

忘年会

2026. 11.1 Sun. ▶ 12.31 Thu.

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
コース
〔8名様より〕



- | | | | |
|-----|-------------|------|-----------------|
| 前 菜 | 蒸し鶏と茸のサラダ | 肉料理 | 信州太郎ぼーくのロースト |
| 魚料理 | 鱈のたたき 山葵ソース | | マスタードソース |
| 肉料理 | 若鶏の胡麻醤油焼き | 食 事 | とろろと野沢菜蕎麦 |
| 魚料理 | 寒鰯の西京焼き | デザート | アップルケーキ
コーヒー |

洋和折衷
8,000円
コース
〔8名様より〕



- | | | | |
|-----|---------------|------|------------------|
| 前 菜 | シーフードと白菜のサラダ | 肉料理 | 国産牛もも肉のローストビーフ |
| 魚料理 | 銀鱈スモークのカルパッチョ | | グレイビーソース |
| 肉料理 | 信州太郎ぼーくの角煮 | 食 事 | サーモン炙りちらし寿司 |
| 魚料理 | 金目鯛の醤油燻焼き | デザート | モンブランケーキ
コーヒー |

画像はイメージ

Buffet Course

buffetコース 〔30名様より〕

洋和折衷buffet 全21品 **6,000円** 2026.11.1Sun. ▶ 2027.2.28Sun.

・サーモンのカルパッチョ	・茸のキッシュ
・豚肩のロースト	・マカロニグラタン
・若鶏の	・お蕎麦
クリーム煮込み	・コーヒー
・手羽先あぶり焼きと	・ケーキ盛合せ
ソーセージ	など21品
・赤魚の柚庵焼き	

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4〜5種/パン/マシュマロ/ブッシュ)

新年会

2027. 1.1 Fri. ▶ 2.28 Sun.

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
コース
〔8名様より〕



- | | | | |
|-----|-------------------|------|------------------|
| 前 菜 | 鴨バストラミと白菜のサラダ | 魚料理 | カレイのパン粉焼き トマトソース |
| 魚料理 | びんちょう鮎スモークのカルパッチョ | 肉料理 | 信州太郎ぼーくのロースト |
| 肉料理 | 若鶏のクリーム煮込み | 食 事 | 茸とろろ蕎麦 |
| | カレー風味 | デザート | 温州みかんケーキ
コーヒー |

洋和折衷
8,000円
コース
〔8名様より〕



- | | | | |
|-----|--------------|------|-------------------|
| 前 菜 | ベーコンと茸の春菊サラダ | 肉料理 | 国産牛肉のビーフシチュー |
| 魚料理 | 寒鰯とサーモンのお造り | 食 事 | 山掛け丼 |
| 肉料理 | 信州太郎ぼーくの茹で豚 | デザート | フリーズモンブラン
コーヒー |
| | 香味ソース | | |
| 魚料理 | 鰯の柚子味噌焼き | | |

Premium Course

洋和折衷プレミアムコース

〔8名様より〕 **10,000円** 2026.11.1Sun. ▶ 2027.2.28Sun.

前 菜	里芋の柚子味噌	温 物	イクラあんかけ茶碗蒸し
	牛肉と牛蒡の甘辛煮	魚料理	金目鯛と海老とすり身の湯葉巻き 餡かけ
	クリームチーズと唐千寿	肉料理	国産牛もも肉のローストビーフ
オードブル	シャルキュトリーのサラダ仕立て		季節の温野菜添え 爽やかな赤ワインソース
お造り	信州サーモン 鰯 のどろろのタタキ	食 事	鰻のひつまぶし 風ご飯
	麦物一式	デザート	宇治抹茶ケーキと季節のフルーツ コーヒー

HOTEL BUENA VISTA & ALPICO PLAZA HOTEL

2026-2027 Party Plan

忘年会・新年会パーティープラン

2026.11.1 Sun. ▶ 2027.2.28 Sun.
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 1つをプレゼント

- 飲み放題のカクテル3種、ノンアルコールカクテル3種を各4種にアップグレード
- 乾杯ノンアルコールオリジナルカクテルをプレゼント

- 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)

忘年会 Party plan 2026.11.1 Sun. ▶ 12.31 Thu.

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円コース [8名様より]



- 前 業 | カボチャと茸のサラダ
ナッツのアクセント
- お造り | 季節のお造り2種
妻物一式 土佐醤油
- 肉料理 | 黒胡椒とハーブを
利かせたフライドチキン
グリルポテト添え
- 魚料理 | 鯖信州味噌焼き
- 肉料理 | 豚ロース肉の
シャリアピンステーキ
- 食 事 | 鶏南蛮蕎麦
- デザート | アールグレイ
パッションマンゴー
コーヒー

洋和中折衷 8,000円コース [8名様より]



- 前 業 | ローストビーフと
根菜のガーリックサラダ
- お造り | 季節のお造り3種
妻物一式 土佐醤油
- 肉料理 | 豚角煮のピリ辛煮込み
- 魚料理 | 寒鰯大根
- 肉料理 | 牛ロースの低温ロティ
ドフィノポテト添え
- 食 事 | 桜蝦とアサリのXO炒飯
- デザート | ジャンドゥーヤ シトロ
ンコーヒー

Premium Course プレミアムコース 2026.11.1 Sun. ▶ 2027. 2.28 Sun.

洋和折衷プレミアムコース 10,000円 [8名様より]



- 前 業 | 海老と帆立貝のタルタル
カリフラワーのムースともち麦タブレのサラダ
- 挽 物 | 鯛の潮汁
- お 造り | 季節のお造り4種
土佐醤油 妻物一式
- ボワソン | 鯛のブランドド仕立て トリュフの香り
- 蒸 し 物 | 海鮮茶碗蒸し 蟹あんかけ
- ヴィアンド | 国産牛ロース肉のロティ
旬野菜のロースト
赤ワインと生姜のソース
- 食 事 | 海鮮メレンゲ丼
- デザート | ココナッツショコラ
コーヒー

原田統緒総料理長 プレミアム洋食コース 15,000円 [8名様より]



- アミューズ | フォアグラのテリーヌ
ドライフルーツ ナッツ バゲット
- オードブル | オーマル 海老と
海の幸の菜園仕立て
(雲丹 蟹肉 キャビア)
旨味の凝縮した甲殻類のエキス
- ス ー プ | 芳醇な茸のスープ
フライドシャンプニオン
- パ ン | ホテルメイドパン
- ボワソン | 平目のローストと雲子のフリット
サフラン風味の白ワインソースと
香草オイルのアクセント
- ヴィアンド | 黒毛和牛 フェレ サーロイン 食べ比べ
4種の食べ口
- デザート | チェリー・ジュビレ
コーヒー

忘・新年会 Party plan 2026. 11.1 Sun. ▶ 2027. 2.28 Sun.

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

中国料理 6,000円コース [8名様より]



- ジャスミン茶
- 中華風ローストビーフの
ニンニクソース
- 海鮮入りフカヒレ卵白スープ
- 海老と野菜の炒り卵塩炒め
- 豚トロ肉の黒胡椒炒め
- サーモン蒸し 柚子胡椒あんかけ
- 豚ひき肉と搾菜のXO炒飯
- タピオカ入りココナッツミルク

Buffet Course buffetコース 全21品

洋和中折衷 6,000円コース [30名様より] ※立食スタイルも可能です。



- 西洋料理 |
彩りサラダバー
チキンフリカッセ
豚ロースレモンベッパースターキ
- 日本料理 |
鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
寒鰯幽庵焼き
牛肉の信州味噌焼き
- 中国料理 |
海老と野菜のチリソース炒め
白身魚の長葱と生姜の風味蒸し
搾菜と桜蝦のバーベキューソース炒飯
コーヒー

新年会 Party plan 2027. 1.1 Fri. ▶ 2.28 Sun.

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円コース [8名様より]



- 前 業 | 蒸し鶏とフリットした
根菜の胡麻風味サラダ
- お造り | 季節のお造り2種
妻物一式 土佐醤油
- 肉料理 | チキンフリカッセ
- 魚料理 | 赤魚酒蒸し
- 肉料理 | 豚ヒレ肉と
デュケセルシャンプニオン
香草パン 粉焼き
- 食 事 | 海鮮出汁茶漬け
- デザート | フレーズヨーグルト
コーヒー

洋和中折衷 8,000円コース [8名様より]



- 前 業 | タンドリーチキンと
もち麦のタブレサラダ
- 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
オイスターソース炒め
- 魚料理 | 寒鰯若狭焼き
茸バター添え
- 肉料理 | 牛ローストビーフ
冬野菜のフリット添え
- 食 事 | 海鮮入り焼麺
黒胡椒風味
- デザート | フランボワーズショコラ
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 (燗酒のみ) ・レモンサワー ・カクテル3種
- ・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
- ・コカ・コーラ ・ノンアルコールカクテル3種

クラフトビール
MATSUMOTO GAKU都 BREWING
岳都ラガービール 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

HOTEL BUENA VISTA

スタンダードセミダブルルーム1名様料金

- 11月1日(日) ~11月28日(土) **《1泊料金》10,000円** **《1泊朝食付》12,500円**
- 11月29日(日) ~2027年2月28日(日) **《1泊料金》8,200円** **《1泊朝食付》10,700円**

※除外日/12月30日~1月2日 ※宿泊税/おひとり様200円
※期間における追加料金/金曜日+1,000円
土日休前日、連休なか日+2,000円

アルピコプラザホテル

シングルルーム1名様料金

- 11月1日(日) ~11月30日(月) **《1泊料金》8,700円** **《1泊朝食付》10,600円**
- 12月1日(火) ~2027年2月28日(日) **《1泊料金》8,000円** **《1泊朝食付》9,900円**

※除外日/11月21日・12月30日~1月2日・2月24日
※期間における追加料金/休前日+2,000円
※1日15室限定 ※宿泊税/おひとり様200円

エースイン松本

シングルルーム1名様料金

- 11月1日(日) ~11月30日(月) **《1泊料金・無料朝食付》7,700円**
- 12月1日(火) ~2027年2月28日(日) **《1泊料金・無料朝食付》7,000円**

※除外日/11月21日・12月30日~1月2日・2月24日
※期間における追加料金/休前日+2,000円
※1日15室限定 ※宿泊税/おひとり様200円