

ホテルメイドをお届け！ ホテルブエナビスタの オードブル&お弁当



(お一人様用)
洋食オードブル

- チキンソテー ハニーマスタードソース クスクス添え
- 彩り豊かなミニトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ピンチョウマグロのエスカベッシュ
- タコとプロッコリーのガーリックマリネ
- 牛もも肉のローストビーフわさび添えカリフラワーのピクルスと共に
- 豚肩ロースの赤ワイン煮
- 7種野菜のキッシュ
- フルーツ盛り合せ
- ホタテのグリルと海老のヴァブールパジルソース

ペットボトルのお茶(500ml)付き

¥1,800

※3日前までに要予約/10個よりご注文承ります



聖紫花 身体にやさしい春のお弁当

- 豚肉と筍の甘味噌炒め
- 海老と枝豆の山葵風味炒め
- 2種蒸し点心
- 鶏もも肉の炙り焼き 油淋ソース掛け
- 五目御飯
- 香の物
- フルーツ

¥2,000



聖紫花 身体にやさしい春のお弁当

- 牛肉の黒胡椒炒め
- 大海老と春野菜のサーチャー醤炒め
- 山くらげの和え物
- サーモンの広東風蒸し 柑橘醤油掛け
- ローストポーク炒飯
- 香の物
- フルーツ

¥3,000

中国レストラン
聖紫花
Chinese Restaurant SEISHIKA

販売期間:5月31日(日)まで ※前日の正午までに要予約 ※1個より店頭でのお渡し可(11:00~20:00)



La
Cafe Terraza
ラ・カフェテラサ

ラ・カフェテラサ 洋食オードブル

レギュラーサイズ(2~3人前・直径30cm) **¥2,400**

ファミリーサイズ(4~5人前・直径35cm) **¥3,200**

※お渡しの3日前までに要予約
※10:00~20:30(日曜日・祝日は~20:00)



深志楼特製 春の華二段弁当 ¥2,500

- 桜鯛木の芽幽庵焼き
- 空豆蜜煮
- 信州牛ローストビーフ
- 桜真丈 筍 うるい 木の芽
- 特製だし巻き玉子
- 信州オレイン豚の角煮
- 海老天婦羅
- 蕨天婦羅
- 独活天婦羅
- 南瓜天婦羅
- 筍御飯 木の芽
- 香の物 野沢菜山葵漬け



深志楼特製 海鮮ちらし寿司弁当

- 本ずわい蟹 海老 炙り信州サーモン 鰻
- 刻み海苔 錦糸玉子 木の芽
- 空豆蜜煮
- 桜真丈 筍 うるい 木の芽
- 桜鯛木の芽の幽庵焼き
- 金時生姜甘酢漬
- 香の物 野沢菜山葵漬け

料亭
深志楼
FUKASHIRO

¥3,000

販売期間:4月30日(木)まで ※前日の正午までに要予約 ※1個より店頭でのお渡し可(11:00~20:00) ※月曜日定休(祝日は営業)

※表示価格には、税金が含まれています。

ご予約・お問合せ(宴会予約直通)

0263-37-0888

【電話受付時間 9:00~19:00】