

Summer Viking

サマーバイキング 2025

ホテルブエナビスタの夏の風物詩
サマーバイキングが2日間の復活開催！
洋・和・中のシェフによる多彩な料理を
ホテルメイドのクラフトビールとともに！

ホテルメイドのクラフトビール
飲み放題アイテムに登場！

ひとくち目から味わう 楽しさ・ときめき



8/27 Wed.・28 Thu.

18:00 ~ 20:30 (Door Open 17:45)

【会場】3F グランド

【料金】ソフトドリンク飲み放題付

大人 ¥7,500 中人 ¥4,000
(9~12歳)

小人 ¥2,000 3歳以下 無料
(4~8歳)

アルコール飲み放題 ¥3,000

・MATSUMOTO GAKU 都 BREWING クラフトビール3種
・ハイボール各種・日本酒・焼酎・ワイン・サワー各種

協賛：キリンビール株式会社・サントリー株式会社

SPECIAL LIVE PERFORMANCE

- 洋 牛サガリのサイコロステーキ
- 和 すだち鱈の握り寿司
- 中 鶏肉の唐揚げ油淋ソース掛け

西洋料理

- | | | |
|----------------------|-------------------|----------------|
| 【冷製】 | 【温製】 | 【サラダbuffet】 |
| ・野菜のキッシュ | ・チキンのレモンペッパーソース | ・メランジェ |
| ・テリーヌ各種 | ・ポークデミグラス煮込み | ・オニオンライス |
| ・冷製コーンスープ | ・クリームコロッケ&フライドポテト | ・紅白大根のスライス |
| ・生ハム・トマト・モツァレラのカプレーゼ | ・3種ソーセージの盛り合せ | ・枝豆・ミックスビーンズ |
| ・白身魚のカルパッチョ | ・鮭とポテトのグラタン | ・ポテトサラダ&コーン |
| ・夏のフルーツ各種 | ・カルボナーラ | ・ブロッコリー・ヤングコーン |

日本料理

- ・鯛の姿造りとお造り盛合せ
- ・豚肉のしゃぶしゃぶ
- ・海老と季節野菜の天麩羅
- ・帆立と九条ネギの生姜和え
- ・わさび田サーモン幽庵焼き
- ・信州蕎麦
- ・烏賊とあおさのおろし和え
- ・若鶏のもちみ味噌焼き
- ・冷やし汁

中国料理

- ・海老のチリソース炒め
- ・豚肉のオイスターソース炒め
- ・海鮮入りチャーハン
- ・鶏肉の炙り焼き X.O 醤ソース掛け
- ・白身魚のバジルソース掛け卵白仕立て

デザート

- ・梅酒ゼリー
- ・ミルクプリン
- ・メロンショート
- ・水まんじゅう
- ・バインゼリー
- ・フルーツカクテル
- ・ショコラマンゴー
- ・葛餅
- ・マンゴープリン
- ・バナナタルト
- ・ラズベリーココ
- ・アイスクリーム3種



MATSUMOTO GAKU 都 BREWING

ホテルブエナビスタの地下1階の宴会場跡地にクラフトビール醸造所として2024年に開所。松本市を象徴する「岳都・楽都・学都」の3つの「ガクト」に由来した「岳・楽・学」それぞれのシーンで楽しんでいただけるクラフトビールの提供を目指しています。



ホテル ブエナビスタ

長野県松本市本庄 1-2-1

www.buena-vista.co.jp



0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】



画像はイメージです。※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ご予約・お問合せ (アルピコホテルズ宴会予約直通)