

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 ラタトゥイユ添え
- 豚バラキムチ炒め
- ベ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
- エスカパッシュ
- 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
- 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¥5,500



深志楼特選弁当

深志楼  
FUKASHIRO

3日前15時までに要予約



聖紫花満彩弁当

聖紫花  
Chicoré Restaurant SEIJUHANA

3日前15時までに要予約

# TAKEOUT Fiesta

2022. 9-10

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

味覚の秋到来！  
ホテルブエナビスタの  
テイクアウトメニュー

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



秋のオードブル NEW!

洋食・和食・中国料理  
秋の味覚をバラエティ豊かに味わっていただけます。

ファミリーサイズ (4~5人前・直径35cm) ¥5,000 3日前15時までに要予約

- 【洋】 ポークステーキ アップルジンジャーソース  
林檎のキャラメリゼ添え
- 【洋】 鶏肉とキノコのアーヒージョ
- 【和】 秋鮭雑炊焼き 里芋
- 【和】 木枯らし揚げ (海老・きのこ・野菜)
- 【中】 鶏の唐揚げ オーロラソース
- 【中】 海老のチリソース炒め

## 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

3日前15時までに要予約

各 4,000 円

更なる特別感を演出  
貴社名入りオリジナル製斗紙を付けたいたします

西洋料理弁当

巻の重

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〜相棒のアクセント〜

式の重

エスカパッシュ  
チキンソテー・カンパニー  
カーボンのルーカールソース掛け  
鴨コース肉ロース〜鴨胸スモークの香り〜  
カーボンチーズのマリネ  
豚バラトマトフライ  
チキンタツタバルサミソース  
ソーセージとポテトのアーヒージョ  
和牛ステーキの蒸しみそソース

日本料理弁当

巻の重

鯖刺し焼き 鮎の刺し焼き 鮎の刺し焼き  
天婦羅 (海老・鳥賊・常念草・青唐)  
すき焼き 五目御飯 錦糸玉子

式の重

玉子焼き 甘海老甘露煮 椎茸  
彩揚げの掛焼和え 旬魚南蛮漬  
鶏つくね照り煮 生毛もろースト  
煮み 里芋人参 香の物 胡麻炒り頭

中国料理弁当

巻の重

大海老の山菜炒め  
牛肉のオイスターソース炒め  
海鮮チリソース  
白身魚の蒸し物 蟹肉餡かけ

式の重

豚肉の冷製胡麻ソース掛け  
ごぼうと山クラゲの和え物 合鴨肉の燻製  
絞甲イカの衣揚げ甘酢和え  
鶏のから揚げ 山椒風味  
ペビーポテトのチリソース 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

専用予約フォーム



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



テイクアウト用ピッツァBOXに  
日頃の感謝のメッセージや似顔絵イラストなど  
自由にデコレーションしていただけます!

カフェテラサ  
ラ・カフェテラサ

敬老の日テイクアウト  
感謝を伝えよう  
~ありがとうBOXピッツァ~

¥2,000

敬老の日 限定

9月19日(月・祝)  
お渡し時間 11:00 ~ 17:00  
前日15時までに要予約

※ピッツァはマルゲリータ  
レギュラーサイズ (直径約30cm)

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。

HOTEL BUENA VISTA

ブッフ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

- 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

- 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 グレイビスソース
- 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チキンのディアブル風
- ⑨タンドリーチキン
- ⑩有頭海老のグリル バジルスソース
- ⑪海老とブロッコリーのアービュ
- ⑫海老フライ タルタルソース
- ⑬サーモンニエル レモンソース
- ⑭カプレーゼ
- ⑮彩り野菜のラタトゥイユ
- 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ペンネアラビアータ&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) ¥2,800

ファミリーサイズ (4~5人前・直径35cm) ¥3,800

- ローストビーフ オニオンソース
- ガーリックチキン
- ミートボールナポリタン
- 豚バラ肉のグリーンカレー煮込み
- フィッシュフライ&ポテト
- 彩り野菜のラタトゥイユ



大人気

信州とプロヴァンスの極上のマリアージュ



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



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



信州オレイン豚鍋煮 ¥1,500



信州プレミアム牛サラダ ¥2,200



紅葉鯛幽庵焼きと茸の炊き込みご飯弁当 ¥2,800

- 紅葉鯛幽庵焼き 茗荷甘酢漬 出汁巻き玉子
- 秋野菜阿蘭陀煮 里芋 人参 蓮根 陽元
- 茸の炊き込みご飯 香の物

秋の華二段弁当

¥3,300

- <一段目>
  - 紅葉鯛幽庵焼き 茗荷甘酢漬
  - 秋刀魚竜田揚げ 獅子唐 檸檬
  - 出汁巻き玉子
  - 菊菜と菊花のお浸し
  - 信州牛鍋煮 紅葉麩 豆腐 絹さや
- <二段目>
  - 天婦羅盛合せ
  - 海老・鱈・茄子・南瓜・はじかみ
  - 天つゆ 抹茶塩
  - 茸御飯 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 SEISHIKA



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



医食同源 聖紫花弁当「梅」 ¥2,000

- 海老と野菜のチリソース炒め
- 豚トロ肉と木耳の塩炒め
- 焼き餃子
- 中国風ナムル
- 鶏もも肉の炙り焼き 油淋ソース掛け
- 海鮮と搾菜入りチャーハン
- 香の物

聖紫花 選りすぐり弁当 ¥3,000

- 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。