「ザ・ダイニング」クリスマスディナーコース付

2名様1室 ¥65,000~

期間:12/20-12/25



(クリスマスディナー情報)

中国料理「花梨」 期間:12/1-12/25

■クリスマスコース ¥15,000

花梨特製一口前菜銘々盛り
大海原の熊、フカヒレの姿煮
本格釜焼き北京ダックと揚げ物
コラーゲンと季節野菜のクリームソース
特選牛フィレ肉と季節野菜の炒め
花梨オリジナル天然大海老のマヨネーズソース和え
タラバ蟹肉入りレタス焼き飯
おすすめお楽しみデザート



■調理長スペシャルコース お2人様で¥50,000

おふたりのためにご用意した鴨1羽をお好きな調理法でご用意する特別コースです。
北京ダック以外にも美味しい鴨を使った特選メニューが並びます。

鉄板焼「堂島」 期間:12/1-12/25

■クリスマスペアコース お2人様で¥30,000

先付
前菜盛り合わせ
活車海老と国産活鮑のステーキ
季節のサラダ
特選黒毛和牛サーロイン(150g)又はフィレ(130g)
旬の焼野菜盛り合わせ
御飯又はガーリックライス、味噌汁、香の物
デザート盛り合わせ、コーヒー又は紅茶
★花束又はスパークリングワイン(1/4サイズ)プレゼント
※要予約



京料理「たん熊 北店」 期間:12/20-12/25

■クリスマス特別会席 ¥15,000

先付 柚子釜入 赤貝 子持ち若布、千枚漬寿司、雲子蒸し
椀盛 清し汁仕立 松葉蟹葛叩き 明太子真蒸
造り 天然白身魚 しび鮪 平貝炙りライム挟み生うに添え
焼物 天然鰹下仁田葱包み焼き
焚合 小鍋 黒和牛すき焼き風
揚物 活車海老 鱧梅しそ巻
止椀 赤出し
御飯 釜炊き 慈姑 穴子御飯
香の物
水菓子

