



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〉 ブッフェ・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、ビビンバ、 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!!

ディナーブッフェはご利用日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。



Buffet dining September-October

バラエティ豊かなメニューで 楽しむひとときを



Lunch Buffet

ランチ・ブッフェ

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

〈7-9月〉土・日・祝日

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 さりとやわらかい食感が魅力のローストビーフを ご提供。

*8.24(土)、25(日)は開業25周年記念ブッフェを 開催いたします。25周年記念プランのご案内をご 覧ください。





Seasonal Afternoon tea 7-8

〈7-8月〉アフタヌーンティー "サマートロピカル"

1名様 ¥3,500〈2名様より/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

〈7-8月〉 土曜日・日曜日・祝日 3:00pm~5:00pm

キウイフルーツやマンゴー、パッションフルーツ、パイナップルなどのトロピカルフルーツに、旬のフルーツを 使った、爽やかな夏の美味しさを届けるスイーツの数々をご用意しました。

〈メニュー〉しろくま杏仁シュークリーム、メロンのショートケーキ、キウイグラニテ、ライムクリームのタルト、 パイナップルココナッツガレット、パプリカとオレンジの冷製スープ、パイナップルのメランジェサラダなど

★平日限定プレートアフタヌーンティーもご用意しています。詳しくはホームページをご覧ください。





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。





旬と発想を生かした風味が、心を弾ませる

ランチ UNKAI Japanese-style set menu meal KISETSU 7-8

〈7-8月〉雲海御膳「KISETSU」 1名様 ¥3,280

2024.7.1(月)-8.31(土) 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

グリーンカレーに豆乳や味噌を加えて和風に仕上げたビーフカレー仕立ての煮物や、トマトの酸味を生かした 冷製茶碗蒸し、鰻の味わいを気軽に楽しめる寿司など、旬の美味しさと斬新な発想が満載です。

〈メニュー〉小鉢、八寸、造里二種盛り、鰻寿司、和風ビーフカレー仕立て、冷製茶碗蒸しトマト餡かけ、コアントロゼリー 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、茸御飯、杏仁 プリン など



ランチ Unagi menu 2024.7.1(月) - 8.31(土) 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.)

鰻ひつまぶし御膳 ¥4.800

うな重 ¥3.500



雲海初の冷製おでんで、 涼やかなひとときを

ディナー Toyama-Kaiseki cuisine 7-8

〈7-8月〉「富山会席」

1名様 ¥9,200 2024.7.1(月) - 8.31(土) 5:00pm~9:00pm(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。

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



UNKAI Japanese Restaurant 5F 日本料理 雲海

※火・水曜日は定休日となります。

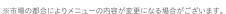
ランチ 11:30am~2:30pm(2:00pmL.O.) 『ディナー 5:00pm~9:00pm(L.O.) ※日曜日・祝日 / 5:00pm~7:30pm(L.O.)



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~9:00pm(L.O.) ※日曜日・祝日 / 5:00pm~7:30pm(L.O.)

※火・水曜日は定休日となります。



心地よい空間で楽しむ 優雅な夏のひととき

Summer Party plan

サマーパーティープラン

1名様 ¥6,500〈2名様より/3日前までの要予約〉

2024.7.2(火)-9.28(土) 5:00pm~7:30pm(最終入店)

フード+飲み放題120分

暑い日でも快適な空間でビアパーティーを楽しめる人気のプラン。19階からの美しい幻想的な夜景を眺めながら、気の合う方たちと寛ぎの時間をお過ごしください。

〈フードメニュー〉アストラル風チョレギサラダ、ししゃものフリッター とフライドポテト、サーモンの唐揚げ クリーミーレモンソース、スペア リブ、ヤンニョムチキン、しらすとキノコの冷製パスタ、デザート

〈飲み放題メニュー〉

ビール、ウィスキー、焼酎、ワイン(赤・白)、カクテル(10種)、ノンアルコールカクテル(5種)、ソフトドリンク





●1名様+¥1,500にてプレミアムプラン(飲み放題メニューに加えて43種、ノンアルコールカクテル30種追加)にグレードアップが可能です。



トマトの美味しさで、いつものカクテルを新しく

Tomato cocktail Fair

トマトカクテルフェア

各¥1.500

2024.8.2(金)-31(土) 5:00pm~11:30pm(L.O.)

レモンジュースをトマトに変えたマルガリータや、トマト果汁の美味しさを凝縮したブラッディマリー、ハーブの香りをプラスしたレッドアイと、定番のカクテルをアレンジしたメニューをご提供。「旬のトマトの甘味や酸味をカクテルに生かしたい」という思いから生まれたいつもとは違う特別な味わいをお楽しみください。

Tomato cocktail Fair

いつまでも心に残る、特別な記念日を

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〉

2024.7.2(火)-9.28(土) 5:00pm~7:30pm(最終入店)

結婚記念日や誕生日など、さまざまなお祝いにふさわしいフレンチのディナーコース。最上階から街のきらめきを眺めながら、バーテンダーが作るカクテルとのマリアージュも堪能できます。

〈メニュー〉スモークサーモンと彩り野菜のギリシャ風サラダ仕立て、トウモロコシのスープ、白身魚と海老のカダイフ巻き オマール海老のソース アスパラガス添え、牛フィレステーキ 赤ワインソース、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)







7-9 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

2024.9.1(日)-11.30(土)

脂ののった銀鱈や、しっとりと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。

2024.7.1(月)-8.31(土)

- ■鰻と牛の極上二段弁当 ¥3,800
- ■鰻弁当 ¥3.300





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

2024.7.1(月)-11.30(土)

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。

カフェ・イン・ザ・パークの

テイクアウトはこちら!

※2日前までの要予約



日本料理 雲海

[お引き渡し] 11:30am~8:00pm 5F 日本料理 雲海

※2日前5:00pmまでの要予約。 ※団体様でのご注文はご予約にて承ります。

★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。

Unkai Take Out menu

- ■シェフ特製牛ステーキ弁当 ¥3.000
- ■ステーキ&ハンバーグ弁当 ¥3.000
- ■国産牛もも肉のローストビーフ丼 ¥2.700
- ■ハンバーグ弁当 ¥2,200 ハンバーグ弁当 (ダブル) ¥2.900

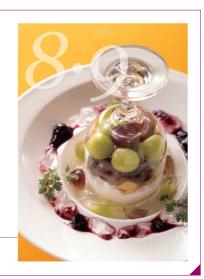
1F カフェ・イン・ザ・パーク



Parfait de Maison -大人のご褒美パフェー

Frais Verre ~フレッシュ ベア~ ¥2,500 2024.7.31(水)まで 2:00pm~5:00pm

> Vigne glace ~ヴィーニェ グラス~ ¥2,500 2024.8.1(木)-9.30(月) 2:00pm~5:00pm



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。 ※掲載写真はイメージです。



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









