



おせち

“OSECHI”
2027

宅配
美味しさを
安全・安心とともに

ブエナビスタクラブ
メンバー割引
全商品対象
10%OFF

早期予約割引
11月30日[月]までのご予約で
全商品対象
5%OFF

おせち商品は全てホテルから
宅配 直送でお届けいたします。
(本州のみ 午前・午後 指定可)

配送料はホテルブエナビスタからお客様への
プレゼントとさせていただきます。

ご予約・お問合せ
(宴会予約直通)
電話受付時間 10:00~19:00
Tel. 0263-37-0888

《ホームページ予約フォーム》 www.buena-vista.co.jp
《ご予約承り締切》12月26日[土] 《配達日》12月31日[木]

ホテルブエナビスタ謹製 躍々やく々

・いずれも数に限りがございますのでお早めにご予約をお願いいたします。・ブエナビスタクラブポイントでのご精算はお受けいたしかねます。・表記の料金には税金が含まれています。



**Christmas
Cake
2026**

ブエナビスタクラブ
メンバー割引
全商品対象
10%OFF

早期予約割引
11月30日[月]までのご予約で
全商品対象
5%OFF

ホテル ブエナビスタ

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1

ご予約・お問合せ
(宴会予約直通)
電話受付時間 10:00~19:00
Tel. 0263-37-0888
《ホームページ予約フォーム》 www.buena-vista.co.jp

・いずれも数に限りがございますので、お早めにご予約ください。
・表記の料金には全て税金が含まれております。
・ブエナビスタクラブポイントの加算はご来館にてお支払いのみ対象となります。
・ブエナビスタクラブポイントでのご精算はお受けいたしかねます。

VEGETABLE OIL INK

FSC

ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC® C009296

Feliz Navidad

フェリスナヴィダ

ふんわりジェノワーズに上質な北海道産純生クリーム
みずみずしい苺とベリーを贅沢にトッピングした
ホテルブエナビスタの定番クリスマスケーキです。
Feliz Navidad ～幸せなクリスマスを

限定
320個

¥5,800

ブエナビスタクラブ
メンバー割引
10%OFF ¥5,220
早期予約割引
5%OFF ¥5,510
5号 ドーム型
直径約15cm×高さ約15cm
アレルギー／小麦・卵・乳・オレンジ・大豆



●ご予約承り締切 12月20日〔日〕 ●お引渡し 12月21日〔月〕～12月25日〔金〕

Estrella

エストレヤ

トロピカルで色鮮やかで濃厚なマンゴームースの中に
甘酸っぱいカシスムースと
リッチなチョコレートムースを閉じ込みました。
Estrella ～星～のようにきらめく美味しさを
冷凍ケーキでお届けします。

限定
115個

¥5,200

ブエナビスタクラブ
メンバー割引
10%OFF ¥4,680
早期予約割引
5%OFF ¥4,940
5号
直径約15cm×高さ約10cm
アレルギー／小麦・卵・乳・大豆
ゼラチン



冷凍配送 ご予約承り締切
12月20日〔日〕
●配達日 12月23日〔水〕～12月25日〔金〕

Nochebuena

ノチェブエナ

ナッツとロッシェの楽しい食感と、ガナッシュ、
チョコレートムース、カフェ・オ・レ クリームの層が
幾重にも織りなす濃厚な味わいが魅力の
大人のチョコレートケーキです。
Nochebuena ～素敵な聖夜を

限定
110個

¥4,800

ブエナビスタクラブメンバー割引
10%OFF ¥4,320
早期予約割引
5%OFF ¥4,560
長さ約15cm×高さ約12cm



アレルギー／くるみ・小麦・卵・乳・アーモンド・大豆・ゼラチン

●ご予約承り締切 12月20日〔日〕 ●お引渡し 12月21日〔月〕～12月25日〔金〕

Pequeña Navidad

ペケーニャナヴィダ

パステルカラーがキュートな
スクエアショートケーキ。
ふたり時間にちょうどいい
贅沢で可愛い
Pequeña Navidad
～小さなクリスマス～を
お楽しみください。

限定
60個

¥3,300

ブエナビスタクラブ
メンバー割引
10%OFF ¥2,970
早期予約割引
5%OFF ¥3,135
3号 約9cm×約9cm
アレルギー／小麦・卵・乳・オレンジ・大豆

●ご予約承り締切 12月20日〔日〕
●お引渡し 12月21日〔月〕～12月25日〔金〕



和牛サーロインの ローストビーフ

限定
60個

¥15,000

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥13,500
早期予約割引 5%OFF ¥14,250

香ばしく網目をつけて焼き上げた宮崎牛
と松坂牛。ステーキの王様サーロインを
様々なコンディメントでお楽しみください。

サイズ 180mm×250mm×100mm
ローストビーフ各約150g
アレルギー／小麦・牛肉・大豆・鶏肉・りんご・セラチン

●ご注文はお引取り5日前まで ●お引取り 12月21日[月]～12月25日[金]

ガレット・デ・ロワ

新年を祝う伝統の焼き菓子。フェウヴが当たると1年間幸運が続くといわれています。
サクサクのパイ生地の中には濃厚なアーモンドクリームがぎっしり。
フェウヴにはアーモンドホールを使用しています。

¥2,800 (王冠・フェウヴ付)

限定
230個

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥2,520
早期予約割引 5%OFF ¥2,660

6号 直径約18cm

アレルギー／小麦・卵・乳・アーモンド

●販売期間 12月1日[火]～1月6日[水]

※12月22日[火]～12月25日[金]以外の販売期
間は、ホテルショップ&ベストリー「ハセオ」店頭
にてお渡しいたします。

クグロフ・ショコラ

ラム酒で漬け込んだブルーベリーと
クランベリーのコンフィチュールを
ショコラ生地に閉じ込め、
焼き上がりの瞬間に
シロップをかけて
しっとり仕上げました。

¥2,200

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥1,980
早期予約割引 5%OFF ¥2,090

5号 直径約15cm

アレルギー／小麦・卵・乳・アーモンド・大豆・ビスタチオ

●お引渡し 12月1日[火]～12月25日[金]

限定
65個

信州福味鶏 骨付き鶏もも肉のロースト

限定
30個

¥3,500

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥3,150
早期予約割引 5%OFF ¥3,325

信州福味鶏の旨みをぎゅっと閉じ込めて香ばし
く焼き上げた至福のローストチキン。パー
ティーのテーブルをひととき華やかに彩ります。

サイズ 135mm×260mm×62mm
信州福味鶏もも肉2本 約440g
アレルギー／小麦・大豆・鶏肉

●ご注文はお引取り5日前まで ●お引取り 12月21日[月]～12月25日[金]

アドベントカレンダー & ラ・カフェテラサ ランチバイキングペアチケット

日付のボックスを開けながらクリ
スマまでのカウントダウンを盛り上
げるアドベントカレンダー。7,000円
相当のバイキングチケットと出会う
瞬間をお楽しみに!



チケットイメージ

¥10,000

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥9,000
早期予約割引 5%OFF ¥9,500

縦約37cm×横約24cm×奥行約8.5cm

アレルギー／くるみ・小麦・卵・乳・アーモンド・オレンジ
カシューナッツ・大豆・りんご・セラチン

お引渡し:11月25日[水]～

限定
10個

ドライ苺と カシューナッツの シュトーレン

¥1,800

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥1,620
早期予約割引 5%OFF ¥1,710

長さ12cm×幅7cm アレルギー／小麦・卵・乳・アーモンド・カシューナッツ

苺の甘酸っぱさとカシューナッツの
香ばしさをケシの実の香りとともに。

限定
75個

アップルジンジャーの シュトーレン

¥1,800

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥1,620
早期予約割引 5%OFF ¥1,710

長さ12cm×幅7cm アレルギー／小麦・卵・乳・アーモンド・マカダミアナッツ・りんご

信州産林檎の甘酸っぱさと
ジンジャーのスパイシーなアクセント。

限定
75個

大祝重慶宝

お お い わ い じ ゅ う け い ほ う

「中国レストラン 聖紫花」の人気特選オードブルは
今年も豪華四段重でお届けいたします。
新春の賑やかな席に贅沢で華やかな彩りを。

三の重

大海老のオーロラソース
豚肉の柔らか煮
鶏肉の炙り焼き黒酢ソース

ソフトシェルクラブの
唐揚げピリ辛ソース

四の重

クラゲと
大根なますの和え物
金柑と梨の紹興酒漬
豚バラ叉焼
2種の蒸し点心

二の重

紅茶鴨と鶏中華テリーヌ
サーモンの華巻きと数の子のゴマ風味
ブリの唐揚げチリソース
帆立貝柱のマスタード風味

限定
250個

中4段重 ¥25,000

4～5人前
サイズ 205mm×205mm×235mm

アレルギー／えび・かに・小麦・卵・乳・あわび・いか
牛肉・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・セラチン

ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥22,500
早期予約割引 5%OFF ¥23,750

●ご予約承り締切 12月26日[土] ●配達日 12月31日[木]

一の重

フカヒレ姿煮
中国風ローストビーフのニンニクソース
アワビとイカの塩漬
華車エビの紹興酒漬

料亭 深志楼 FUKASHIRO

信州アルプス牛 しゃぶしゃぶセット

信州アルプス牛、野菜、薬味一式
◎料理長による美味しい
召し上がり方の説明書付

4人前 信州アルプス牛400g

¥11,000

サイズ 210mm×210mm×145mm
アレルギー／小麦・牛肉・ごま・大豆

ブエナビスタクラブメンバー割引 10%OFF ¥9,900

早期予約割引 5%OFF ¥10,450

●ご予約承り締切 12月26日[土] ●配達日 12月31日[木]

信州アルプス牛 すき焼きセット

信州アルプス牛、野菜、薬味一式
◎料理長による美味しい
召し上がり方の説明書付

4人前 信州アルプス牛400g

¥11,000

サイズ 210mm×210mm×145mm
アレルギー／小麦・牛肉・大豆



画像はイメージ

画像はイメージ

ホテルブエナビスタは雄大な北アルプスを望む信州松本に開業して35年の歴史を歩み続けることができました。これまで支えていただきました皆様へ、心からの感謝の気持ちと2027年のご多幸を祈念し、新春を華やかに彩るおもてなしのおせち料理をご用意いたします。

日本料理、西洋料理、中国料理、その一品一品へのこだわりを忘れずに、情熱をもって仕上げた逸品。新年の幕開けを賑やかに迎える皆様にも、和やかに迎える皆様にも、ホテルブエナビスタの想いを込めたおせち料理をお楽しみいただけましたら幸いです。大切な皆様とアルビコホテルズ・ホテルブエナビスタとの縁が広がることを願いますとともに、皆様のご健康とご多幸をお祈り申し上げます。

ホテルブエナビスタ 総支配人 仙波 昭博

参の重 和洋中
若鶏と野菜の甘辛煮
烏賊と中華くらげの
金柑和え
黒糖酢豚
鮭信州味噌焼き
野菜煮物
撫子花れんこん
養老海老
国産牛腿肉の
ローストビーフ
グリルポテト
ソースジュドアップ
和風オニオンソース



式の重(洋)
ニシンのエスカベッシュ
ホルベットのチリコンカン
チキンとトリュフのテリーヌ
バジルとチーズのミートローフ
サーモン蒸微造り
スモークサーモンとチーズ
チキンのレモン&ハーブソテー
レンズ豆ともち麦のタブレ
黒糖ローストポーク
ボロネーゼ
相模風味のシヤルキュトリ
タコのデイルマリネ
生ハムの洋風マリネ
紫イモとポテトのドフィノワ
白身魚のフリッター
シーサーソース

ホテルブエナビスタ謹製
令和九年丁未
桐無垢八寸参段重

躍
~やく~

おかげさまで
ホテルブエナビスタは開業35周年。
支えていただいた皆様へ
これまでの感謝とこれからともに
飛躍し続けたいという願いを込めて
新たな一年を迎えることへの
喜びとおもてなしを
料理長 渾身の和・洋・中三段重で
お届けいたします。

参の重(和)
イセエビ酒蒸し
鶏松風
青梅甘露煮
金柑蜜煮
田作り
栗金団
伊達巻
昆布巻き
紅白蒲鉾
紅白なます
いくら
落とし文
芽葱姑
黒豆
数の子
寿人参

和洋中3段重
¥36,000
3~4人前
サイズ 257mm×257mm×194mm
干支の置物付
ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥32,400
早期予約割引 5%OFF ¥34,200
アレルギー／えび・小麦・卵・乳・いか・いくら・オレンジ・牛肉
ごま・さけ・そば・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

●ご予約承り締切 12月26日〔土〕 ●配達日 12月31日〔木〕

特選
和3段重

「料亭深志楼」の料理長が
厳選食材の持ち味を生かし
贅をこらした高級おせちです。

料亭
深志楼
FUKASHIRO

式の重
烏賊黄金焼
あんず鳴門巻
いくら醤油漬け
信田巻
にしん笹巻
海老饅煮
柿餅
鯛立柚子明太
若鶏けんちん巻
伊達巻
叩き牛蒡
紅白長老喜
寿高野豆腐
噴火饅煮鯛立松前
信州サーモン塩麹焼き
百合根博多
抹茶わらび餅
海老くるみ

参の重
御煮メ
海老芋
蓮根
人参
牛蒡
梅魁
細きや
木乃芽
砂肝の煙製
はす昆布巻き
蒸し鮑
花咲蟹面
はい貝旨煮
子持ち鮎甘露煮
虎河豚塩辛
いぶりがっこチーズ
雲丹塩蒸し
とんぴ塩辛
いわし甘露煮金ごま
なまこボン酢
国産牛ローストビーフ

和3段重
¥60,000
3~4人前
サイズ 240mm×350mm×228mm
干支の置物付
ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥54,000
早期予約割引 5%OFF ¥57,000
アレルギー／えび・かに・小麦・卵・乳・アーモンド・あわび・いか・いくら
牛肉・ごま・さけ・そば・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご・ゼラチン

●ご予約承り締切 12月26日〔土〕 ●配達日 12月31日〔木〕

料亭
深志楼
FUKASHIRO

式の重
御煮メ
海老芋
蓮根
人参
牛蒡
梅魁
細きや
木乃芽
海老くるみ
あんず鳴門巻
紅白蒲鉾
子持ち鮎甘露煮
鴨三色巻
栗きんとん
巾着ごぼう穴子

寿
ことぶき

「料亭深志楼」の料理長が厳選した食材を
情熱とこだわりをもって仕上げました。
新春に相応しい伝統的なおせちを二段重でお届けいたします。

参の重
イセエビ酒蒸し
鮑旨煮
田作り
本柚子伊達巻
ぶどう豆
海老新丈黄金焼き
数の子西京味噌漬
いぶりがっこチーズ
百合根博多
はす昆布巻き
叩き牛蒡
紅白蒲鉾
紅白長老喜
いわし甘露煮金ごま

和2段重
¥20,000
2人前
サイズ 210mm×210mm×135mm
ブエナビスタクラブ
メンバー割引 10%OFF ¥18,000
早期予約割引 5%OFF ¥19,000
アレルギー／えび・かに・くさくさ・小麦・卵・乳・アーモンド
あわび・いか・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉・やまいも・りんご

●ご予約承り締切 12月26日〔土〕 ●配達日 12月31日〔木〕