

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

- チキンソテー 大根おろしソース
- ポークジンジャー〜アップル風味〜
- 白身魚のベルシャード ラクトウイコ添え
- 豚バラキムチ炒め
- パーコンとキノコのキッシュ
- 肉団子トマト & バジルソース
- 蒸し海老と温野菜のバーニャ・カウダ
- エスカベッシュ
- 蒸し鶏のチョップドサラダ



(お一人様用)  
和食オードブル

- 茸おろし和え
- 若鶏唐揚げ
- 自家製さつま揚げ 生姜餡
- 天婦羅 海老 南瓜
- 玉子焼き 甘海老甘露煮
- 豚ロース葱味噌焼き
- 香の物 柴漬け 梅干し 沢庵
- 五目御飯 錦糸
- 旬魚揚げ煮

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**

料亭 深志楼

3日前15時までに要予約

<お段目>  
八寸 薩摩芋蜜煮 蓬真丈銀箔かけ  
鯛の子旨煮 信州風味鶏山椒煮  
出汁巻き玉子 柏餅  
強肴 信州プレミアム牛しゃぶしゃぶサラダ  
焼肴 間八蘭庵焼き 紅茶鴨ロース煮 金時生姜甘酢漬け

<お段目>  
蒸物 鱈煮付け  
里芋 生姜 木の芽  
揚げ物 天婦羅盛合せ  
海老・南瓜・獅子唐・茄子  
食事 生姜炊き込み御飯 枝豆  
香の物 野沢菜 赤蕪 小谷漬け

**聖紫花 満彩弁当**

中国レストラン 聖紫花

3日前15時までに要予約

<お段目>  
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

<お段目>  
大海老のXO醤塩炒め  
牛肉のオイスターソース炒め  
紋甲イカのチリソース  
海鮮炒飯

洋和 中 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たいただきます  
更なる特別感を演出

**西洋料理弁当**

お重

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〜

式のお重

エスカベッシュ  
パティ・ド・カンノーニュ  
サーモンのムニエルクリームソース掛け  
鴨ロース低温ロティ〜鴨胸スモークの香り〜  
サーモンとチーズのマリネ  
豚バラトマトフライ  
チキンタタキ バルサミソース  
ソーセージとポテトのアーレージョ  
和牛スネ肉の煮込み赤ワインソース

**日本料理弁当**

お重

鱈燗焼き  
豚ロース炙り焼き はじかみ丸十  
天婦羅 (海老・鳥賊・常念草・青唐)  
作すき焼き 五目御飯 鶏糸玉子

式のお重

玉子焼き 海老甘露煮 椎茸  
彩野菜の串焼和え 旬魚南蛮漬け  
鶏つくね照り煮 生モモロースト  
煮み 里芋人参 香の物 雑穀饅頭

**中国料理弁当**

お重

大海老の山葵炒め  
牛肉のオイスターソース炒め  
海鮮チョウマイ  
白身魚蒸し物 蟹肉餡かけ

式のお重

豚肉の冷製胡麻ソース掛け  
ごぼうと山クラゲの和え物 合鴨肉の煙製  
紋甲イカの衣揚げ甘酢合え  
鶏のから揚げ 山椒風味  
ペビーポタテのチリソース 胡麻団子  
海鮮入り焼売 桜色焼売

【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

※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  
※カレラレーサ・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



ALPICO HOTELS  
アルピコホテルズ株式会社  
2022.4.1 始動!

# TAKEOUT Fiesta

2022. 6

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

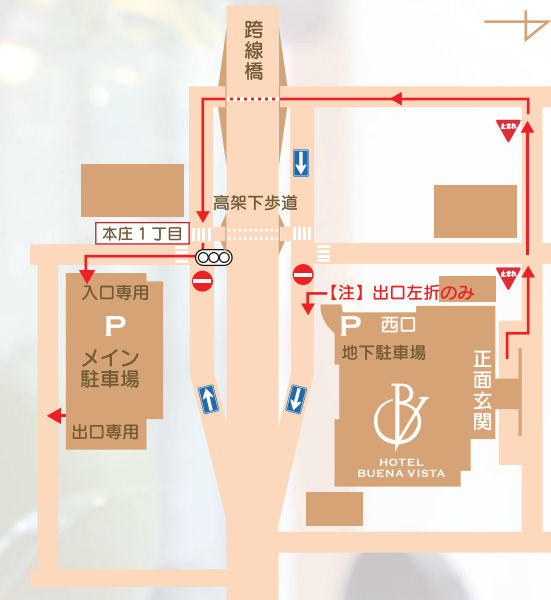


6つのキッチンから  
ホテルブエナビスタの味をお届け

- ★ 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

行楽の季節到来  
ホテルブエナビスタ  
初夏のテイクアウト

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



ブッフェレストランの雰囲気をご一緒に



行楽のおともにボリューム満点のお弁当登場！

大迫力1キログラム

豚バラ焼肉弁当 ¥2,500

NEW!

- 豚バラ肉
- 生姜焼き
- ネギ塩
- マヨネーズ
- ライス



大迫力1キログラム

唐揚げ&山賊焼き弁当

¥2,500

NEW!

- 唐揚げ(鶏もも肉)
- 山賊焼き(鶏もも肉)
- ライス
- レモン
- マヨネーズ

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



- ①ビーフステーキ ガーリックソース
- ②ローストビーフ オニオンソース
- ③デミグラス煮込み ミニハンバーグ
- ④ポークソテー グレイビーソース
- ⑤ポークピカタ
- ⑥ポークジンジャー
- ⑦チキンソテー トマトソース
- ⑧チキンの ティアフル風
- ⑨タンドリーチキン
- ⑩有頭海老のグリル バジルソース
- ⑪海老とブロッコリーのアービュ
- ⑫海老フライ アルタールソース
- ⑬サーモンニエル レモンソース
- ⑭カプレーゼ
- ⑮彩り野菜の フタトウユ
- ⑯ジュシー グリルフランク
- ⑰フライドポテト & チキン
- ⑱スモークサーモン マリネ
- ⑲生ハム & ポテトサラダ
- ⑳ペンネアラビータ & ソーセージ

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



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
- ペンネアラビータ&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
- カプレーゼ
- 白身魚のエスカベッシュ

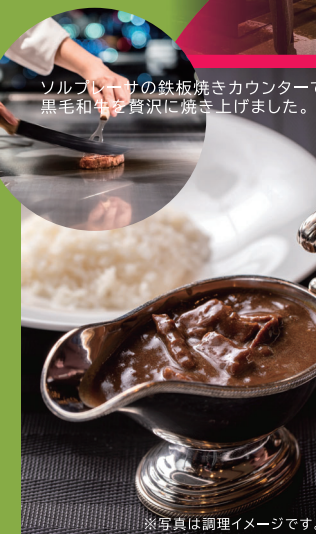


大人気

組合せイメージ

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

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



天麩羅盛合せ ¥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



＜二段目＞  
■ 天麩羅盛合せ  
■ 蓮実丈・茄子・獅子唐・南瓜  
■ 生姜炊き込み御飯  
■ 香の物



深志楼特製 信州福味鶏 きじ焼き重弁当 ¥2,500

- 福味鶏
- 木の芽
- 里芋旨煮
- そら豆
- 柏餅
- 香の物



深志楼特製 新緑の息吹二段弁当 ¥3,000

- ＜一段目＞
- 間八幽庵焼き
- 金時生姜甘酢漬け
- 柏餅
- 出し巻玉子
- 信州牛サラダ
- 鯉魚付け

伝統の広東料理をお気軽に

中国レストラン 聖紫花 Chinese Restaurant SEISHWA



姜葱鮮魷 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
- イカとベビーホタテの和え物



聖紫花 選りすぐり弁当 ¥3,000

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

- 牛肉とビ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。



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、ピエナピ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)

【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) 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



ホテルピエナピスタ オリジナルアイテムはオンラインショップで

※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。