

企業の大口の利用にも好評！お一人様用オードブル (約18cm×18cm) 各¥1,800

ペットボトルのお茶 (500ml) またはライス付き (※いずれかをお選びいただけます)



(お一人様用)
洋食オードブル

- チキンのバルシャード
- 塩麹でマリネした豚ロースステーキ
- 牛バラおろしポン酢和え
- 紫芋と薩摩芋のサラダ
- ガーリック香る秋刀魚のトマト煮込み
- シラスとジャガイモのガレット
- 海老揚げパン
- 茸とベーコンのアビージョ
- 蒸し鶏と林檎のチョップドサラダ



(お一人様用)
和食オードブル

- 菊花おろし和え
- 若鶏唐揚げ
- 信田巻き
- おかき揚げ
- 玉子焼き 甘海老甘露煮
- 鯖缶焼き はじかみ
- 柴漬け 梅干し 沢庵
- 茸御飯 蛤時雨煮
- 豚しゃぶ胡麻ダレ掛け

レストラン自慢の味とおもてなしを上質なお重スタイルで 各¥5,000

深志楼 特選弁当

3日前15時までに要予約

＜老段目＞
八寸 銀鳥飯酢味噌掛け
旬刺身焼き 路当座煮 桜花
自家製出汁巻き玉子 桜餅
強肴 信州プレミアム牛しゃぶしゃぶサラダ
焼物 金目鯛西京焼き
紅茶鴨ロース煮 金時生姜甘酢漬け

＜武段目＞
蒸物 信州白馬豚角煮
辛子 桜鮎 青菜
揚物 眼張唐揚げ
鱈子唐・檸檬
食事 浅利炊き込み御飯 筍 木の芽
香の物 野沢菜 赤鯿 小谷漬け

聖紫花 満彩弁当

3日前15時までに要予約

＜老段目＞
くらげの冷菜
ローストポーク 香味ソース掛け
鶏の炙り焼き
白身魚の蒸し物 フカヒレあん掛け

＜武段目＞
大海老のX.O 醤油炒め
牛肉のオイスターソース炒め
絞甲イカのチリソース
海鮮炒飯

洋和中華 プレミアムおもてなし弁当

新たな食事スタイルのご提案
洋・和・中の料理長が仕上げる二段弁当でワンランク上のおもてなしを 各4,000円

3日前15時までに要予約

貴社名入りオリジナル製斗紙を付けていただきます

西洋料理弁当
ビーフステーキ 和風おろしソース
豚ヒレカツ ビリ辛トマトサルサ
チキンオムライス デミグラスソース
白身魚のムニエル焼き〜相棒のアクセント〜

日本料理弁当
鯖刺身焼き 海老 甘鯛 桜鮎
天麩羅 (海老・烏賊・常念草・青唐)
生すき焼き 五目御飯 錦糸玉子

中国料理弁当
大海老の山葵炒め
牛肉のオイスターソース炒め
海鮮チョウパ
白身魚蒸し物 蟹肉揚げ

【お渡し時間】 11:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所をご予約時にご案内いたします

TAKEOUT Fiesta

2022. 3

Hotel Buena Vista ToGo Menu Information
ホテルブエナビスタテイクアウト商品総合案内
テイクアウトフィエスタ

6つのキッチンから
ホテルブエナビスタの味をお届け

- ★ ラ・カフェテラサ
- ★ 聖紫花
- ★ 宴会ダイニング
- ★ 深志楼
- ★ ソルプレーサ
- ★ パセオ

ココロ弾む
ホテルブエナビスタ
春のテイクアウト

正面玄関前にお車を停めて
商品をお受取りいただけます。



メイン駐車場 (370台) と、地下駐車場 (30台) のほか
ホテル西口に臨時平面駐車場 (11:00 ~ 15:00) もご用意
しております。※オープン時間以外のご利用はご遠慮ください。
満車の場合もございますので、予めご了承くださいませよう
お願いいたします。

お問合せ：0263-37-0111

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。
※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただけますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

前日 15 時までに要予約 ご注文は 1 個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は 3 日前 15 時までに要予約

配達日は各商品 10 個から承ります
松本市・安曇野市・塩尻市
他地域もご相談ください
※配達ご希望の場合は、3 日前までに要予約

ご予約・お問合せ (宴会予約直通) 専用予約フォーム
0263-37-0888
【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】
または専用予約フォームから





Hotel Shop & Pastry
PASEO
ホテルショップ&パストリー「パセオ」
Takeout Afternoon Tea
テイクアウト アフタヌーンティー

3日前までに要予約 **¥5,000**

ラ・カフェテラサで大人気のアフタヌーンティー。そんな喫茶タイムの楽しい雰囲気をブレナスタカラーのボックスに詰めてご自宅でお楽しみいただけるセットです。

◆セット内容 (2名様分)
1段目 (写真上) 焼き菓子7種詰合せ
2段目 (写真右) クロワッサンサンド2種
 コールスロー、ピクルス
3段目 (写真左) プティガトー4種、マカロン、
 プティタルト、なめらかミニプリン
ティーバッグ5種類 (各1個)、
ドリップコーヒーバッグ1種類 (2個)

※画像はイメージです。 ※ラ・カフェテラサで提供しているアフタヌーンティーの内容とは異なります。

ブッフェレストランの雰囲気も一緒に



前日 15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は3日前15時までに要予約



大人気 組合せイメージ

20種類のメニューからお好みの6種類を組合わせて あなただけのスペシャルを！

ラ・カフェテラサ カスタマイズオードブル (4~5人前・直径35cm) **¥5,000**



ラ・カフェテラサ テイクアウトオードブル



レギュラーサイズ (2~3人前・直径30cm) **¥2,600**
ファミリーサイズ (4~5人前・直径35cm) **¥3,500**

- ビーフステーキ ガーリックソース
- パンネアラビアータ&ソーセージ
- ローストポーク オニオンソース
- フライドポテト&チキン
- カブレゼ
- 白身魚のエスカベッシュ

NEW! ラ・カフェテラサ ステーキ弁当 **¥2,000**

- ビーフステーキ ガーリックソース
- ポークステーキ 醤油・わさび
- ポテトサラダ
- 蒸し野菜
- ライス
- 香の物

NEW! ラ・カフェテラサ 昔ながらの洋食弁当 **¥3,000**

- 和牛入りハンバーグ (デミグラス or トマトソース)
- サーモンニエル 醤油バター
- 季節のフルーツ
- トマト&オリーブ
- 鴨ロースの燻製&ナポリタン
- 海老ピラフ
- 香の物

信州とプロヴァンスの極上のマリアージュ



SORPRESA
FRENCH RESTAURANT
フランス料理 ソルプレーサ
営業日(金・土・日・祝日)の3日前15時までに要予約

ソルプレーサの鉄板焼きカウンターで黒毛和牛を贅沢に焼き上げました。

有頭海老のセモリナフリットバジルソース **¥1,800**

黒毛和牛の焼肉ライスバーガー **¥2,500**

鉄板焼き黒毛和牛のビーフカレー
※テイクアウト用専用容器でお渡し
ライス(約200g)付き **¥3,000**

※写真は調理イメージです。



料亭の味わいをご自宅で

深志楼
3日前15時までに要予約

信州白馬豚角煮 **¥900**

信州大岩魚幽庵焼き **¥1,200**

大巻羅盛合せ **¥1,200**

信州オレイン豚角煮 **¥1,500**

信州プレミアム牛サラダ **¥2,200**

NEW!

＜二段目＞
■ 荀唐揚げ 獅子唐 檸檬
■ 浅利炊き込み御飯
■ 香の物

＜一段目＞
■ 信州プレミアム牛 葱味噌焼き 万能葱
■ 桜餅
■ 自家製出汁巻き玉子
■ 桜鯛酒蒸し
■ 金目鯛煮付け

深志楼特製 春の華二段弁当 ¥3,000

NEW! 金目鯛 西京焼き弁当 **¥2,500**

- 金目鯛西京焼き
- 金時生姜甘酢漬
- 浅利炊き込み御飯
- 桜餅
- 荀唐揚げ 獅子唐 檸檬
- 香の物

伝統の広東料理をお気軽に



中国レストラン **聖紫花**
Chinese Restaurant SEISHIWA

葱鮮魷 イカと葱の生姜の炒め **¥1,300**

八珍炒飯 五目チャーハン **¥1,300**

炒上雑碎 八宝菜 **¥1,450**

古老肉 酢豚 **¥1,450**

干焼蝦仁 エビのチリソース煮 **¥1,600**

海鮮炒麵 海鮮あん掛け焼きそば **¥1,700**

聖紫花特選オードブル **¥5,000**

(3~4人前・直径30cm)

- 牛肉のバーベキューソース
- 大海老のマスタードソース炒め
- 豚肉の黒酢炒め
- 2種蒸し点心
- 鶏肉の唐揚げ オーロラソース
- イカとピーホタテの和え物

聖紫花 選りすぐり弁当 **¥3,000**

※組合せイメージ

共通メニュー 5品

- 牛蒡と山クラゲの和え物
- 海老蒸し餃子
- 豚肉焼売
- 海鮮入りチャーハン
- 香の物

8品より お好みの 3品のメニュー チョイス

- 牛肉とピーマンの細切り炒め
- 酢豚
- 大海老のオーロラソース和え
- 海老のチリソース炒め
- 回鍋肉
- 鶏肉の黒酢ソース炒め
- 鶏肉のカシューナッツ炒め
- イカと葱生姜の炒め

※複数個ご注文の際は3品のチョイスは統一とさせていただきます。

医食同源 聖紫花弁当「梅」 **¥2,000**

- 海老の春野菜の黒胡椒炒め
- 豚肉のバーベキューソース炒め
- 中国風ナムル
- 鶏もも肉の塩だれ蒸し
- 桜海老と搾菜入りチャーハン
- 香の物

【お渡し時間】 11:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所はご予約時にご案内いたします。

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。 ※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただきますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

前日 15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は3日前15時までに要予約

配達 は各商品10個から承ります

松本市・安曇野市・塩尻市
他地域もご相談ください
※配達ご希望の場合は、3日前までに要予約

ご予約・お問合せ (宴会予約直通) 専用予約フォーム

0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】
または専用予約フォームから

ホテルブレナスタ オリジナルアイテムは オンラインショップで