

2024 Party Plan

夏・秋のパーティープラン Summer-Autumn

2024.7.1 Mon. ▶ 10.31 Thu. 8名様より承ります

特典

パーティープランご利用のお客様
(ホテルブエナビスタ アルピコプラザホテル 共通)
乾杯用オリジナルカクテル
(アルコールまたはノンアルコール) プレゼント



美味しい料理に会話も弾む
ホテル自慢のお料理を
和やかな雰囲気を楽しむパーティープラン

画像はイメージ

Buffet Course [30名様より]

ブッフェコース ※立食スタイルも可能です。

5,000円

洋和折衷ブッフェメニュー

- 【洋食】・カプレーゼ
山葵風味のジェノベーゼ
・季節野菜のムース
・シーフードのレモンマリネサラダ
・フルーツ盛合せ
・ローストポーク ハーブ&ソルト
旬野菜のグリル添え
・白身魚のオープン焼き
茸のクリームソース
・スパイス香るキーマカレー・ドリア
- 【和食】・鯛姿造りと季節のお造り盛合せ
・湯葉磯和え
・胡瓜とじゅんさい土佐酢和え
・季節野菜の煮浸し
・魚幽庵焼き
・味噌山賊焼き
・信州蕎麦

6,000円

洋和中折衷ブッフェメニュー

- 【洋食】・生ハムを合せたカプレーゼ
・サツマイモとチーズのブルスケッ
・スモークサーモンと茸のサラダ仕立て
トリュフの香るドレッシング
・フルーツ盛合せ
・牛ロースステーキ
スパイスポテトフライ添え
- 【和食】・鯛姿造りと季節のお造り盛合せ
・湯葉磯和え
・胡瓜とじゅんさい土佐酢和え
・味噌山賊焼き
・信州蕎麦
- 【中国】・茹で豚肉の中華ドレッシング掛け
・鶏肉の炙り焼き油淋ソース
・海老とキクラゲの玉子入り塩炒め
・白身魚の椿菜と桜海老の風味蒸し
・海鮮入りピリ辛チャーハン

Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルブッフェコース [8名様より]

HOTEL BUENA VISTA

洋和折衷
6,000円



- 【前菜】湯葉磯和え じゅんさいと土佐酢 鴨ロース
【お造り】季節のお造り2種 妻物一式 土佐醤油
【肉料理】紫蘇香る豚肉のサラダ仕立て
【魚料理】白身魚と茄子のチーズ焼き トマトソースのマリアージュ
【肉料理】コーンと枝豆の衣で揚げた若鶏のフリット 焦がしバター醤油を合せて
【食事】冷や汁飯(7~8月) 漁師風出汁茶漬け(9~10月)
【デザート】カシスオレンジへ移行行く季節の中で~(コーヒー付)

洋和中折衷
8,000円



- 【前菜】オードブルヴァリエ 蟹とプチトマトのサラダ 生ハムと旬のフルーツ
季節野菜のムース べったら漬けとチーズのカナッペ
【お造り】季節のお造り3種 妻物一式 土佐醤油
【肉料理】牛肉のバーベキューソース炒め
【魚料理】鱈幽庵焼き 季節野菜の煮浸し
【肉料理】牛ローストビーフ 旬野菜のオープン焼き 茸クリームソース
【食事】海鮮入り炒め塩焼きそば
【デザート】ティラミス~ほろ苦い誘惑~(コーヒー付)

Premium Course プレミアムコース [8名様より]

10,000円

HOTEL BUENA VISTA



古幡料理長
洋食
プレミアムコース



- 【アミューズ】旬野菜のムース仕立て 蟹サラダとジュレを合せて
【オードブル】帆立貝と真鯛のカルパッチョ 彩トマトとグリーン野菜のビュッレ
【スープ】季節野菜のポタージュ トリュフの香り
【ボワソン】太刀魚のムニエル 季節野菜のラタトゥイユ タブナードソース(7~8月)
デュクセルソース(9~10月)
【ヴィアンド】国産牛モモ肉のロティ 旬野菜のオープン焼き チミチュリソース(7~8月)
ブルーチーズのクリームソース(9~10月)
【デザート】ムース・オ・リズ 太陽の恵みと黄金色に輝く純白の笑み
パン3種 コーヒー



小林料理長
プレミアム
和会席



- 【前菜】鮭と彩り野菜 土佐酢ドレッシング 鮭(7~8月) 鰯たたき(9~10月)
【焼物】とうもろこしすり流し(7~8月) 浅利お吸い物(9~10月)
【お造り】季節のお造り4種 妻物一式 土佐醤油
【焼物】鮎塩焼き 酢橘 茗荷甘酢漬(7~8月) 鮎田菜味噌焼き 酢橘 茗荷甘酢漬(9~10月)
【蒸物】鮎白煮 季節野菜の煮浸し
【肴】国産牛ローストビーフ 米茄子 甘長唐辛子 赤バブリカ おろしポン酢
【食事】鰻のさっぱり出汁茶漬け
【水菓子】季節の果物

Buffet Course

洋和折衷ブッフェコース [30名様より]

5,000円

ブッフェメニュー

- | | |
|---|---|
| <p>冷製</p> <ul style="list-style-type: none"> ・彩り野菜のサラダ ・蒸し鶏と紫キャベツのマリネサラダ ・コールミート盛合せ ・シーフードのマリネ ・鮭と茄子の揚げたし ・アボカドとモッツァレラのバジルマリネ | <p>温製</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩のロースト ・若鶏の味噌漬け焼き ・三元豚と野菜のクリーム煮込み ・赤魚の柚庵焼き ・海老フリットとポテトフライ |
|---|---|

- お食事
- ・お蕎麦
 - ・パンのミートグラタン

- デザート
- ・フルーツ盛合せ

デザートブッフェ
追加オプション **+1,000円** [20名様より]

- ・チョコレートファウンテン
(季節のフルーツ3種 パン マシュマロ プチシュー)
- ・ケーキ盛合せ

画像はイメージ

Cozy On Table Buffet Course

コージーオンテーブルブッフェコース [8名様より]



洋和折衷

6,000円

- | | |
|------|----------------------|
| 前菜 | ビーフパストラミとモッツァレラのサラダ |
| お造り | サーモンのカルパッチョ |
| 肉料理 | タンダーチキンと粗挽きフランク |
| 魚料理 | メカジキの香味焼き 山椒風味 |
| 肉料理 | 信州米豚のロースト 鰹節と梅肉ソース |
| 食事 | とろろオクラ蕎麦 |
| デザート | ブルーベリームースケーキ (コーヒー付) |

洋和折衷

8,000円

- | | |
|------|----------------|
| 前菜 | 蒸し鶏とアボカドのサラダ |
| お造り | お造り2種 (鮭 鯛) |
| 肉料理 | 三元豚のマスタード煮込み |
| 魚料理 | 太刀魚の醤油麹焼き |
| 肉料理 | 国産牛モモ肉のローストビーフ |
| 食事 | 鮎たたき |
| デザート | ティラミス (コーヒー付) |

— ホテルブエナビスタ & アルピコプラザホテル 共通 —

Drink Plan フリードリンクプラン

スマートドリンクプラン [お一人様] 2,500円

- ・ビール (中瓶)
- ・ウイスキー (ロック/水割り/ハイボール)
- ・焼酎 (麦/芋)
- ・ワイン (白/赤)
- ・日本酒 (純酒/生酒)
- ・ノンアルコールビール

ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・アップルジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ

追加パッケージ [お一人様] +500円

- ・スパークリングワイン
- ・信州産ワインに変更可
- ・梅酒 (ロック/水割り/ソーダ割り)
- ・サワー3種 (レモン/ライチ/あんず)
- ・紹興酒
- ・焼酎 (米)

ブエナビスタクラブ
ビジネスプラス会員 特典

ホテルブエナビスタ
限定

フリードリンクアイテム
1種追加

追加パッケージ ソパークュリアス [お一人様] +500円

- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールワイン (白/赤)
- ・ノンアルコールカクテル3種 (ハイビスカスウロン/モヒート/アマレットオレンジ)
- ・ノンアルコールサワー2種 (柚子/巨峰)

※ソパークュリアス: Sober (しらふ) と Curious (好奇心が強い) を組み合わせた造語
お酒を飲める人が「あえて」「お酒を飲まない」「少量しか飲まない」ことを選択するライフスタイルや考え方

追加パッケージ カクテル [お一人様] +500円

- ・カクテル12種 (カシスオレンジ/カシスウロン/カシスソーダ/モスコミュール/
スクリュードライバー/ジントニック/ジンソーラ/ファジーネブル/レゲエパンチ/
ピーチフィズ/コアントロー・オレンジ/コアントロー・トニック)
- ・サワー3種 (レモン/ライチ/あんず)
- ・ノンアルコールカクテル3種 (ハイビスカスウロン/モヒート/アマレットオレンジ)



Stay Plan ステイプラン

パーティープランご利用のお客様限定

※旅行会社経由の場合は除く

アフターパーティーでそのまま宿泊いただける特別なステイプランをご用意しております。詳しくはお問合せください。

HOTEL BUENA VISTA

アルピコプラザホテル

エースイン松本
ACE INN MATSUMOTO

●表記の料金は全て税金・サービス料が含まれております。 ●宴会場のご利用は2時間となります。時間延長の場合は、別途料金を頂戴いたします。

●食材の仕入れ状況により一部のメニューが変更になる場合がございます。

●[取消料]ご利用の9日前より前日まで プラン料金×ご予約人数の50% ご利用日当日/プラン料金×ご予約人数の100%

●音響・照明費を別途頂戴する場合がございます。

ホテル ブエナビスタ アルピコプラザホテル
アルピコホテルズ株式会社 宴会予約

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1 (ホテルブエナビスタ内)

ご予約・お問合せ

TEL.0263-37-0888

FAX.0263-37-0666

電話受付 10:00~19:00 宴会予約直通



ALPICO HOTELS