

Restaurant Party Plan レストラン パーティープラン

個性溢れる4つのレストラン。寛ぎの空間とお料理で、特別な時間をお過ごしください。

<p>1F La Caffe Terrace ラ・カフェテラサ</p> <p>ランチバイキング & 飲み放題プラン 4,500円 ディナーbuffet & 飲み放題プラン 6,000円</p> <p>ランチは40種、ディナーは60種以上の季節ごとに変わるバラエティー豊かなメニューとともにしみながら。 (フリードリンク) 生ビール・ハイボール・ワイン(赤/白)・焼酎・酎ハイ・カクテル各種・ソフトドリンク各種</p> <p>カフェ&ダイニング ラ・カフェテラサ TEL.0263-37-1570</p>	<p>1F 聖紫花 Cherry Blossom RESTAURANT</p> <p>喜鳥(きちょう) 5,500円 皇鳥(こうじょう) 7,000円</p> <p>(コース料理) 全7品 前菜・炒め物その他(4品)・種飯類・デザート (フリードリンク) 瓶ビール・焼酎・日本酒 中国果実酒(3種)・烏龍茶・ジャスミン茶 オレンジジュース・ジンジャーエール ココア・コーラ</p> <p>中国レストラン 聖紫花 TEL.0263-37-0511</p>
<p>5F 深志楼 FUJIKAWA</p> <p>有明(ありあけ) 7,000円 燕(つばくら) 8,500円</p> <p>(会席料理) 全7品 前菜・お造り・焼物・煮物・お食事・水菓子 (フリードリンク) 瓶ビール・焼酎・麦焼酎・梅酒 ノンアルコールビール・烏龍茶 オレンジジュース</p> <p>料亭 深志楼 TEL.0263-37-0515</p>	<p>14F SORPRESA FRENCH RESTAURANT フランス料理 ソルブレーサ</p> <p>Déjeuner ~ デジュネー 4,000円 Magnifique ~ マフニーク 7,000円 Luxe ~ リュクス 8,500円</p> <p>(コース料理) 全7品 前菜・スープ・魚料理・肉料理・デザート・パン コーヒー (乾杯酒) スパークリングワイン (フリードリンク) 瓶ビール・ワイン(赤/白)・焼酎・ウイスキー カクテル3種・烏龍茶・オレンジジュース</p> <p>フランス料理 ソルブレーサ TEL.0263-37-0510</p>

HOTEL BUENA VISTA

平日：ランチ・1組限定

Limited Lunch Course [8名様より]
洋食リミテッドランチコース **4,000円**

オードブル | オードブルヴァリエ
(干し柿とマスカルポーネのブルスケッタ・ロースト鴨・藍のレアグリル・パプリカのムース・パテ・ド・カンパニョーリングのコンフィチュール)

ポワソン | 真鯛のボワレ 香味野菜のナーージュソース

ヴィアンド | トロトロ豚バラ肉のバスク風煮込み

デザート | パンナコッタ フルーツカクテルを合せてパン・コーヒー

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

ホテルブエナビスタ スタンダードルーム1名様料金 《1泊料金》 7,600円 《1泊朝食付》 9,500円 ※金・土+1,000円 ※スーパーリアティブ +500円 ※プレミアムタイプ +1,000円	アルピコプラザホテル シングルルーム1名様料金 《1泊料金》 6,000円 《1泊朝食付》 7,200円 ※休前日 +1,200円
--	---

レストラン営業日や営業時間の変更となる場合がございます。

秋のこぼれ会席登場!
かつお会席 10,000円

10/31(月)まで 期間限定

前菜	かつおのミキユイ 香草パン粉をまとわせて
焼物	かつおのつみれ汁 信州味噌仕立て
お造り	かつおのたたき 玉葱 貝割れ 生姜 にんにく 妻物一式 土佐醤油
煮物	かつおのステーキ キの土佐煮を添えて
酢の物	かつおと松木一本煮の時雨煮 本枯節とともに
食事	かつおと秋野菜の饗宴 ~なまり和え~
食卓	かつお出汁香る かつお茶漬
水菓子	勝男武士アイスクリーム ベリーソース掛け

ALPICO PLAZA HOTEL

New Normal Style Standard Course [8名様より]
ニューノーマルスタイル スタンダードコース **6,000円**

前菜盛合せ | ハモンセラノと栗のロースト とろ湯葉 スモーク帆立と銀杏 海老と茗荷ピクルス

お造り | 鮭 信州サーモン 赤海老 妻物一式

蒸し物 | ビスクの洋風茶碗蒸し

魚料理 | 金目鯛のボワレ アンチョビクリームソース

肉料理 | 国産牛モモ肉のロースト 季節の温野菜添え マスタード風味のマデラソース

食事 | 冷やしきのこ蕎麦

デザート | 薩摩芋を使った二種のデザート盛合せ 鳴門金時ケーキ 薩摩芋の林檎煮添え コーヒー

グレードアップオプション
①国産牛のビーフシチュー 温野菜添え +1,500円
②国産牛フィレ肉のステーキ 山葵風味のフォンドポソース +2,000円

Normal Style Standard Course [8名様より]
ノーマルスタイル スタンダードコース (盛込み料理) **5,500円**

前菜 | ニース風サラダ

お造り | ビンチョウ鮨 烏賊

魚料理 | カラスカレイのオープン焼き キのクリームソース

肉料理 | 豚バラ肉のベルシャード サワークラウト添え

肉料理 | 牛モモ肉のロースト 季節の温野菜添え ジャボネソース

食事 | 冷やしきつね蕎麦

デザート | プリン メイプル風味のシロップ コーヒー

グレードアップオプション
①アルプス牛の赤ワイン煮込み + 500円
②ブラック Angus 牛のサーロインステーキ +1,000円
グレイビーソース

●オプション料理
握り寿司(鮭・サーモン・赤海老) お一人様3貫 800円

- 表記の料金は全て税金・サービス料が含まれております。●宴会場のご利用は2時間となります。時間延長の場合は、別途料金を頂戴いたします。
- [取消料]ご利用の9日前より前日まで/プラン料金×ご予約人数の50% ご利用日当日/プラン料金×ご予約人数の100%
- 音響・照明費を別途頂戴する場合がございます。

ホテル ブエナビスタ

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1
TEL.0263-37-0111 FAX.0263-37-0666

ご予約・お問合せ

TEL.0263-37-0888
FAX.0263-37-0666
電話受付時間 10:00~19:00 宴会予約直通
www.buena-vista.co.jp



HOTEL BUENA VISTA

ALPICO HOTELS



2022 Autumn Party Plan

2022.9.1 Thu. ▶ 11.30 Wed.
秋のパーティープラン | 8名様より承ります

アルピコホテルズ株式会社設立記念特典

- 1. 送迎バス (台数限定 乗車人数15名様以上)
- 2. フリードリンク 1種追加プレゼント
- 3. 宿泊/レストラン招待券プレゼント (1組1枚、詳細はスタッフに要問合せ)
- 4. [ホテルブエナビスタ/アルピコプラザホテル] オンテールbuffetコース限定 (盛込み料理) ペン型アルコール除菌スプレー1本& プチガトーbuffet プレゼント (30名様分/デミタスコffee付)
- 5. [ホテルブエナビスタ/アルピコプラザホテル] プチガトーbuffet プレゼント (30名様分/デミタスコffee付)
- 6. [ホテルブエナビスタ/アルピコプラザホテル] ペン型アルコール除菌スプレー1本& アルピコホテルズオリジナル ドリップコーヒー1個 人数分プレゼント

With コロナ時代に「ニューノーマルスタイル」をさらに進化させた

「ネオ」ニューノーマルスタイル」のパーティープラン登場!



Neo New Normal Style Buffet Course

ブッフェメニュー

「ネオ」ニューノーマルスタイル ブッフェコース [30名様より] **6,500円**

冷製		温製	
【西洋料理】	【日本料理】	【中国料理】	【西洋料理】
・彩 Mix サラダ ドレッシング 2種	・お造り盛合せ	・豚肉の煮凝りニンニクソース掛け	・ミラノ風カツレツと菌摩芋のアヒージョ
・生ハムとカボチャのサラダ	・おろし和え	・キムチとペビー帆立のピリ辛和え	・サーモンとナスのグリル グラタン仕立て
・スモーク鴨と干し柿のマリネ〜パルサミソース〜	・信州蕎麦	・蒸し鶏肉とナスのマスタードソース	・チキンの味噌クリームプレゼ キノコ添え
・フルーツ盛合せ	・握り寿司		

一人ひとり専用の紙トングをご用意

ご要望の場所や数に応じてミーティングポイントやコミュニケーションポイントの設置が可能です。多くの人と楽しみながら交流をしたいという従来からの要望に立食スタイルのブッフェコースでお応えします。これまでの着座を基本としていた「ニューノーマルスタイル」の宴席はもちろん、移動しながら立食スタイルのブッフェを楽しむ「ネオニューノーマルスタイル」の宴席もどうぞご検討ください。



ミーティングポイント Meeting Point

高さ約2メートル、幅1.2メートルの上半分がクリアパネルになっており、相手の顔や表情を見ながら挨拶や自己紹介などが行えるスペースです。手元では名刺交換が可能な造りになっています。 ※数量限定



コミュニケーションポイント Communication Point

円卓の上半分がクリアパネルにより4分割されているスタンディングテーブルで、お互いの声が聞き取りやすいよう開口部をわずかに設け、名刺や資料のやりとりもできるような歓談・会話用のスペースです。 ※数量限定

秋のパーティープランをご検討の企業団体の皆様へ
ホテルブエナビスタが誇る料理長のご紹介



原田 総料理長

長年にわたり日本料理で培った経験をもとに、長野県内のホテル・レストラン・ブライダル施設に幅広く携わりました。現在ホテルブエナビスタならびにアルビコプラザホテル総料理長として「和と洋の融合」というテーマに取り組んでいます。日本料理、西洋料理、中国料理、ペストリーの料理長が丹精込めた自慢の料理をご堪能ください。

New Normal Style Course

ニューノーマルスタイルコース [8名様より] **7,000円**

洋食コース



【アミューズ】	茄子のコンポート 生ハムのアクセントと柑橘の香り
【オードブル】	炙り秋刀魚とタタキのガトー仕立て トマトの酸味とパルサミコの酸味で
【スープ】	マッシュルームの芳醇なポタージュ
【ボワソン】	甘鯛のウロコ焼きと帆立のソテー 濃厚アメリカソースを合せて
【ヴィアンド】	牛ロース肉のステーキソースシャール 南瓜のドフィノワ添え
【デザート】	ブラリネとショコラのマリアージュ 秋の装い パン・コーヒー

ホテルブエナビスタ

4名の料理長 饗宴プラン (洋・和・中 コース料理)

[8名様より] **10,000円**



【前菜】	親月の宴 (臘月 衣被柚子味噌掛け 鴨七味焼き 焼き椎茸 鮭子おろし和え 紅葉人参 銀杏丸十)	特別フリードリンク付
【スープ】	キノコ入り溶き卵スープ	ビール(中瓶) ・ワイン(白/赤)
【向附】	鱈みぞれ酢添え あおり烏賊焼き霜造り 真鯛 妻物一式 土佐醤油	紹興酒 ・日本酒(燗/生酒)
【ボワソン】	白身魚のグラチネ プチマトのミニブーケを添えて	ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール)
【ヴィアンド】	国産牛ロース肉のグリエ 季節の野菜添え 緑胡椒のソース	焼酎(麦/芋) ・ノンアルコールビール
【食事】	担々麵	ソフトドリンク 下記より4種チョイス
【デザート】	サンマルク パナラムースとチョコレートムースの饗宴 コーヒー	烏龍茶 ・ジャスミン茶
		プーアル茶 ・ルイボステイ
		オレンジジュース ・アップルジュース
		グレープフルーツジュース
		ジンジャーエール(甘口)
		ジンジャーエール(辛口)
		ココアコーラ ・ペブシコーラ



古幡 料理長

ホテルブエナビスタ一筋16年、色々な時代を経験し宴会洋食を担当しています。見た目・味ともにバランスの取れた料理で満足いただけるプランになるよう心掛けました。



金井 料理長

東京築地の料理店で10年以上経験を積み長野野オリーブを機に信州へ。入社以来四半世紀、日本料理を担当しています。秋の食材をぜひともご堪能ください。



上野 料理長

県内各所の中国料理店で10年の修業を経て2017年中国レストラン聖花料理長に就任しました。ご宴会でもホテルブエナビスタの中国料理をご堪能ください。



金子 料理長

東京のホテルで20年、沖縄、大阪など全国で経験を重ねて2019年ホテルブエナビスタのペストリーシェフに。コースの最後を締めくくるデザートに五感でお楽しみください。

Cozy On Table Buffet Course

コージーオンテーブルブッフェコース

(洋・和・中 盛り込み料理) [8名様より] **6,000円**



【前菜】	カボチャと生ハムとリンゴ〜秋の味覚サラダ〜
【温菜】	秋鮭蒸し 蕎麦の実あん掛け 人参 丸十
【メイン】	お造り 鮎 あおり烏賊 妻物一式 土佐醤油
【メイン】	豚トロ肉の柚子胡椒炒め
【食事】	牛肉のボワレ 紫芋ビュッレを纏って ソース・ジューズ
【デザート】	ピリ辛香味海鮮炒飯 秋風香るモンブラン (コーヒー付)

Drink Plan

ドリンクプラン

コースにあわせてお選びいただけるドリンクプランを各種ご用意いたしました

スタンダードドリンクプラン [お一人様] **2,000円**

- ・ビール(中瓶) ・ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール)
- ・焼酎(麦/芋) ・日本酒(燗/生酒)
- ・カクテル3種(ジントニック/モスコミュール/カシスオレンジ)
- ・ノンアルコールビール

ソフトドリンク 下記より4種チョイス

- ・烏龍茶 ・ジャスミン茶 ・プーアル茶 ・ルイボステイ ・オレンジジュース
- ・アップルジュース ・グレープフルーツジュース ・ココアコーラ ・ペブシコーラ
- ・ジンジャーエール(甘口) ・ジンジャーエール(辛口)

ブエナビスタクラブ ビジネスプラス会員 特典	フリードリンクプラン 1ランクアップ2種追加
---------------------------	---------------------------

スタンダードドリンクプランに加え、下記のメニューより1種追加毎にお一人様+100円

- ・焼酎(米) ・スパークリングワイン ・ワイン(白/赤)
- ・サワー3種(レモン/グレープフルーツ/杏) ・紹興酒 ・梅酒
- ・ノンアルコールスパークリングワイン ・ノンアルコール梅酒
- ・ノンアルコールカクテル3種(シャリーテンブル/ホワイトミモザ/カシスオレンジ)
- ・烏龍茶 ・ジャスミン茶 ・プーアル茶 ・ルイボステイ
- ・オレンジジュース ・アップルジュース ・グレープフルーツジュース
- ・信州産100%ジュース(りんご) ・信州産100%ジュース(もも) ・ココアコーラ
- ・ペブシコーラ ・ジンジャーエール(甘口) ・ジンジャーエール(辛口) ・ペリエ

グラスの泡に心も踊る スマートで新しいドリンクプランのご提案!

フリーフロープラン [お一人様] **3,000円**

- ・シャンパーニュ[ニコラフィアット プリュット レゼルヴ] ・スパークリングワイン
- ・信州産樽熟ワイン(白/赤) ・プレミアムビール(中瓶)
- ・ウイスキー[I.W.ハーパー](ロック/水割り/ハイボール)
- ・焼酎[平蔵(麦)/さつま司(芋)/牛つなぎ石(米)]
- ・日本酒[鏡花水月(純米吟醸)/岩波(燗)]
- ・カクテル(ウォッカ/ジン/ラム/カシス/フランボワーズ)

アルコール

- ・ノンアルコールスパークリングワイン ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールカクテル(カシス/グレンナデン/グリーンアップル/ブルー) ・烏龍茶
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース ・信州産100%ジュース(りんご/もも)
- ・ジンジャーエール(甘口) ・ジンジャーエール(辛口) ・ペリエ

ノンアルコールドリンクプラン [お一人様] **1,500円**

- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールスパークリングワイン
- ・ノンアルコールカクテル3種(シャリーテンブル/ホワイトミモザ/カシスオレンジ)
- ・烏龍茶 ・ジャスミン茶 ・ルイボステイ
- ・オレンジジュース ・アップルジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ジンジャーエール(甘口) ・ココアコーラ