

ホテルブエナビスタ開業34周年記念

100名様
限定

年末年始特別宿泊プラン
2025.12.31～2026.1.2

Feliz ano

フェリスアーノー幸せな年ー

9月16日(火) 10:00～

ご予約受付開始



信州・松本、
ホテルブエナビスタで
迎える特別なお正月。

おかげをもちまして、2025年はホテルブエナビスタ開業34周年の年。
お客様より例年大変ご好評をいただいております
年末年始特別宿泊プラン「フェリスアーノ」を今年もご用意いたします。
ゆく年くる年を彩るホテルブエナビスタのお料理とおもてなしで、
優雅な新年をお迎えください。



松浦航大 プレミアム歌まね

12月31日(水)
22:30~
[場所: 3F グランデ]

COUNTDOWN LIVE 2025・2026 ~奇跡の七色ボイスで迎えるニューイヤー~

SNS総再生4億回超! ものまね王者であり、シンガーソングライターとしても注目を集める“七色ボイス”の持ち主、松浦航大さんがホテルブエナビスタの大晦日を彩ります!
笑いあり、感動あり、驚きありのパフォーマンスで、2025年を最高の形で締めくくりましょう。

新しい年を迎える素敵な瞬間をご一緒に... 23:50 ~

COUNTDOWN PARTY

カウントダウンパーティー



大晦日の夜、
醸造の世界へ!

**ビール
醸造物語**

～醸造所見学&試飲付きミニセミナー～

12月31日(水) 21:00~
[集合場所: 1F ロビー]

昨年開所したばかりのMATSUMOTO GAKU都 BREWING
ホテル地下にあるクラフトビール醸造所見学と試飲を通じて
一杯に込められた物語をじっくり味わうひとときを!

新年の幕開けを彩る、
驚きと感動のステージ!

伝説のマジシャン
**バードマン
新春イリュージョンショー**

1月1日(木・祝)
1部(昼の部) 15:00 ~ 16:00
2部(夜の部) 21:00 ~ 22:00
[場所: 3F グランデ]

テレビや数々のステージで人々を魅了してきた
伝説のマジシャン・バードマンが、ホテルブエナビスタに登場。
2026年のスタートを華やかに飾る、
圧巻のイリュージョンを間近でご体感ください!
※1部2部とも同一内容のショーをお楽しみいただけます。

新たな世界との出会い!

ときめきの館

1月1日(木・祝)・1月2日(金)
11:00~17:00
[場所: 2F プラサ&レガロ]

これまで好評の「趣味の館」に
占いやマジックが新たに加わり
ときめきの体感度をさらに増してパワーアップ!
2026年新春、あなたが会おうときめきは?

※画像はイメージです

わくわく縁日パーク

1月1日
11:00~17:00
1月2日
11:00~17:00
[場所: 2F メディアール & ホワイエ]

なつかしの射的や
わなげコーナーに加え、
eスポーツやドローンゲーム、
アトラクション遊具も登場!
ご家族みなさんで楽しめる
わくわくスペース!!

初詣または初風呂

初詣 (安曇野穂高神社参拝)

1月1日 8:30出発
~10:30頃戻り
1月2日 8:30出発
~10:30頃戻り
[場所: 1F 正面玄関]

初風呂 (翔峰大浴場)

1月1日 9:00出発
~10:50頃戻り
20:00出発
~21:50頃戻り
1月2日 9:00出発 ~10:50頃戻り
[場所: 1F 正面玄関]

**鏡開き・振舞酒
新春琴演奏**

鏡開き・新春琴演奏

1月1日 10:00~
[場所: 1F ロビー]

振舞酒

1月1日 10:00~ / 13:00~ /
17:00~
1月2日 10:00~ / 13:00~ /
17:00~
1月3日 10:00~ / 13:00~
[場所: 1F ロビー]

**新春
餅つき**

1月1日 10:00~
1月2日 10:30~
[場所: 1F ロビー]

**新春
日本舞踊**

1月1日
11:00~
[場所: 1F ロビー]

**和泉家志ん治
初笑い寄席**

1月1日
13:30~14:30
[場所: 2F メディアール]

**諏訪神太鼓
獅子舞**

1月2日
10:00~ / 11:00~
[場所: 1F ロビー]

**浅間火焰
太鼓**

1月3日
10:00~ / 11:00~
[場所: 1F ロビー]

※予定されている館内イベントは状況により、内容・実施時間が変更若しくは中止となる場合がございます。予めご了承くださいませよう宜しくお願いいたします。

ホテル ブエナビスタ [ご予約・お問合せ]
TEL. 0263-37-0111

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1 www.buena-vista.co.jp

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。



年末年始 特別宿泊プラン

2泊3日のご滞在中のお食事・お飲物※はもちろん、新年を迎えるカウントダウンパーティーなど様々な催しや館内イベントがまとめてお楽しみいただける特別宿泊プランです。

※お飲み物はプラン専用メニューからお選びいただけます。
※ご予約時にご希望のお食事もお伺いいたします。

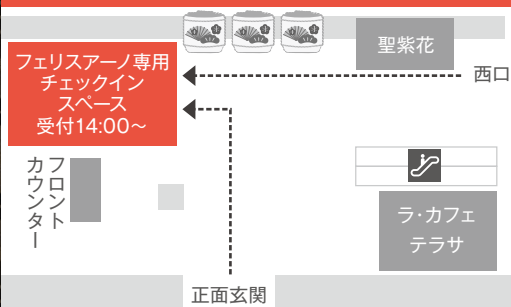
2泊3日

2025 12.31(水) ▶ 2026 1.2(金)

※12/30・1/2のご宿泊をご希望のお客様には特別料金にてご案内いたします。

お食事のチョイスと
お部屋のタイプから
お選びいただけます。

フェリスアーノ専用 チェックインスペース案内図



エグゼクティブプラン

Executive plan

11F-13F

by Executive Room

ホテルブエナビスタ高階層からの眺望を楽しめる「エグゼクティブフロア」の客室でお過ごしいただけます。



エグゼクティブツインルーム



エグゼクティブセミダブルルーム



●エグゼクティブラウンジをご利用いただけるプランです

年末年始 特別宿泊プラン

¥169,000/2名様

¥92,000/1名様

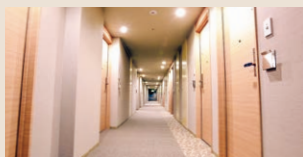
セレクトプラスプラン

Select plus plan

6F-9F

by Standard Room

お選びいただけるお食事のチョイスが多く「スタンダードフロア」の客室でお過ごしいただけます。



スタンダードツインルーム



スタンダードセミダブルルーム



年末年始 特別宿泊プラン

¥156,000/2名様

¥85,000/1名様

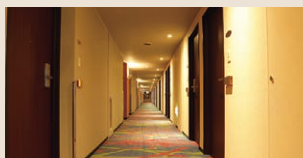
スタンダードプラン

Standard plan

6F-9F

by Standard Room

「美しい松本の自然」を和の要素とともに表現した「スタンダードフロア」の客室でお過ごしいただけます。



スタンダードツインルーム



スタンダードセミダブルルーム



年末年始 特別宿泊プラン

¥149,000/2名様

¥80,000/1名様

深志楼

料亭

FUKASHIRO

前 菜

百合根豆腐 柿の白和え 鱈白子煮つけ
蕪赤ワイン漬け 福味鶏山椒焼き
海老手毬寿司 穴子八幡巻き

御 椀

玉子豆腐
蛤 小松菜 椎茸 人参 酢橘

向 附

鮪 間八 紋甲烏賊
妻物一式 安曇野産山葵

焼 物

鱈淡雪焼き
木ノ子おろし和え 青菜お浸し

強 肴

長野県産牛の鋤焼き
焼豆腐 葱 笹垣牛蒡 結び白滝 占地 春菊

揚 物

甘鯛亀田揚げ
檸檬 獅子唐

食 事

信州サーモン丼
いくら 三つ葉 香の物 信州味噌仕立て

水菓子

豆乳きなこプリン
クリーム ミント



中国レストラン

聖紫花

Chinese Restaurant SEISHIKA

迎春 四 拼 盤

(新年を迎えるお祝い前菜)

クラゲの冷菜 鶏肉の葱生姜
紋甲イカのマスタード 白菜の甘酢漬け

山 葵 干 貝 魚 翅 湯

干し貝柱入りフカヒレスープ山葵風味

辣 椒 醬 牛 肉 片

牛肉のピリ辛オイスターソース炒め

奶 油 鮑 魚

アワビのクリームソース煮込み

北 京 烤 鴨 子

北京ダック

※今年最後の贅沢に
北京ダックカッティングサービス

蝦 仁 干 炒 麵

海老入り炒め塩焼きそば

美 味 甜 品 盤

(2種デザート盛合せ)

杏仁豆腐 胡麻団子

SORPRESA

FRENCH RESTAURANT

フランス料理 ソルプレーサ

アミューズ

レバーパテのタルティエヌ

オードブル

寒鰯の軽い炙り
菜園仕立て

スープ

タイム香る大根のヴァレーテ
ナッツのアクセント

ポワソン

真鯛のヴァプール
ヴァンプランソースとともに

ヴィアンド

信州アルプス牛のローストビーフ
信州粗切り山葵とともに

デザート

キャラメルマロンサレ 和栗のグラス添え

パン & カフェ



la Cafe Terraza

ラ・カフェテラサ

大晦日 年末年始特別buffe

+

特別メニュー

- “蛇”の玉子に見たてた
モッツアレラチーズと
ハモンセラーノのサラダ
- 牛タンシチュー
デ “巳” グラスソース
- “蛇” 道 アイスに
クリームかけちゃった!

元 日 年末年始特別buffe

+

特別メニュー

- “うま” ーい (馬刺しの) オードブル
- “大好物人参” と
“牧場仲間和牛” の
トルネードステーキ
- 名馬のデザート
“モグモグバクバク”



※画像はイメージです

料亭
深志楼
FUKASHIRO

祝い酒

お屠蘇

お 節

伊達巻 紅白蒲鉾 黒豆 田作り
数の子 紅白なます

焼き物

信州サーモン塩麴焼き
叩きごぼう 昆布巻き

お雑煮

福味鶏 焼目餅 亀大根
日の出人参 椎茸 青菜

お煮め

鰯 里芋 人参 牛蒡 蓮根 梅麴 網さや

卵料理

浅間小町の出汁巻き 染めおろし

食 事

長野県産コシヒカリ

香の物

野沢菜 昆布佃煮

水菓子

季節の果物



※画像はイメージです

La
Cafe Terraza
ラ・カフェテラサ

洋和朝食buffet

+

正月ミニお節セット

昆布巻き 紅白なます 黒豆
田作り 数の子 海老甘露



SORPRESA
FRENCH RESTAURANT
フランス料理 ソルプレーサ

元日朝食 *Special Plan*
プラス
お一人様 **10,000 円** **人数限定**

鉄板焼き朝食

軽く炙った寒鰯と彩り野菜のサラダ

柚子と三つ葉香るお雑煮

トリュフ香るベーコンエッグトースト
ティップスタイル

お漬物

信州牛ヒレ肉の鉄板焼き

滑らかプリンと
フレッシュフルーツ盛合せ

鬼おろしポン酢 長野県産山葵芋

カフェ



● 元日ランチ

料亭
深志楼
FUKASHIRO

小 鉢
ミニトマトの酒粕和え
クリームチーズの味噌漬
人参甘酢漬
胡麻醤油鯛茶漬
三つ葉 胡麻
つつん漬
葱 ふふあられ 特製出汁

揚げ出し豆腐
葱 生姜 獅子唐
美味出汁
野菜の浅漬
わらび餅



中国レストラン
聖紫花
Chinese Restaurant SEISHIKA
時 菜 伴 干 絲
野菜と干し豆腐のさっぱり和え
什 錦 白 粥
身体にやさしい中国粥
色とりどりの薬味を添えて

双 味 蒸 点 心
ほくほくの蒸し点心 2 種
鮮 果 杏 仁 豆 腐
口溶けなめらか杏仁豆腐
フレッシュフルーツをのせて

La
Cafe Terraza
ラ・カフェテラサ

元日特別
ランチバイキング



※画像はイメージです

料亭 深志楼

祝肴
鳥賊生姜酢和え 慈姑含め煮 菜の花昆布締め
海老旨煮 合鴨コース煮 鮫肝 翡翠梅ゼリー

御吸物
蟹真丈
湿地 三つ葉 拍子柚子

津久利
鮪 鯛 信州サーモン
妻物一式 安曇野産山葵

家喜物
長野県産牛角切りステーキ
あわび茸 焼大根

蒸し物
茶碗蒸し
海老 松茸 銀杏 美味出汁

揚物
海老芋唐揚げ
鶏ももろ揚げ 青葱

食事
長野県産コシヒカリ 五目御飯
香の物 信州味噌仕立て

水菓子
信州りんごの白ワイン煮
バニラアイス
ミント



中国レストラン 聖紫花

春光四彩盤
(新春のお祝い4品前菜)
広東叉焼 数の子ゴマ風味
紋甲イカのバジル和え
干し豆腐の野菜和え

海鮮鮑片湯
アワビと海鮮入りスープ

香橙炒牛肉片
牛肉のオイスターソース炒め

干焼汁魚翅炸蝦球
大海老の唐揚げフカヒレ入りチリソース掛け

香橙蒸帶子
帆立貝柱蒸しの柚子胡椒ソース掛け

福建炒飯
五目入り福建チャーハン

来福甜品盤
(2種デザート盛合せ)
愛玉子ゼリー 桃饅頭

SORPRESA FRENCH RESTAURANT

フランス料理 ソルブレーサ

アミューズ
フロマージュのプチタルト

オードブル
バテ・ド・カンパーニュ

ヴルーテ
薔薇の花びらを浮かべた南瓜のヴルーテ

ポワソン
ノルウェーサーモンのペルシャード
デューセルソースにバルサミコのアクセント

ヴィアンド
信州アルプス牛のロティ
マデラソースと共に
長いものグラチネ添え

デセール
ルージュとブラン2色のムース
ライチのジュレを忍ばせて

パン & カフェ



1月2日朝食

「ラ・カフェテラサ」と「料亭 深志楼」
からお選びいただけます

エグゼクティブプラン

セレクトプラスプラン

スタンダードプラン

la Cafe Terraza

ラ・カフェテラサ



洋和朝食buffet +

正月お節プレート
紅白かまぼこ 栗きんとん
伊達巻 鰯照り焼き

※画像はイメージです

料亭 深志楼

特選御膳

小鉢
養老豆腐
葱 生姜 梅人参
向附
鯛昆布
妻物一式 山葵
焼物
金目鯛味噌焼
海老クルマ はじかみ
煮物
豚角煮
青味 露辛子



卵料理
浅間小町の温玉
美味出汁 山葵
食事
長野県産コシヒカリ
信州味噌仕立て

香の物
野沢菜 落味噌
水菓子
苺 オレンジ キウイ
シロップ ミント