

# 2023 Autumn Party Plan

2023.9.1 Fri. ▶ 11.30 Thu.

秋のパーティープラン | 8名様より承ります

ALPICO HOTELS

## Cozy On Table Buffet Course

コージーオンテーブルbuffetコース  
(洋和中折衷)

[8名様より] 6,000円



- 前菜 | 蒸し鶏とサツマイモのサラダ 林檎のアクセント
- お造り | 季節のお造り二種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 魚料理 | 桜海老の香る白身魚 ビリ辛蒸し
- 肉料理 | 豚トロ肉の甘味噌炒め
- 肉料理 | 牛肉の煮込み デミグラスソース
- 食事 | 冷やしきのご蕎麦
- デザート | 洋梨とキャラメルのムース (コーヒー付)



肉料理 (3品から1品チョイス)



HOTEL BUENA VISTA

[8名様より] 8,000円

- 前菜 | オードブルヴァリエ (南瓜とナッツのカナッペ・林檎のキャラメリゼとスモーク鴨・鮭のテリーヌととびっこ)
- お造り | 季節のお造り三種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 温物 | 松茸の茶碗蒸し
- 魚料理 | 広東風白身魚の蒸しもの フカヒレあん掛け
- 肉料理 | 洋和中3品から1品チョイス  
①牛ロースステーキ グレイビーソース きのこのバターソース添え (洋) ②国産牛たたき (和)  
③プライム牛肉の黒豆味噌炒め (中)
- 食事 | 洋和中3品から1品チョイス  
④ミートソースザニア (洋) ⑤きのご御飯いくら乗せ 香の物 (和)  
⑥海鮮入り塩炒め焼きそば (中)
- デザート | 秋色香るモンブラン (コーヒー付)

食事 (3品から1品チョイス)



## Premium Course

プレミアムコース

[8名様より] 10,000円

HOTEL BUENA VISTA



古幡料理長 洋食プレミアムコース

- アミューズ | 秋刀魚と焼き茄子のルーロー 梅肉と紫蘇の香り
- オードブル | チキンガランティース 柿のビューレ 自家製ピクルス添え
- スープ | ゴボウのヴルーテ ゴボウチップを添えて
- ポワソン | 金目鯛の蒸し煮 クリアなスープ・ド・ポワソン
- ヴィアント | 国産牛ロースのグリユ きのごデュクセル トリュフの香りとともに
- デザート | プラリネムース 秋の装い  
パン&コーヒー



小林料理長 和会席プレミアムコース

- 前菜 | 柿とほうれん草白和え 鴨ロース 秋茄子おろしポン酢 薩摩芋レモン煮 パイ貝
- 椀物 | 松茸のお吸い物 三つ葉
- お造り | 季節のお造り四種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 焼き物 | 秋鮭幽庵焼き 季節の野菜チップ
- 蒸し物 | 鱈かぶら蒸し 菊花あん
- 強肴 | 国産牛たたき 豆苗 葱 スプラウト 香味だれ
- 食事 | きのご御飯 いくら乗せ 香の物
- 水菓子 | 季節の果物

[8名様より] **6,000円**



- 前菜 | シーフードマリネのサラダ
- お造り | サーモンのカルパッチョ
- 魚料理 | ケイジャンチキンと白身魚のフリット チリソース
- 魚料理 | 赤魚のオープン焼き きのごクリームソース
- 肉料理 | ローストビーフ ラタトゥイユ添え オニオンソース
- 食事 | 冷やしとろろなめこ蕎麦
- デザート | サンマルクケーキ (コーヒー付)



[8名様より] **8,000円**

- 前菜 | 信州サーモンマリネ サラダ仕立て
- 肉料理 | 米豚冷製ロースト ザワークラウト添え
- 肉料理 | 若鶏のソテー バジルクリームソース
- 魚料理 | 金目鯛のオープン焼き アメリカンスソース
- 肉料理 | 3品から1品チョイス
  - ①ローストビーフ フォンドボークリームソース
  - ②ビーフシチュー ③イベリコ豚のロースト
- 食事 | 3品から1品チョイス
  - ④中華ちまき ⑤冷やしきのご蕎麦
  - ⑥とろろ御飯
- デザート | モンプランケーキ (コーヒー付)



ALPICO PLAZA HOTEL

**Iwashita Special**

岩下料理長 [8名様より]

洋和折衷プレミアムコース **10,000円**

- 前菜 | クリームチーズの粕漬け からすみ添え  
わかさぎの天婦羅 紅茶鴨のバストラミ
- オードブル | パテ・ド・カンパーニュ 菜園仕立て
- お造り | 鮎 帆立 赤海老 妻物一式
- 温物 | 茶碗蒸し フカヒレあん掛け
- 魚料理 | 金目鯛のボワレ 白ワインソース
- 肉料理 | 国産牛サーロインステーキ 季節の温野菜添え  
フォンのソース 山葵風味
- 食事 | 海鮮ちらし寿司 絹さや 花蓮根
- デザート | シャロットマロンケーキ (コーヒー付)

— ホテルプエナビスタ&アルピコプラザホテル共通 —

**Drink Plan** ドリンクプラン

スタンダードドリンクプラン [お一人様] **2,500円**

- ・ビール(中瓶) ・ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール)
- ・ワイン(白/赤) ・焼酎(麦/芋) ・日本酒(燗/生酒)
- ・梅酒 ・ノンアルコールビール ・烏龍茶 ・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 ・ココア・コーラ

スタンダードドリンクプランに加え、下記アイテムが加わります。

追加パッケージ [お一人様] **+500円**

- ・スパークリングワイン ・信州産ワイン(白/赤) ・紹興酒
- ・ノンアルコールスパークリングワイン ・ノンアルコールワイン(白/赤)



**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

ホテルプエナビスタ	アルピコプラザホテル
スタンダードセミダブルルーム 1名様料金	シングルルーム 1名様料金
〈1泊料金〉 <b>8,000円</b>	〈1泊料金〉 <b>7,000円</b>
〈1泊朝食付〉 <b>10,000円</b>	〈1泊朝食付〉 <b>8,500円</b>
※土曜日・連休中日 +2,000円	※休前日 +2,000円 ※9月16日、10月7日、11月3日は対象外

- 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 プエナビスタ アルピコプラザホテル  
**アルピコホテルズ株式会社 宴会予約**

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1 (ホテルプエナビスタ内)

ご予約・お問合せ

TEL. **0263-37-0888**

FAX.0263-37-0666

電話受付 10:00~19:00 宴会予約直通

