

New Normal Style Standard Course

ニューノーマルスタイル スタンダードコース

【8名様より】6,500円



Normal Style Standard Course

ノーマルスタイル スタンダードコース (盛り込み料理)

【8名様より】5,500円



Grade up Option  
グレードアップオプション



+1,000円  
ソフトシェルのクラブと  
野菜の天婦羅

- 前菜盛合せ | ハモンセラーノとクリームチーズ  
海老とほうれん草の酢味噌  
鶏むね肉のハーブ焼き  
ベビー帆立の醤油ジュレ
- お造り | 鮭 信州サーモン 帆立 妻物一式
- 蒸し物 | 南瓜のフラン
- 魚料理 | 金目鯛の醤油麹焼き
- 肉料理 | 国産牛モモ肉のロースト  
季節の温野菜添え ヘーゼルナッツソース
- 食事 | なめこおろし蕎麦
- デザート | ~雪兎~ いちごのムース  
コーヒー

Grade up Option  
グレードアップオプション



+800円  
ボルチーニ茸とペンの  
クリームソース

- 前菜 | 生ハムとミックスビーンズのサラダ
- お造り | お造り2品 ビンチョウ鮭 赤海老
- 肉料理 | 若鶏のバジル焼き フライドポテト
- 魚料理 | カラスカレイと帆立のフリット  
チリマヨネーズソース
- 肉料理 | 信州アルプス牛のビーフシチュー 季節の温野菜添え
- 食事 | ちらし寿司
- デザート | ティラミス ~甘い誘惑~  
コーヒー

オプション料理  
握り寿司(鮭・サーモン・海老)  
お一人様3貫 800円



HOTEL BUENA VISTA 冬の背徳会席 18,000円



- 先付け | 河豚白子柚子釜いくら掛け
- お椀替り | フォアグラ茶碗蒸し  
雲丹いぐらのせ
- お刺身 | 大トロ雲丹のせ 寒鰯肝挟み  
皮剥肝醤油 ぼたん海老酒煮漬け
- 焼き物 | 和牛カルビと3種チーズ  
(カマンベール・モッツアレラ・チェダー)  
の炙り焼き浅間小町黄身のせ
- 煮物 | "痛風" 鍋仕立て  
鰻肝 雲子 蟹身 鮑 白菜 椎茸 長葱
- 食事 | 雲丹いくらローストビーフ丼
- 甘味 | 濃厚栗金団チョコレート掛け

11/1(火) ~ 12/20(火) ※10日前までに要予約  
11:00~20:00  
時には日頃の摂生を置き放ち、心ゆくまで贅沢に。

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	アルピコプラザホテル
スタンダードルーム1名様料金	シングルルーム1名様料金
《1泊料金》6,000円	《1泊料金》5,500円
《1泊朝食付》7,960円	《1泊朝食付》6,700円
※金・土 +1,000円 ※スーベリアタイプ1名様につき+500円 ※プレミアタイプ1名様につき+1,000円	※休前日1名様につき+1,200円 ※2月24日は対象外

忘年会

2022-2023 Party Plan

新年会

2022.12.1 Thu. ~ 2023.2.28 Tue.

8名様より承ります



- 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。●12月29日(木)~1月3日(火)はプラン対象外

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



アルピコホテルズ株式会社設立記念特典

いずれかお選びいただけます

- ① 送迎バス (台数限定 乗車人数15名様以上)
- ② 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)
- ③ フリードリンク 1種追加プレゼント
- ④ [ホテルブエナビスタ "ネオ"ニューノーマルスタイル(6,500円) プuffェコース限定] プチガトープuffェ 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(6,000円)/アルピコプラザホテル(5,500円) オンテールプuffェコース限定 (盛り込み料理)] 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coffee 1個 人数分プレゼント



多くの人と楽しみながら交流したいという従来からの要望に  
立食スタイルのbuffetコースでお応えします。



一人ひとり専用の紙トングをご用意

## Neo New Normal Style Buffet Course “ネオ”ニューノーマルスタイル buffetコース

buffetメニュー [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】
・鯛と柑橘のセビーチェ	・鯛の姿造り	・スモーク鴨と干し豆腐のサラダ	・タンダーチキン
・オニオンと人参のムース仕立て	・他季節のお刺身盛合せ	・酸辣風味	・自身魚のフリッター明太子クリームソース
・フルーツ盛合せ	・信州蕎麦	・茹で豚の塩タレソース掛け	・牛バラ肉とミックスビーンズのトマト煮込み
	・握り寿司(桶盛り)	・ペビー帆立と野菜の香味ソース和え	
			【日本料理】
			・湯豆腐
			・香味醤油添え
			・冬野菜のあったか鍋仕立て
			【中国料理】
			・鶏肉の唐揚げ
			・香味ピリ辛ソース掛け
			・海老とキクラゲの炒り玉子炒め
			・豚肉のパーベキューソース炒め

ご希望の場所や人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。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!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buffetを楽しめる「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

## 忘新年会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ピ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] 8,000円

### 洋食コース



- 【オードブルI】 香ばしく炙った鯛のカルパッチョ紅白大根のサラダ
- 【オードブルII】 鴨肉と冬野菜のロースト 緑胡椒のソース
- 【スープ】 蟹入りフランと薫のポターージュ
- 【ポワソン】 舌平目のポーベエット レモン風味のリゾット添え ヴァンプランソース
- 【ヴィアンド】 国産牛ロースのシャリアピンステーキ 季節の野菜添え
- 【デザート】 小春日和 〜オレンジとキャラメルのマリージュ〜  
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 [8名様より] 12,000円



- 【前菜】 信州アルプス牛もろみ味噌 サーモン菜花巻き スズメ鯛共掛け酢豚 特別フリードリンク付  
芹胡椒和え 姫人参西京漬 鯉尾布巻き 南瓜カステラ
- 【スープ】 海鮮入りフカヒレスープ卵白仕立て
- 【向付け】 寒鰯焼き霜造り 鮎小角 妻物一式 土佐醤油
- 【ポワソン】 帆立貝のソテートリュフの香りを合せて
- 【ヴィアンド】 牛フィレ肉のバイ包みウエルントン風  
カブのピューレとともに ソース・ヴァン・ルーージュ
- 【食事】 豚肉と野菜入りあん掛け焼きそば
- 【デザート】 ビスタチオのムース  
コーヒーor紅茶

### 和会席



- 【前菜(2022)】 蟹粘巻き むかご真薯 若鶏山椒煮 鳥賊雲丹焼き 樹尾煮 紅葉鮓
- 【前菜(2023)】 蟹粘巻き むかご真薯 数の子 鳥賊呂焼き 鯛照り焼き はじかみ 梅鮓
- 【お椀】 鯛 蕪 蕪葉 木の芽
- 【お造り】 鮪 寒鰯 寒鰯 妻物一式 土佐醤油
- 【焼物】 信州アルプス牛香味だれ掛け 季節の野菜添え
- 【煮物】 鯛大根 獅子唐辛子揚げ浸し 黄柚子
- 【食事】 鴨南蛮蕎麦 鴨 葱 三つ葉
- 【甘味】 胡桃柚子羊羹

## Cozy On Table Buffet Course [8名様より] 6,000円

コージーオンテーブルbuffetコース (洋・和・中 盛り料理)



- 【前菜】 オードブルヴァリエ  
(チキンパテ カブのムース 柚子胡椒ジュレ タコのカルパッチョ仕立て フェンネルソース)
- 【前菜】 大きな茶碗蒸し(鶏 銀杏 小海老 小柱 きのこと 三つ葉)
- 【お造り】 季節のお刺身3種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 【魚料理】 自身魚の葱生姜蒸し
- 【メイン】 牛肉料理 和洋中3品から1品チョイス  
①信州アルプス牛ロース香味だれ掛け揚げ出し豆腐 青葱(和)  
②牛バラ肉のサクッとろっかつツレ仕立て キノコソース(洋) ③牛肉のオイスターソース炒め(中)
- 【食事】 和洋中3品から1品チョイス  
④投げ蕎麦(和) ⑤蟹とシーフードのホワイトドリア(洋) ⑥五目チャーハン(中)
- 【デザート】 ~雪罷い~ ほろ苦い思い出



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オリンピックを機に信州へ、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の修業を経て2017年中国レストラン 聖花料理長に着任しました。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は五感でお楽しみください。

## Drink Plan

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) ・梅酒
- ・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 ・ルイボスティ
- ・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・コーラ ・ペプシコーラ

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 ・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(シャーリーテンブル/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 ・ルイボスティ
- ・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・コーラ ・ペプシコーラ
- ・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.ハーバー](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  
(シャーリーテンブル/ホワイトミモザ/カシスオレンジ)
- ・烏龍茶 ・ジャスミン茶 ・ルイボスティ
- ・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・コーラ