HOTEL BUENA VISTA

ホテルブエナビスタの味をご自宅で

前日 15 時までのご予約で翌日お渡し

テイクアウト オードブル & お弁当

da Cafe Terrazza 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

新メニュー

ラ・カフェテラサ ミートパラダイス ￥3,000

新メニュー

ラ・カフェテラサ シーフードパラダイス ￥3,500

（お一人様用） 洋食オードブル

- 豚バラハーブ焼き
- レモン香るササミフライ タルタルソース
- 白身魚のチーズ焼き
- アボカドとスモークサーモンのタルタル
- 牛肉のラグーソースパスタ
- 蒸し鶏と白いんげん豆のトマト和え
- ぷりぷり海老のフリッター
- フライドチキン
- 肉巻き茄子のオーブン焼き 塩ダレ&オリーブオイル

（お一人様用） 和食オードブル

- 旬魚の照り焼き
- 小海老と烏賊の磯辺揚げ
- 里芋と蓮根と人参の煮〆
- 冷菜二種盛り
- 烏賊と貝の明太子和え
- 牛肉牛蒡巻　鰊煮付け
- 一口豚カツ
- 香の物三種盛り

ペットボトルのお茶（500ml）またはライス付き（※いずれかをお選びいただけます） 各￥1,800

新メニュー

聖紫花特選オードブル

- 大海老のオーロラソース和え
- 牛肉のオイスターソース炒め
- 酢豚
- 鶏肉の唐揚げ 油淋ソース掛け
- 豚肉焼売
- 海老蒸し餃子
- 紋甲イカのチリソース

中国レストラン 聖紫花 Chinese Restaurant SEISHIKA

（4〜5人前・直径35cm） ￥5,000

美味しく医食同源 聖紫花お弁当 ￥2,000

- 豚肉の炒め カレー風味
- 海老とトマトの玉子炒め
- 山くらげとごぼうの和え物
- 鶏もも肉の炙り焼き マーボーあん掛け
- サーモンと野沢菜入り炒飯
- 香の物
- フルーツ

美味しく医食同源 聖紫花お弁当 ￥3,000

- 大海老のオーロラソース和え
- 牛タンの黒胡椒炒め レモン風味
- 山くらげとごぼうの和え物
- 豚バラ肉の湯引き 油淋ソース
- うなぎのせ五目炒飯
- 香の物
- フルーツ

深志楼特製 信州白馬豚葱味噌焼き弁当 ￥2,500

- 信州白馬豚
- 茸天婦羅
- 秋刀魚幽庵焼き
- 香の物

料亭 深志楼 FUKASHIRO

深志楼特製 秋の華二段弁当 ￥3,000

＜一段目＞
- 秋刀魚幽庵焼き
- 信州牛炙り
- 里芋含め煮
- 特製だし巻き玉子
- 湿地白和え
- 信州白馬豚の角煮

＜二段目＞
- 天婦羅盛合せ 海老・南瓜・茄子 舞茸・獅子唐 天つゆ・抹茶塩
- 松茸入り茸御飯
- 香の物

【お引渡し時間】10:00〜20:00　※お引渡し場所はご予約時にご案内いたします

前日の15時までに要予約 ご注文は1個から承ります

配達は各商品10個から承ります
※ラ・カフェテラサ洋食オードブルは５個より配達承ります

松本市・安曇野市・塩尻市 他地域もご相談ください
※配達ご希望の場合は、3日前までに要予約

〜 10/31 Sat.

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】

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。
※ホテルブエナビスタではCO2削減・環境保全のため2020年7月1日（水）よりレジ袋・ショップバッグ（紙袋）を有料化とさせていただきます。マイバッグ・エコバッグのご持参にご協力をお願いいたします。レジ袋・ショップバッグ（紙袋）をご利用のお客様には1枚1円（税抜）にて販売いたしますのでお申し付けいただきますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

100th Anniversary 1920—2020

ホテル ブエナビスタ　http://www.buena-vista.co.jp/

ホテルブエナビスタ　@hotelbuenavista　hotelbuenavista　ホテルブエナビスタ

HOTEL BUENA VISTA

ホテルブエナビスタの味をご自宅で

前日15時までのご予約で翌日お渡し

新登場！テイクアウト レストランメニュー

ご予約・お問合せ　0263-37-1570
お渡し時間　10:00〜20:00

①ミルフィーユカツサンド
￥1,000

②ロコモコ丼
￥1,200

③手作りマルゲリータピッツァセット￥2,000

ご予約・お問合せ　0263-37-0510
お渡し時間　15:00〜20:00

①砂肝のアヒージョ
バケット付き ￥1,500

②小海老のアヒージョ
バケット付き ￥1,500

③ビックフランクとピリ辛チョリソーのトルネードソーセージ
￥1,800

④2種のチャバタサンド ポテトフライとチキンフリット添え
・スモークサーモンとアボカド山葵のクリーミーソース
・ローストビーフ　照り焼きソース ￥2,800

⑤国産牛と信州産茸のフリカッセ　￥3,500

ご予約・お問合せ　0263-37-0515
お渡し時間　10:00〜20:00

①信州サーモン幽庵焼き
￥1,100

②信州白馬豚角煮
￥900

③天麩羅盛合せ
￥1,200

④信州牛鋤煮
￥2,000

⑤信州プレミアム和牛葱味噌焼き ￥3,200

①牛肉とピーマンの細切り炒め￥1,450

②酢豚
￥1,350

③エビのチリソース煮
￥1,550

④大海老のオーロラソース　￥1,300

⑤五目チャーハン
￥1,250

⑥五目餡かけ焼きそば
￥1,250

お渡し時間・お渡し場所はご予約時に確認をさせていただきます

前日の15時までに要予約　ご注文は1個から承ります

配達は各商品10個から承ります

松本市・安曇野市・塩尻市
他地域もご相談ください
※配達ご希望の場合は、3日前までに要予約

〜 2021.3.31 Wed.
※2020.12.28 Mon. 〜 2021.1.11 Mon. を除く

ご注文は各レストラン
または専用フォームから

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。
※ホテルブエナビスタではCO2削減・環境保全のため2020年7月1日(水)よりレジ袋・ショップバッグ(紙袋)を有料化とさせていただきます。マイバッグ・エコバッグのご持参にご協力をお願いいたします。レジ袋をご利用のお客様には1枚1円(税抜)にて販売いたしますのでお申し付けいただきますようお願いいたします。
ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

100th Anniversary 1920 — 2020

ホテル ブエナビスタ
http://www.buena-vista.co.jp/

ホテルブエナビスタ　@hotelbuenavista　hotelbuenavista　ホテルブエナビスタ