

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

2026 Party Plan

夏・秋のパーティープラン

Summer Autumn

2026. 7.1 Wed. ▶ 10.31 Sat.

[8名様より承ります]

HOTEL BUENA VISTA

Cozy on Table Buffet Course

コージーオンテーブルブッフエコース [8名様より]

中国料理
6,000円

茹で豚肉のピリ辛ソース掛け
蟹肉入りフカヒレ玉子スープ
海老と野菜のXO 醬炒め
牛肉のバーベキューソース炒め
帆立貝柱のクリームソース
海鮮チャーハン
タピオカ入りココナッツミルク



洋和折衷
6,000円

前業 | 人参ラベと蒸し鶏のタブレサラダ レモンクリーム
お造り | 季節のお造り2種 妻物一式 土佐醤油
肉料理 | 若鶏のソテー 旬菜のオープン焼き 葱塩ソース
魚料理 | 太刀魚香味焼き 季節野菜の煮浸し
肉料理 | 低温で仕立てた豚ヒレ肉のロティ グレイビーソース
食事 | モロヘイヤと3種の葉味蕎麦
デザート | モンプラン コーヒー

洋和中折衷
8,000円

前業 | 合鴨スモークと旬野菜の軽いマト煮込み バケット添え
お造り | 季節のお造り3種 妻物一式 土佐醤油
肉料理 | 豚トロ肉のピリ辛オイスターソース炒め
魚料理 | サーモン レモンあん掛け
肉料理 | ローストビーフ 彩野菜とともに ガーリックソース
食事 | 海鮮入り柚子胡椒風味チャーハン
デザート | 木苺と桃のムース コーヒー



Buffet Course ブッフエコース [30名様より]

洋和折衷ブッフエ 全18品 5,000円 ※立食スタイルも可能です。

西洋料理 |
・サラダ各種
・マグロとアボカドの山葵風味サラダ
・フルーツ盛合せ ・豚ロースステーキ
・ボルベッティのトマト煮込み など9品
・コーヒー

日本料理 |
・鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
・若鶏のちゃんちゃん焼き
・信州蕎麦 など9品

追加オプション
1品当たり +1,000円

中国料理 |
・茹で豚肉のピリ辛挽肉ソース掛け
・海老と野菜のチリソース炒め
・鶏肉の炙り焼きカレーソース
・海鮮入り塩味麻婆豆腐
・アサリとザーサイ入りチャーハン

Premium Course

洋和折衷
プレミアムコース
[8名様より]

10,000円



前業 | 蝦夷鹿肉の合挽パテ 人参ラベとコルニッション
ナッツとベリーソースとともに
挽物 | とうもろこしすり流し (7月~8月)
南瓜すり流し (9月~10月)
お造り | 季節のお造り4種 妻物一式 土佐醤油
ボワソン | 鱧とムール貝のブイヤベース仕立て
口直し | 鰻ざく
ヴィアンド | 国産牛もも肉のロティ 旬野菜のソテー オニオンソース
食事 | 鯛の香味漬け丼
デザート | カシスとオレンジのムース (7月~8月)
マロンのムース (9月~10月)
コーヒー



洋和折衷 6,000円

- 前菜 | 生ハムと蒸し鶏のたまごサラダ
- お造り | サーモンマリネ
- 肉料理 | 若鶏の西京焼き
- 魚料理 | 赤魚の唐揚げ 香味野菜添え ピリ辛ソース
- 肉料理 | 信州太郎ぼーくのロースト
- 食事 | 梅おろし蕎麦
- デザート | 塩キャラメルアーモンドケーキ コーヒー

洋和折衷 8,000円

- 前菜 | シーフードとアボカドのサラダ
- お造り | 銀ひらすのタタキ
- 肉料理 | 信州太郎ぼーくの冷製ロースト 香味野菜添え 味噌ソース
- 魚料理 | 太刀魚の香味焼き
- 肉料理 | 国産牛もも肉のローストビーフ チョコレートソース
- 食事 | 鰻ちらし寿司
- デザート | ブルーベリールームスケーキ コーヒー



Buffet Course buffetコース [30名様より]

洋和折衷buffet 全18品 5,000円

- ・彩り野菜のマカロニサラダ
- ・メカジキのバジル焼き
- ・ゴールドミート盛合せ
- ・ポテトグラタン
- ・サーモンのカルパッチョ
- ・お蕎麦
- ・豚肩のロースト
- ・ケーキ盛合せ など18品
- ・若鶏と野菜のトマト煮込み

Premium Course

洋和折衷 プレミアムコース [8名様より]

10,000円

- 前菜 | とろ湯葉とおおき 海老と浅葱の酢味噌 アイスパイン 生ハムとモッツアレラ
- オードブル | とろろこしのムース 季節野菜とコンソメジュレ (秋/南瓜のムース)
- お造り | 鮪 鰯 銀ひらすタタキ 妻物一式
- 温物 | 鰻の茶碗蒸し
- 魚料理 | 金目鯛のみぞれあん掛け
- 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
- お食事 | サーモンとイクラのちらし寿司
- デザート | ショコラケーキと季節のフルーツ コーヒー

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/ブチシュ)

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)
- ・梅酒
- ・レモンサワー
- ・ノンアルコールビール
- ・白ワインカクテル (スプリッツァー/オペレーター/キール)
- ・赤ワインカクテル (カリモーチョ/キティ)
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ココア



クラフトビール MATSUMOTO GAKU都 BREWING
樽 追加パッケージ [お一人様] +1,000円



Stay Plan ステイプラン

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。

パーティープランご利用のお客様限定 ※旅行社経由の場合は除く



- 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