

企業の大口の利用にも好評！お一人様用オードブル (約18cm×18cm) 各¥1,800

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)

メニュー一新!

(お一人様用)
洋食オードブル

- ピザ風チキンステーキ
- タコとフロッコリーのアービョ
- ハーブマリネしたローストポーク
- 白身魚のフリッター タルタルソース
- 夏野菜のカボナータ
- ゴーヤチャンプル
- 蒸し鶏と彩り野菜の梅ソース和え
- 豚肉と茄子の辛味噌炒め
- 海老マヨ巻き

メニュー一新!

(お一人様用)
和食オードブル

- 若鶏若狭焼き 敷き笹
- 夏野菜胡麻和え
- 茄子揚げ浸し 隠元
- 豚豚蘇おろしほんげ
- 玉子焼き 甘海老甘醬煮
- ザーモン歯焼焼き
- うさぎ針生姜
- ちらし寿司 花蓮根 錦糸玉子
- 海老フライ

レストラン自慢の味とおもてなしを上質なお重スタイルで 各¥5,000

深志楼 特選弁当

深志楼 (FUKUSHI RYOKU)

＜式段目＞
煮物 信州白馬豚角煮
青菜 辛子
揚げ物 天麩羅盛合せ
海老・鰻・南瓜
食事 舞獅子 山椒
香の物 野沢菜 赤蕪 小谷漬け

＜お役目＞
瓜 冬瓜旨煮 太刀魚竜田揚げ
陸産根寄せ 信州風味鶏旨煮
特製出し巻き玉子 川海老唐揚げ
強肴 信州アブス牛蒡味噌焼き
万能鶏
焼物 鰻八幡焼焼き
紅茶鴨ソース煮 金時生甘酢漬け

聖紫花 満彩弁当

聖紫花 (SEI SHI KA)

＜お役目＞
海老の重 北海道のX.O 醬焼炒め
牛肉のオイスターソース炒め
鰻甲子刈のチリソース
海鮮炒飯

＜式の重＞
くらの冷菜
ローストポーク 香味ソース掛け
鶏の炙り焼き
白身魚の蒸し物 フカヒレあん掛け

洋和中華 プレミアムおもてなし弁当

3日前までに要予約 ご注文は1個から承ります

新たな食事スタイルのご提案
洋・和・中の料理長が仕上げる二段弁当でワンランク上のおもてなしを 各4,000円

＜式の重＞
ビーフステーキ 和風おろしソース
豚ヒレカツリ ゼストトマトソース
チキンとトマトソース
白身魚のハーブ焼き 黒胡椒アクセント

＜式の重＞
鮎焼焼き
豚肉の炙り焼き はじかみ 丸十
天麩羅 (海老・鳥賊・常盤餅・青唐)
牛蒡焼き 五日御飯 錦糸玉子

＜式の重＞
大海老の山菜炒め
牛肉のオイスターソース炒め
海鮮炒飯
白身魚と牛肉の煎炒

＜式の重＞
豚肉の冷製胡麻ソース揚げ
ごぼうカラクの和菜物 合鴨内の焼製
錦甲子刈の炙り揚げ 山椒風味
鶏のから揚げ 山椒風味
ペーパータテのチリソース 胡麻種子
イカと豆腐の焼焼 桜色焼売

【お渡し時間】 10:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所はお予約時にご案内いたします

※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。
※しん袋をご利用のお客様には1枚1円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。

前日の15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
※プレミアムおもてなし弁当は、3日前までのご予約をお願いいたします。

配達 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日前までにご予約

ご予約・お問合せ (宴会予約直通) 0263-37-0888
【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】
または専用予約フォームから



TAKEOUT Fiesta

2021. 7&8

Hotel Buena Vista ToGo Menu Information
ホテルブエナビスタイクアウト商品総合案内
イクアウトフィエスタ

5つのキッチンから
ホテルブエナビスタの味をお届け

★ ★ ★ ★ ★
ラ・カフェテラサ 聖紫花 宴会ダイニング 深志楼 ソルブレーサ

正面玄関前にお車を停めて
商品をお受取りいただけます。

至 JR 松本駅

正面玄関
HOTEL BUENA VISTA

西口
西口臨時駐車場 (11:00 ~ 15:00)
地下駐車場 (30台)

車両行き止まり
至 鎌田 歩道 [297号線]
車両行き止まり

P メイン駐車場 (370台)

メイン駐車場 (370台) と、地下駐車場 (30台) のほか
ホテル西口に臨時平面駐車場 (11:00 ~ 15:00) もご用意
しております。※オープン時間以外のご利用はご遠慮ください。
満車の場合もございますので、予めご了承くださいませよう
お願いいたします。

お問合せ: 0263-37-0111

夏のニューメニュー続々!
ホテルブエナビスタの
イクアウト



ホテルブエナビスタの味をご自宅で

テイクアウト オードブル & お弁当

前日 15時までのご予約で翌日お渡し!

NEW!

20種類のメニューからお好みの6種類を組合わせて あなたのスペシャルを!

ラ・カフェテラサ カスタマイズオードブル (4~5人前・直径35cm) ¥5,000



①ビーフステーキ ガーリックソース ②ローストビーフ オニオンソース ③牛肉の トマト煮込み ④ポークソテー グレイビーソース ⑤ポークピカタ ⑥ポークジンジャー トマトソース ⑦チキンソテー トマトソース ⑧チキンの ディアブル風 ⑨タンドリーチキン ⑩有頭海老のグリル バジルソース ⑪ガーリック シュリンプ ⑫海老フライ タルタルソース ⑬サーモンフライ タルタルソース ⑭グリル野菜 アンチョビソース ⑮彩り野菜の ラタトゥイユ ⑯ジョージー グリルフランク ⑰フライドポテト & チキン ⑱フィッシュフライ & オリブ ⑳ポテトサラダ & ソーセージ ㉑ナポリタン & ミートボール

料理長おすすめ
組合せイメージ

レタス、ロースハム、チeddarチーズ、玉子、たまねぎ、マヨネーズ
新鮮な具材をボリュームたっぷりサンドしました!

ラ・カフェテラサ テイクアウトオードブル

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

- 洋風白身魚の南蛮漬け
- 夏野菜のフルコキ
- フライドチキン & フライドポテト
- 海老フライ
- ソーセージ & バジルパンネ
- タンドリーチキン

満腹バケットサンド

(3~4人前・長さ約40cm) ¥3,000

NEW!

5種類のフレーバーが
味わえます!

- スタンダード
- チーズ
- サルサ
- ネギ塩
- おろしポン酢

タルタルソース・レモン付き

チキンバスケット

(2~3人前・直径30cm) ¥2,000

シーフードパラダイス

(2~3人前・直径30cm) ¥3,500

ミートパラダイス

(2~3人前・直径30cm) ¥3,000

ラ・カフェテラサ ランチボックス

¥2,000

- デミグラス煮込みハンバーグ
- ミックスフライ (海老フライ・イカリング・唐揚げ)
- 季節のフルーツ
- ポテトサラダ & オリブ
- 玄米ステーキ & ナポリタン
- 香の物

ラ・カフェテラサ 昔ながらの洋食弁当

¥3,000

- 和牛入りハンバーグ (デミグラス or トマトソース)
- 海老フライ & サーモンフライ タルタルソース
- 季節のフルーツ
- 洋風サラダ
- グリルフランク & ナポリタン
- 白飯 or シーフードバリエア
- 香の物



⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑

20種類のメニューからお好みの6種類を組合わせて あなたのスペシャルを!

ラ・カフェテラサ カスタマイズオードブル (4~5人前・直径35cm) ¥5,000

料理長おすすめ
組合せイメージ

レタス、ロースハム、チeddarチーズ、玉子、たまねぎ、マヨネーズ
新鮮な具材をボリュームたっぷりサンドしました!

5種類のフレーバーが
味わえます!

- スタンダード
- チーズ
- サルサ
- ネギ塩
- おろしポン酢

タルタルソース・レモン付き

満腹バケットサンド (3~4人前・長さ約40cm) ¥3,000

チキンバスケット (2~3人前・直径30cm) ¥2,000

シーフードパラダイス (2~3人前・直径30cm) ¥3,500

ミートパラダイス (2~3人前・直径30cm) ¥3,000

ラ・カフェテラサ
ランチボックス ¥2,000

ラ・カフェテラサ
昔ながらの洋食弁当 ¥3,000

デミグラス煮込みハンバーグ
ミックスフライ (海老フライ・イカリング・唐揚げ)
季節のフルーツ
ポテトサラダ & オリブ
玄米ステーキ & ナポリタン
香の物

和牛入りハンバーグ (デミグラス or トマトソース)
海老フライ & サーモンフライ タルタルソース
季節のフルーツ
洋風サラダ
グリルフランク & ナポリタン
白飯 or シーフードバリエア
香の物

洋風白身魚の南蛮漬け
夏野菜のフルコキ
フライドチキン & フライドポテト
海老フライ
ソーセージ & バジルパンネ
タンドリーチキン

牛肉のパーベキューソース
大海老のオーストラリアソース炒め
豚肉の黒酢炒め
2層蒸し点心
鶏肉の唐揚げ オーロラソース
イカとホッピーホタテの和え物

生姜鮮魷
イカと葱の生姜の炒め ¥1,300

八珍炒飯
五目チャーハン ¥1,300

炒上雑碎
八宝菜 ¥1,450

古老肉
豚豚 ¥1,450

干焼蝦仁
エビのチリソース煮 ¥1,600

海鮮炒麵
海鮮あん掛け焼きそば ¥1,700

伝統の広東料理をお気軽に



生姜鮮魷 (イカと葱の生姜の炒め) ¥1,300
八珍炒飯 (五目チャーハン) ¥1,300
炒上雑碎 (八宝菜) ¥1,450
古老肉 (豚豚) ¥1,450
干焼蝦仁 (エビのチリソース煮) ¥1,600
海鮮炒麵 (海鮮あん掛け焼きそば) ¥1,700

聖紫花特選オードブル

¥5,000

(3~4人前・直径30cm)

- 牛肉のパーベキューソース
- 大海老のオーストラリアソース炒め
- 豚肉の黒酢炒め
- 2層蒸し点心
- 鶏肉の唐揚げ オーロラソース
- イカとホッピーホタテの和え物



医食同源 聖紫花弁当「梅」

¥2,000

- 豚肉のパーベキューソース
- 海老と搾菜のXO醤炒め
- 故甲イカの薄引き塩たれ和え
- ごぼうと山のクラゲの和え物
- 鶏もも肉の旨辛焼き
- 野沢菜と桜海老入りチャーハン
- 香の物

聖紫花 選りすぐり弁当 ¥3,000

- 共通メニュー 5品
- 8品より お好みの 3品のメニュー チョイス
- 牛肉と山クラゲの和え物
- 豚豚
- 大海老のオーロラソース和え
- 海老のチリソース炒め
- 回鍋肉
- 鶏肉の黒酢ソース炒め
- 鶏肉のカシューナッツ炒め
- イカと葱生姜の炒め

※複数個ご注文の際も3品のチョイスは統一させていただきます。

信州とプロヴァンスの極上のマリージュ



ご家庭で
本格ホロネーゼソース ¥1,200

帆立貝とズッキーニの
スパイスソテー ¥1,500

有頭海老のセモリナ
フリット バジルソース ¥1,800

黒毛和牛の
焼肉ライスバーガー ¥2,500



信州白馬豚角煮 ¥900

信州大岩魚庵焼き ¥1,200

天麩羅盛合せ ¥1,200

信州オレイン豚角煮 ¥1,500

信州プレミアム和牛サラダ ¥2,200

信州牛時雨煮 ¥2,500

夏風二段弁当 ¥3,000

【お渡し時間】 10:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所をご予約時にご案内いたします。

※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。※表示価格は、税金が含まれています。※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただけ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。

前日の15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
※プレミアムおもてなし弁当は3日前までのご予約をお願いいたします。

配達はお商品10個から承ります
本本市・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

ご予約・お問合せ (宴会予約直通) 専用予約フォーム
0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】
または専用予約フォームから



ホテルブエナビスタ
オリジナルアイテムは
オンラインショップで