

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)



3日前15時までに要予約

(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 ラクトゥイコ添え
- 豚バラキムチ炒め
- 野菜のキッシュ
- 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



3日前15時までに要予約

(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

※掲載商品のお引渡し期間：5月1日(月)～6月30日(金)

2023. 5-6

TAKEOUT Fiesta

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

新緑のころ
ホテルブエナビスタの
テイクアウト

6つのキッチンから
ホテルブエナビスタの味をお届け



ホテル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。



3日前15時までに要予約

NEW! 行楽太巻き寿司
¥6,000

ご家族やご友人とのおでかけのおともに
4種の太巻きと2種のいなり寿司セット

- いなり寿司
- 串子いなり
- 牛すき煮太巻き
- うなぎ太巻き
- 豚カツ太巻き
- 海鮮太巻き

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

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

3日前15時までに要予約

西洋料理弁当

重 式

ビーフステーキ オニオンソース
タンダーチキン タルタルソース
バターライス
白身魚のフィッシュソテー

豚とレソテー生ハム巻き
ミニ海老フライ タルタルソース添え
野菜のキッシュ
白身魚のフリット アンチョビソース和え
スモークサーモン 醤油漬り〜柑橘風味〜
ローストポーク
肉団子のレモンクリーム煮
肉団子のハニーマスタードマリネ
ベイクドチーズケーキ チョコソース掛け

日本料理弁当

重 式

鯖塩焼き
はじかみ
若鶏唐揚げ
丸十種焼煮
海老・鳥賊・常念草・青唐
きのご御飯 錦糸玉子

玉子焼き 海老白煮 冬菇
豚肉の辛子酢味噌和え 旬魚南蛮漬
かんもどき 牛ロースト
茄子揚げ煮 香の物 椒紗燗頭

中国料理弁当

重 式

大海老の山葵炒め
牛肉のオイスターソース炒め
海鮮チャーハン
白身魚蒸し物 蟹肉揚げ

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
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

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

料亭 深志楼 FUKASHIRO

3日前15時までに要予約

<お重目>
八寸 筍おろし 長芋唐揚げ和え
信州風味鶏南蛮漬け 相餅
間八五色あられ揚げ 柳屋 獅子唐
強肴 信州プレミアム牛しゃぶしゃぶサラダ
若布 水菜 白髪葱
自家製ドレッシング餡
焼物 鮭魚女木乃身歯磨き
紅茶鴨モーク 菊花大根

<お重目>
煮物 信州白馬豚角煮
健蔵 辛子
揚物 海老天婦羅 鱈まもぎ天婦羅
南天婦羅 金時生姜甘酢漬り天婦羅
抹茶塩 天つゆ
食事 じゃこ山椒御飯
木乃芽
香の物 三種盛り

聖紫花 満彩弁当

中国レストラン 聖紫花 Chinese Restaurant SEISHIKA

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

【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
※リフレサ・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
配達には各商品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

【期間限定】 5月1日(月) ~ 5月7日(日) 3日前15時までに要予約

料亭 深志楼 FUKASHIRO

見た目もかわいい端午の節句の料亭テイクアウト
鯉のぼりわっぱちらし寿司

¥1,500

- 信州サーモン
- 寿司海老
- 錦糸玉子
- とびっこ
- 胡瓜

HOTEL BUENA VISTA



ブッフェレストランの雰囲気をご一緒に



20種類のメニューからお好みの6種類を組合わせて あなただけのスペシャルを！

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**



3日前15時までに要予約

ラ・カフェテラサ 和牛満喫豪華2段弁当

和牛の美味しさを最大限に楽しめる特別な日にぴったりなお弁当

¥15,000

NEW!



- <1段目>
- 和牛カルビ (100g) & ガーリックライス
 - 和牛ハラミ (80g) わさび醤油
 - 和牛タン (80g) レモン塩
 - グリル野菜 (たまねぎ・じゃがいも)

- <2段目>
- 和牛ローストビーフ (80g) グレイビーソース
 - 和牛デミグラス煮込み (80g)
 - 和牛入りハンバーグ (100g) トマトソース
 - ピクルス & オリーブ



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
- チキン&ポテト
- パンネアラビアータ&ソーセージ
- ローストポーク オニオンソース
- カプレーゼ
- 白身魚のエスカバッシュ

ラ・カフェテラサ & 中国レストラン聖紫花 コラボレーション テイクアウト弁当 **¥2,500**

- 海老2種ソース (チリ・オーロラ) by 聖紫花
- ビーフステーキオニオンソース by カフェテラサ
- 青梗菜とブロッコリーのナムル by 聖紫花
- エスカバッシュ (洋風南蛮漬け) by カフェテラサ
- 担々ボロネーゼソース 水餃子 & パンネ by カフェテラサ & 聖紫花
- 白飯
- 控菜 by 聖紫花

洋食と中国料理 ふたつのレストランの味を一度に楽しめます

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15時までに要予約 **¥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わせ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・ソルプレサ



ソルプレサの鉄板焼きカウンターで黒毛和牛を旨況に焼き上げました。

営業日(金・土・日・祝日)の3日前15時までに要予約



有頭海老のセモリナフリットパジルソース **¥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**

料亭の味わいをご自宅で

料亭 **深志楼** SHINASHIRO



3日前15時までに要予約

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・鱈・茄子・獅子唐・南瓜)
- 信州さき玉子 春菊お浸し 金時生姜酢漬け
- 鯛飯 山椒 香の物

3日前15時までに要予約

新緑の息吹 二段弁当 **¥3,300**

- <二段目>
- 信州牛鍋煮 豆腐 長葱 椎茸 白滝 青菜
 - 福味鶏さし焼き御飯 枝豆 野沢菜漬

- <一段目>
- 間八幽庵焼き 菊花大根 柏餅
 - 長芋お浸し 抹茶湯葉刺し 妻物一式 山葵 紅麴
 - 鯛五色あられ揚げ 獅子唐 檸檬

【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

※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

伝統の広東料理をお気軽に

中国レストラン **聖紫花** CHINESE RESTAURAN SEISHIRO



姜葱鮮魷 イカと葱の生姜の炒め **¥1,400**



八珍炒飯 五目チャーハン **¥1,400**



炒上雑碎 八宝菜 **¥1,500**



古老肉 酢豚 **¥1,500**



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
- イカとペペーホタテの和え物



医食同源 聖紫花弁当「梅」 **¥2,000**

- 海老の唐揚げオーロラソース和え
- 茹で豚肉の旨塩タレ掛け
- 海鮮網春巻き
- 中国風やしナムル
- 白身魚の広東風蒸しシリソース掛け
- 豚挽き肉炒飯 カレー風味
- 香の物

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
- 海老入りチャーハン
- 香の物

8品より お好みの 3品のメニュー チョイス

※複数個ご注文の際も3品のチョイスは統一とさせていただきます。

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



ホテルエナピスタ 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。