

2026 Party Plan

春・夏のパーティープラン Spring-Summer

2026.3.1 Sun. ▶ 6.30 Tue. 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)
※旅行会社経由の場合は除く
カクテル 2種
ノンアルコールカクテル 2種
アップルジュース 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

写真はイメージ

Buffet Course

HOTEL BUENA VISTA

ブッフェコース [30名様より] ※立食スタイルも可能です。

洋和折衷ブッフェ 全18品

5,000円

西洋料理 |

・サラダバー
・カルパッチョ
・ローストポーク
・フルーツ盛合せ など9品

日本料理 |

・鯛姿造りと季節のお造り盛合せ
・山賊焼き
・信州蕎麦 など9品

洋和中折衷ブッフェ 全21品

7,000円

西洋料理 |

・サラダバー
・カルパッチョ
・ローストビーフ
・ブティガトー盛合せ など7品

日本料理 |

・鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
・若鶏のもろみ味噌焼き
・天麩羅盛合せ など7品

中国料理 |

・海老と野菜のチリソース炒め
・鶏肉の炙り焼き油淋ソース
・桜海老とザーサイ入りチャーハン など7品

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 | 生ハムシーザーサラダ ミモザ風
お造り | 季節のお造り2種
妻物一式 土佐醤油
肉料理 | 鶏肉の唐揚げオーロラソース和え
魚料理 | 白身魚蒸し 麻婆豆腐ソース掛け
肉料理 | 豚ヒレカツレット トマトのソース
食事 | 山菜とろろ蕎麦
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
玉葱のムース コンソメジュレ掛け/サーモンとアボカドのタルタル
豚肉のリエツ&バゲット/桜海老とそら豆のキッシュ
お造り | 季節のお造り3種 妻物一式 土佐醤油
肉料理 | 豚肉の角煮醤油煮込み
魚料理 | 鯛の道明寺蒸し 菊花あんかけ
肉料理 | ローストビーフ アンチヨビポテト添え
食事 | 五日ピリ辛チャーハン
デザート | ラズベリーとココナッツのムース コーヒー

古幡料理長 洋食プレミアムコース



アミューズ | 燻製サーモンとアボカド コンソメジュレ ハーブと花穂
オードブル | トマト風味もち麦のタブレ
小海老と帆立のセルクルサラダ
スープ | オニオンのヴルーテ オニオンフライ添え
ポワゾン | 鱈のロースト 春野菜のマリネ 桜海老のスープ仕立て
ヴィアンド | 国産牛も肉のロティ
ローズポテトと温野菜 ソースジューブ
デザート | パッションマンゴーとココナッツのムース
パン(2種) コーヒー

小林料理長 プレミアム和会席



前菜 | 帆立と九条ネギの生姜和え 菜の花砵巻
パイ貝旨煮 花蓮根 合鴨ロース煮
椀物 | 若鶏と蕪のスープ仕立て
お造り | 季節のお造り4種 妻物一式 土佐醤油
焼き物 | 信濃雪鰯のふき味噌焼き(3月~4月)
鱈のもろみ味噌焼き(5月~6月)
蒸し物 | 鯛の道明寺蒸し 蟹あんかけ
強肴 | 和牛のたたき 香味和風ダレ
食事 | 握り寿司 鮪 大王イワナ わさび田サーモン
水菓子 | 季節の果物



HOTEL BUENA VISTA

Premium Course

プレミアムコース

[8名様より]

10,000円



Buffet Course ブッフェコース [30名様より]

洋和折衷buffet 全18品

5,000円

- ・豚肩のロースト
- ・若鶏と野菜のトマト煮込み
- ・赤魚の幽庵焼き
- ・お蕎麦 など

洋和折衷buffet 全21品

7,000円

- ・カプレーゼ
- ・ローストビーフ
- ・タンドリーチキン
- ・シーフードのペンネパスタ
- ・ショコラムース など

デザートbuffet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 (フルーツ/パン/マシュマロ/プチシュー)

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 | シーフードマリネのサラダ |
| お造り | 真鯛のカルパッチョ |
| 肉料理 | 若鶏のブラウンソース煮込み |
| 魚料理 | 鯖の胡麻味噌焼き |
| 肉料理 | 米豚のロースト ふき味噌ソース |
| 食事 | 山菜なめこ蕎麦 |
| デザート | レモンムースケーキ
コーヒー |

洋和折衷
8,000円

- | | |
|------|------------------------|
| 前菜 | 生ハムと蒸し鶏のミモザサラダ |
| お造り | 鯖のタタキ 山葵ソース |
| 肉料理 | 豚バラのマスタードパン粉焼き トマトソース |
| 魚料理 | 鯛の蒸し焼き 桜海老の佃かけ |
| 肉料理 | 国産牛もも肉のローストビーフ フォンのソース |
| 食事 | 鮭と小柱のちらし寿司 |
| デザート | マンゴーレイシ
コーヒー |

— ホテルブエナビスタ & アルピコプラザホテル 共通 —

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)
- ・ワイン(白/赤) ・焼酎(麦/芋) ・日本酒(燗酒/生酒)
- ・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 ・ココア・コーラ



クラフトビール MATSUMOTO GAKU都 BREWING
追加パッケージ

お1人様につき1種類1本提供 [お一人様] +500円

長野県産グレードアップ
追加パッケージ [お一人様] +1,000円

- スマートドリンクプランをグレードアップ
- ・生酒 → 長野県産純米吟醸2種
- ・ワイン(白/赤) → 長野県産ワイン(白/赤)



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

パーティー会場からそのままお部屋または近隣ホテルへ... 宴会場と客室が同じホテルだからその安全・安心・便利・快適
お得なステイプランをご用意しております。詳しくは宴会予約担当者まで。



- 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

