

2025 Party Plan

夏・秋のパーティープラン Summer-Autumn

2025.7.1 Tue. ▶ 10.31 Fri. 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)
フリードリンク 季節のオリジナルカクテル1種
(アルコールまたはノンアルコール) プレゼント
7〜8月 スイカのカクテル / 9〜10月 洋ナシのカクテル



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

ブッフェコース [30名様より]

HOTEL BUENA VISTA

5,000円

洋和中折衷ブッフェメニュー

西洋料理 |

- ・蒸し鶏とフルーツのヨーグルトサラダ
- ・フィッシュ&チップス 甘いバルサミコのソース
- ・サーモンの香味焼き 青紫蘇の香り
- ・スパイシーポークステーキ
- ・フルーツ盛合せ

日本料理 |

- ・鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
- ・山賊焼き
- ・湯葉磯和え
- ・信州蕎麦
- ・蟹ざく

中国料理 |

- ・サツマイモと紅茶鴨の中華ソース和え
- ・豚肉とキムチのオイスターソース炒め
- ・海老と野菜の梅肉炒め
- ・鶏肉の塩タレ和え蒸し物
- ・搾菜桜海老入りチャーハン

7,000円

洋和中折衷ブッフェメニュー

西洋料理 |

- ・生ハムのカプレーゼ
- ・白身魚のカルパッチョ 柑橘のジュレと合せて
- ・ボルベッティのトマトソース煮 チーズのアクセント
- ・白身魚と魚介のアクアパッツァ
- ・牛ロース肉のローストビーフ
- ・プチガトー盛合せ

日本料理 |

- ・鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
- ・サーモン幽庵焼き
- ・烏賊陸蓮根
- ・天婦羅盛合せ
- ・季節野菜の煮浸し
- ・信州蕎麦

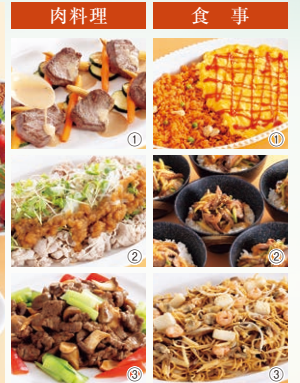
中国料理 |

- ・クラゲと干し豆腐の中華サラダ
- ・鶏肉の炙り焼きピリ辛ソース掛け
- ・牛肉の甘味噌炒め
- ・白身魚の蒸し物フカヒレ山葵あん掛け
- ・五目炒め焼きそば
- ・餃子の唐揚げ、甘酢あん掛け

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



洋和中折衷
6,000円

- | | |
|-------|---|
| 前 菜 | サーモンとアボカドの彩りサラダ
コブサラダドレッシング (7〜8月)
チーズナッツドレッシング (9〜10月) |
| お 造 り | 季節のお造り2種 妻物一式 土佐醤油 |
| 肉 料 理 | 豚肉のバーベキューソース炒め |
| 魚 料 理 | 海老のマスタードソース炒め |
| 肉 料 理 | 若鶏のバスコ風煮込み |
| 食 事 | とろろわさび菜蕎麦 |
| デザート | マンゴーとライチのムース
コーヒー |

洋和中折衷
8,000円

- | | |
|-------|---|
| 前 菜 | オードブルヴァリエ 鰹のガーリックマリネ / 旬菜の生ハム包み
野菜のキッシュ / 鰻と茄子のガトー仕立て |
| お 造 り | 季節のお造り3種 妻物一式 土佐醤油 |
| 肉 料 理 | 豚トロ肉のピリ辛塩炒め |
| 魚 料 理 | 太刀魚蒲焼き 季節野菜の煮浸し |
| 肉 料 理 | 3品から ①牛ロースステーキ セサミソース
1品チョイス ②牛バラ肉のしゃぶしゃぶ 香味野菜とおろしポン酢 ③牛肉のオイスターソース炒め |
| 食 事 | 3品から ①トロツとオムライス ②牛肉のピリ辛味噌丼
1品チョイス ③海鮮入り酸辣炒め焼きそば |
| デザート | シャインマスカットゼリーを閉じ込めた ホワイトチョコレートムース
コーヒー |

Premium Course

プレミアムコース
[8名様より]

10,000円

古幡料理長
プレミアム
洋食
コース



- | | |
|-------|---|
| アミューズ | 野菜ムースとスモークサーモンの一口タルト
生ハムで包んだ旬菜 ムースリソース |
| オードブル | 帆立貝のミキユイ
季節のフルーツとホワイトバルサミコのジュレ |
| ス ー プ | ヴィンソワーズ 山葵の香り (7〜8月冷製、9〜10月温製) |
| ポワソン | 舌平目のムースファルシ バジルトマトソース |
| ヴィアンド | 国産牛ロース肉のロティ 茸のデューセルと彩野菜
信州味噌のアクセント |
| デザート | ライチゼリー入りフランボワーズムース
パン (3種) コーヒー |

小林料理長
プレミアム
和会席



- | | |
|-------|-------------------------------------|
| 前 菜 | 蟹ざく 烏賊梅肉和え サーモン粘巻き
わさび菜ときのこ 鴨ロース |
| 椀 物 | とうもろこしすり流し |
| お 造 り | 季節のお造り四種 妻物一式 土佐醤油 |
| 焼 物 | 甘鯛信州味噌焼き 揚げ銀杏 はじかみ 酢橘 |
| 蒸 し 物 | 鰻と茄子の甘醤油蒸し |
| 強 肴 | 和牛ローストビーフ 和風バルサミコソース |
| 食 事 | 握り寿司 鮪 鯛 大岩魚 |
| 甘 味 | わらび餅五種 |

Buffet Course 洋和折衷buffetコース [30名様より]

5,000円

洋和折衷buffetメニュー

冷製料理

- ・彩り野菜のサラダ
- ・コールドミート盛合せ
- ・南蛮漬

温製料理

- ・豚肉のロースト
- ・ミートボールと野菜のトマト煮込み
- ・若鶏の味噌漬焼き

お食事

- ・グラタン ・お蕎麦

デザート

- ・ケーキ盛合せ

7,000円

洋和折衷buffetメニュー

冷製料理

- ・蒸し鶏の彩り野菜サラダ
- ・パストラミ盛合せ
- ・サーモンとアボカドのボキ風サラダ
- ・海老と茄子の煮浸し
- ・カプレーゼ
- ・バケットサンド

温製料理

- ・ローストビーフ
- ・ミニハンバーグのデミグラス煮込み
- ・豚肉の味噌漬焼き
- ・タンドリーチキン
- ・カラスカレイのオープン焼き
- ・鮭の幽庵焼き
- ・チーズドックとポテトフライ
- ・キッシュ トマトソース

お食事

- ・グラタン ・お蕎麦

デザート

- ・ショコラムース
- ・ゼリーとフルーツカクテル
- ・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buffetコース [8名様より]



洋和折衷
6,000円

- | | | |
|---|---|--------------------------|
| 前 | 菜 | 蒸し鶏明太と豆のサラダ |
| お | 造 | サーモンのマリネ カルパッチョ仕立て |
| 肉 | 料 | 若鶏ガーリックベッパー チーズのハッシュドポテト |
| 魚 | 料 | カレイのオープン焼き ビベラードソース |
| 肉 | 料 | 信州米豚のロースト 玉ねぎの和風ソース |
| 食 | 事 | オクラめかぶ蕎麦 |
| デ | ザ | ラズベリーココ |
| | | コーヒ |



洋和折衷
8,000円

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| 前 | 菜 | 鴨パストラミとショートパスタのサラダ |
| お | 造 | 鮭のたたきカルパッチョ 醤油ジュレ |
| 肉 | 料 | 豚トロの香味野菜添え |
| 魚 | 料 | 太刀魚の幽庵焼き |
| 肉 | 料 | 国産牛もも肉のベルシャード フォンのソース |
| 食 | 事 | 牛肉と牛蒡のしぐれ煮 |
| デ | ザ | ビスターチオケーキ |
| | | コーヒ |

— 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/ゴールドハイボール/コークハイボール/トニックハイボール
- ・焼酎(麦/芋) ・日本酒(生酒) ・ワイン(白/赤) ・レモンサワー
- ・ノンアルコールビール

ソフトドリンク

- ・烏龍茶 ・オレンジジュース ・ジンジャーエール ・ココ・コーラ

+ MATSUMOTO GAKU 都 BREWING (クラフトビール)
岳都 LAGER・楽都 IPA・学都 WEIZEN
追加パッケージ [お一人様] +500円
お1人様につき1種類1本提供

+ MATSUMOTO GAKU 都 BREWING (クラフトビール)
追加スマートドリンクプラン [お一人様] +2,500円
スマートドリンクプランのビール(中瓶)+MATSUMOTO GAKU 都 BREWING
岳都 LAGER・楽都 IPA・学都 WEIZEN の3種類にアップグレード!

MATSUMOTO
GAKU
都
BREWING

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

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