

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
- ポークソテー〜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&パジルソース
- 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 生姜飴
- 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

※掲載商品のお引渡し期間：11月1日(火)～12月27日(火)

2022. 11-12

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

TAKEOUT Fiesta



NEW!

信州アルプス牛鍋煮太巻き

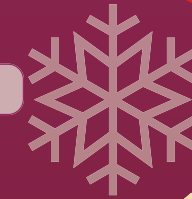
国産豚ヒレカツ太巻き

開業記念 (11/28)&いい肉の日 (11/29) 記念
2種の肉太巻き (直径約5cm×長さ19cm)
11月1日(火)～11月30日(水)
各¥1,800
3日前15時までに要予約

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

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。



洋 和 中 プレミアムおもてなし弁当

更なる特別感を演出
貴社名入りオリジナル封筒紙お付けいたします

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

<p>西洋料理弁当</p> <p>1式のお重</p> <p>ビーフステーキ和風おろしソース 豚ヒレカツピリ辛トマトサルサ チキンオムライスデミグラスソース 白身魚のハーブ焼き〜柑橘のアケント〜</p> <p>2式のお重</p> <p>エスカベッシュ パテ・ド・カンパーニュ 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 豚バラツタのからみソース ソーセージとポテトのアーヒージョ 和牛スネ肉の煮込みポワソンソース</p>	<p>日本料理弁当</p> <p>1式のお重</p> <p>鯖刺身 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) おすき焼き 五目御飯 錦糸玉子</p> <p>2式のお重</p> <p>玉子焼き 甘海老甘露煮 椎茸 彩野菜の柑橘和え 旬魚南蛮漬 鶏つくね照り煮 牛モモロースト 煮びり手入参 香の物 糠炒飯頭</p>	<p>中国料理弁当</p> <p>1式のお重</p> <p>大海老の山葵炒め 牛肉のオイスターソース炒め 海鮮チリソース 白身魚の物 蟹肉餡かけ</p> <p>2式のお重</p> <p>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 ペビーホタテのチリソース 胡麻団子 海鮮入り焼売 桜色焼売</p>
---	--	---

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

3日前15時までに要予約

＜お重目＞
八寸 春菊お浸し 白身魚南蛮漬
糸唐辛子 甘鯛あられ揚げ 檸檬
出汁巻き玉子 鰻蒲焼 山椒
強肴 信州牛鍋煮
焼物 鯖刺身
紅茶鴨スモーク 金時生姜甘酢漬

＜お重目＞
煮物 菊花蘇美味噌かけ
銀杏 舞茸 青菜 柚子
揚物 天婦羅盛合せ
鱈白子・南瓜・獅子唐
食事 湿地と菊花の炊き込み御飯
香の物三種盛り

聖紫花 満彩弁当

3日前15時までに要予約

＜お重目＞
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

＜お重目＞
大海老のX.O 醬塩炒め
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



開業記念日10セット限定
11月28日(月)限定
お渡し時間 11:00～17:00
一週間前までに要予約

開業 31 周年記念 / 31 種の箱寿司

鮪、鯛、サーモン、いくらなどの人気海鮮メニューはもちろん、ローストビーフや照り焼き、海老天麩などお子様も楽しめる31種類のメニューを専用の木箱に詰めてご用意いたします。

(27.5cm×27.5cm×6cm) ¥7,500

【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
※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



ALPICO HOTELS
アルピコホテルズ株式会社

HOTEL BUENA VISTA

ブッフェレストランの雰囲気をご一緒に



前日 15 時までにご予約 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 時までにご予約



大人気

- 組合せイメージ
- 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 バジルソース
 - ⑪海老とブロッコリーのアービージョ
 - 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カブレゼ
 - ⑮彩り野菜のラタトゥイユ
 - ⑯ジューシー 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
 - ⑳生ハム & ポテトサラダ
 - ㉑ペンネアラビアータ&ソーセージ

～クリスマスシーズンはいつもより贅沢に～



牛肉・豚肉・鶏肉を一緒に楽しめる
ボリューム満点のお弁当です。

NEW!

肉×肉×肉
弁当 ¥3,000



NEW!

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

- ビーフステーキ ガーリックソース
- ローストポーク オレンジソース
- 海老フライ タルタルソース
- ソーセージのジャーマンポテト
- チキン&オニオン
- 白身魚のエスカパッシュ



NEW!

11月1日(火)~12月21日(水)
ラ・カフェテラサ
エクストラオードブル

¥8,000

- 国産牛のローストビーフ
- 鴨ロースの燻製&雲丹のクリームペンネ
- 生ハム&カマンベールチーズ
- 有頭海老のグリル アメリカンソース
- 信州オレイン豚のソテー オニオンソース
- カニとスモークサーモンのマリネ



NEW!

12月22日(木)~12月25日(日)
クリスマス限定オードブル
～カフェテラサからの贈り物～

¥10,000

- 国産牛ローストビーフ
- ロブスターグリル ソースアメリカン
- クリスマスローストチキン
- 和牛のミートローフ
- ハモンセラノ&スモークサーモン
- 合鴨のロースト オレンジソース



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、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)

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時までにご予約

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時までにご予約

NEW!

深志弁当 ¥2,500

- 信州白馬豚角煮 辛子 青菜
- 天麩羅盛合せ(海老・鰻・茄子・獅子唐・南瓜)
- 信州サーモン幽庵焼き
- 出汁巻き玉子 春菊お浸し 金時生姜甘酢漬け
- 鰻御飯 山椒 香の物

NEW!

信州牛鍋煮重弁当 ¥2,800

- 信州牛 椎茸 長葱 白滝 青菜 紅葉麩
- 出汁巻き玉子
- 甘鯛あられ揚げ 獅子唐

NEW!

山茶花二段弁当 ¥3,300

<一段目>

- 真鯛幽庵焼き
- 自家製出汁巻玉子 金時生姜甘酢漬け
- 蕪美味餡かけ 銀杏 舞茸 青菜
- 抹茶湯葉刺し 妻物一式 山菜
- 甘鯛あられ揚げ 檸檬

<二段目>

- 信州牛葱味噌焼き 獅子唐
- 湿地と菊の花の炊き込み御飯 香の物 野沢菜漬

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
- イカとペビーホタテの和え物

※組合せイメージ

NEW!

医食同源 聖紫花弁当「梅」 ¥2,000

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

8品よりお好みの3品のメニュー チョイス

- 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。

【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 時までにご予約 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 時までにご予約

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

※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。