

Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルbuffetコース



洋和折衷 6,000円 [8名様より]



- 前菜 | ベーコンと茸マリネの春菊サラダ
- 魚料理 | 鱈のタタキのカルパッチョ
- 肉料理 | 牛バラと野菜のトマト煮込
- 魚料理 | 赤魚の味噌漬け焼き
- 肉料理 | 米豚のロースト フォンドヴォークリーム
- 食事 | きつねおろし蕎麦
- デザート | モンブランケーキ コーヒー

洋和折衷 8,000円 [8名様より]



- 前菜 | カクテルシーフードのサラダ
- お造り | 寒鰯のお造り
- 肉料理 | ロールキャベツのトマト煮込
- 魚料理 | コマイと帆立の西京焼き
- 肉料理 | 3品から1品チョイス
- お食事 | 3品から1品チョイス
- デザート | オペラ コーヒー



- 肉料理 3品から1品チョイス
- 1 国産牛もも肉のローストビーフ フォンのソース
  - 2 ビーフカツレット デミソース
  - 3 国産牛赤ワイン煮込



- 食事 3品から1品チョイス
- 1 ミートベンネグラタン
  - 2 かき揚げ蕎麦
  - 3 海老小柱のちらし寿司



岩下料理長  
洋和折衷プレミアムコース  
10,000円 [8名様より]

- 前菜 | 帆立の煮物 鶏レバーのしぐれ煮  
栗のローストとクリームチーズ 蕪のくるみ味噌
- オードブル | 信州米豚の低温調理 サラダ仕立て 信州味噌ソース
- お造り | 鮎 寒鰯 サーモン 妻物一式
- 温物 | 蟹寄せと里芋の餡かけ
- 魚料理 | 真鯛のソテーとソフトシェルクラブのフリット  
濃厚なアメリカソース
- 肉料理 | 国産牛もも肉のローストビーフ 季節の温野菜添え  
爽やかな赤ワインソース
- 食事 | 穴子ちらし寿司
- デザート | カラメルマロンサレ コーヒー

Premium Course



原田統轄総料理長  
洋和折衷プレミアムコース  
15,000円 [8名様より]



ホテルブエナビスタとアルピコプラザホテルの  
両ホテルを通じて1日1組限定。  
統轄総料理長 原田 修  
ホテルブエナビスタ・アルピコプラザホテルを始めとするアルピコホテルズ6施設を  
統轄、西洋料理や日本料理に精通する総料理長だからこそ作り出せる信州の  
食材をふんだんに活かしたスペシャルコースをご堪能ください。

- アミューズ | 袖餅子とマスカルポーネチーズのブルスケッタ
- オードブル | (冷) シェフが高山村で仕込んだ生ハムと季節の果物の菜園風  
(温) 鴨肉のコンフィと丸茄子のコンソメ煮
- 魚料理 | オマール海老のボワレ  
ブランデー香るボルチーニ茸のクリームソース
- 肉料理 | 信州プレミアム和牛フィレ肉とロース肉の食べ比べ  
3種類の食べ口で(岩塩・山葵・土佐醤油)
- 食事 | 洋風ちらし寿司
- デザート | 柑橘ジュレとブランマンジェの二層仕立て コーヒー



- 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。
- [取送料]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。●12月29日(月)~1月3日(土)はプラン対象外

ホテル ブエナビスタ

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1  
TEL.0263-37-0111 FAX.0263-37-0666

ご予約・お問合せ  
TEL.0263-37-0888  
FAX.0263-37-0666  
電話受付時間 10:00~19:00 宴会予約直通  
www.buena-vista.co.jp



2025-2026  
Party Plan

忘年会・新年会  
パーティープラン

2025.11.1 Sat.

2026.2.28 Sat.

8名様より承ります

忘年会・新年会  
パーティープラン  
特典

期間中全日程

- フリードリンクに季節のカクテル  
(アルコール&ノンアルコール) プレゼント
- 会議同時利用時コーヒー無料

- カフェ&ダイニングラ・カフェテラサ  
ランチバイキングペア招待券  
1枚プレゼント (20名様以上のご利用)

さらに日曜日~木曜日  
ご利用のお客様限定  
ノンアルコール  
レモンサワープレゼント





美味しい料理に会話も弾む!  
 ホテル自慢の西洋料理・日本料理・中国料理を  
 和やかな雰囲気を楽しむブッフェコース。

## Buffet Course 洋和中折衷ブッフェコース 6,000円コース

【30名様より】  
 ※立食スタイルも可能です。

- ブッフエメニュー
- |  |  |
|--|--|
| <p>【冷製】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・彩りサラダバー</li> <li>・ミックスサラダ ブロッコリー 人参ラベ</li> <li>・豆苗&amp;スプラウト コーン 南瓜サラダ</li> <li>・ドレッシング3種</li> <li>・蕪のبرانマンジェ</li> <li>・もち麦のタブレベーコンと根菜</li> <li>・テリーヌ盛合せ</li> <li>・フルーツ盛合せ</li> </ul> <p>【日本料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鯛姿造りとお造り盛合せ ・あおさとわさび昆布</li> <li>・信州蕎麦</li> </ul> <p>【中国料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パペー帆立と野菜の和え 胡麻ソース</li> </ul> | <p>【温製】</p> <p>【西洋料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩麩でマリネした豚肩ローストポーク</li> <li>・麴のソース</li> <li>・牛ロースステーキ 茸クリームソース</li> </ul> <p>【日本料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鯛幽庵焼き</li> <li>・サーモン若狭焼き 蕪と菊花のあんかけ</li> <li>・天婦羅盛合せ</li> </ul> <p>【中国料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉のオイスケソース炒め</li> <li>・鶏肉の炙り焼き油淋ソース</li> <li>・白身魚の蒸し物 酸辣ソース掛け</li> <li>・豚挽肉と桜海老のチャーハン</li> </ul> |
|--|--|

## Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルブッフェコース

### 洋和中折衷 6,000円コース【8名様より】



- Select A
- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 前菜   タコのカルパッチョ菜園仕立て<br>ハーブの香り | 魚料理   白身魚の蒸し物 柚子胡椒ソース掛け |
| お造り   季節のお造り2種                | 肉料理   豚肩肉のローストポーク       |
| 飾り   鯛昆布 妻物一式 土佐醤油            | 温野菜添え 麴のソース             |
| 肉料理   豚トロ肉の黒豆味噌炒め             | 食事   わさび菜入り漁師風出汁茶漬け     |
|                               | デザート   ベイクドチーズケーキ コーヒー  |



- Select B
- |                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| 前菜   生ハムとオニオンのフレンチサラダ | 肉料理   若鶏のディアブル 根菜添え |
| お造り   季節のお造り2種        | 魚料理   若鶏のディアブル 根菜添え |
| 飾り   鯛 信濃雪鯛 妻物一式 土佐醤油 | 食事   わさび菜と茸のおろし蕎麦   |
| 肉料理   豚肉の黒胡椒塩炒め       | デザート   カラメルサレ コーヒー  |
| 魚料理   野菜入り海老のチリソース    |                     |

### 洋和中折衷 8,000円コース【8名様より】



- Select A
- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 前菜   オードブルヴァリエ<br>仔羊のテリーヌ 鮎のタルタル<br>野菜のキッシュ 鴨と葱の梅肉マリネ | 魚料理   鶏肉の炙り焼きバジルソース掛け |
| お造り   季節のお造り3種  | 肉料理   寒鯛の信州味噌焼き       |
| 飾り   鯛 信濃雪鯛 昆布 赤海老<br>妻物一式 土佐醤油                       | 食事   6品から1品チョイス       |
|   | デザート   ビスタチオムス コーヒー   |



- Select B
- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 前菜   オードブルヴァリエ<br>海老のテリーヌ ポイル帆立のタルタル<br>茸のキッシュ 生ハムカマンベール | 魚料理   サーモンのボワレ<br>レモンバターソース |
| お造り   季節のお造り3種   | 肉料理   6品から1品チョイス            |
| 飾り   鯛 炙り鮎 帆立 妻物一式 土佐醤油                                  | 食事   6品から1品チョイス             |
| 前菜   茹で豚肉のニンニクソース掛け                                      | デザート   カシスオレンジ コーヒー         |

## HOTEL BUENA VISTA

- 肉料理 6品から1品チョイス
- |                                  |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| 1 牛肉のボワレ 冬野菜のプレゼ<br>ソース・ヴァン・ルージュ | 4 国産牛ローストビーフ<br>和風オニオンソース |
| 2 牛肉のデミグラス煮込み                    | 5 牛肉のバーベキューソース炒め          |
| 3 牛肉と冬大根の旨煮                      | 6 牛肉のピリ辛唐辛子炒め             |

- 食事 6品から1品チョイス
- |                          |                  |
|--------------------------|------------------|
| 1 オマールビスクの<br>濃厚シーフードドリア | 4 鯛の胡麻茶漬け        |
| 2 リガトーニのポロネーゼ            | 5 五日入り豆板醬炒め焼きそば  |
| 3 鴨南蛮そば                  | 6 海鮮入りカレー風味チャーハン |

## Premium Course プレミアムコース 10,000円【8名様より】



- 古幡料理長 洋食プレミアムコース
- |  |                          |
|--|--------------------------|
| アミューズ   色々な一口タルト (南瓜と茸・甘海老と蕪・豚リエットとキャビア)                 | 前菜   漬け鮎と彩り野菜 土佐酢のドレッシング |
| オードブル   鴨肉の低温調理 柑橘香るキャロットビュレ<br>グリーンペッパーのアクセントとラズベリーのソース | 椀物   蟹真丈お吸い物             |
| スープ   オマール海老のビスク 粗挽き黒胡椒の香り                               | お造り   季節のお造り4種 泡醤油 妻物一式  |
| ボワソン   真鯛と白菜のプレゼ ソース・ヴァンブラン<br>とびごととハーブオイルのアクセント         | 焼物   鴨肉の信州味噌焼き 冬大根と長葱    |
| ヴィアンド   国産牛ロースのロティ 進根ステーキと牛蒡の赤ワイン煮を添えて<br>ソース・ジュ・ド・ブフ    | 強肴   和牛ローストビーフ 和風オニオンソース |
| デザート   プラリネアーモンド入りチョコムス<br>パン (3種) コーヒー                  | 食事   鯛の胡麻醤油茶漬け           |
|  | 甘味   お汁粉                 |



- 小林料理長 プレミアム和会席

## Free 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 (燗酒/生酒)
  - ・サワー (レモン/梅)
  - ・カクテル (モスコムール/カシスオレンジ)
  - ・ノンアルコールビール
  - ・烏龍茶
  - ・オレンジジュース
  - ・ジンジャーエール
  - ・ココア
  - ・コーラ
  - ・ノンアルコールカクテル (シャーリーテンブル/アマレットオレンジ)
- クラフトビール MATSUMOTO GAKU都 BREWING 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
- ソバーキュリアス追加パッケージ 【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)
  - ・ノンアルコールサワー (巨峰/柚子)
  - ・ノンアルコールカクテル (ココナッツコーク/キール/ピーチオレンジ)
  - ・信州産ノンアルコールアルプスワイン (白/赤)
- ※ソバーキュリアス: 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



## Stay Plan ステイプラン

- パーティープランをご利用のお客様限定  
 ※旅行会社経由の場合は除く

- ホテルブエナビスタ 禁煙スタンダードセミダブルルーム1名様
- |                    |                         |
|--------------------|-------------------------|
| 11月1日(土)~11月23日(日) | 11月24日(月)~2026年2月28日(土) |
| 〈1泊料金〉 9,300円      | 〈1泊料金〉 7,500円           |
| 〈1泊朝食付〉 11,400円    | 〈1泊朝食付〉 9,600円          |
- ※両期間ともに週末は追加料金として、  
 金曜日1,000円、土曜日と連休中日に2,000円

- アルピコプラザホテル シングルルーム1名様
- |                    |                        |
|--------------------|------------------------|
| 11月1日(土)~11月30日(日) | 12月1日(月)~2026年2月28日(土) |
| 〈1泊料金〉 8,000円      | 〈1泊料金〉 7,000円          |
| 〈1泊朝食付〉 9,900円     | 〈1泊朝食付〉 8,900円         |
- ※除外日 11/1・2・8・22・23  
 ※休前日 1,000円アップ  
 ※2/21および2/22 2,000円アップ  
 ※除外日 2/24