

Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルbuffetコース ALPICO PLAZA HOTEL

洋和折衷 [8名様より] 6,000円



- 前菜 | ボークバストラミのサラダ
- お造り | 二種盛り(びんちょう鮭・帆立) 妻物一式
- 肉料理 | 若鶏ときのこのデミグラス煮込み
- 魚料理 | メカジキのバセリバター焼き ラタトゥイユ添え
- 肉料理 | 国産牛もも肉のローストビーフ 葱ソース掛け
- 食事 | 油揚げ蕎麦
- デザート | アールグレイケーキ



- 前菜 | 生ハムとモッツアレラのサラダ
- 魚料理 | 香ばしく焼いたサーモンのたたき 香味野菜を添えて
- 肉料理 | 若鶏のカレークリーム煮
- 魚料理 | 真鯛のオープン焼きとパナ貝のパン粉焼き
- デザート | モンプランケーキ (デミタスコフィー付)

洋和折衷 [8名様より] 8,000円



- 肉料理 | 3品から1品チョイス
 - ①国産牛もも肉のローストビーフ フォンドボーソース
 - ②信州味噌の和風ビーフシチュー
 - ③イペリコ豚のロースト ハニーマスタードソース
- 食事 | 3品から1品チョイス
 - ④五色巻きと稲荷寿司
 - ⑤油揚げとおろし蕎麦
 - ⑥きのことベーコンのミートドリア



ALPICO PLAZA HOTEL

岩下料理長 洋和折衷プレミアムコース [8名様より] 10,000円

- 前菜 | 前菜3種 (ハモンセラーノと干し柿 ベビー帆立の黄身酢掛け 蟹テリソース)
- オードブル | 合鴨生ハム菜園仕立て 甘酸っぱいバルサミソース
- お造り | 三種盛り(鮭・鯛・信州サーモン) 妻物一式 土佐醤油
- 温物 | 海鮮茶碗蒸し イクラと青のり餡かけ
- 魚料理 | ソフトシェルクラブとカレイのフリット 濃厚なアメリカソース
- 肉料理 | 国産牛サーロインステーキ 爽やかな赤ワインソース 季節の温野菜添え
- 食事 | 鰻ご飯
- デザート | プラリネミルクケーキ (コーヒー付)

— ホテルブエナビスタ & アルピコプラザホテル 共通 —

Drink Plan ドリンクプラン

スマートドリンクプラン [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) ・チリ産ワイン(白/赤)
- 焼酎(麦/芋) ・日本酒(燗/生酒) ・梅酒 ・ノンアルコールビール

ソフトドリンク下記より4種チョイス

- 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

追加パッケージ [お一人様] + 500円

- ・ビール: サッポロエビスに変更可 ・スパークリングワイン ・信州産ワイン(白/赤)
- ・紹興酒 ・焼酎(米) ・サワー3種(レモン/グレープフルーツ/あんず)

ソバキュリアス®追加パッケージ [お一人様] + 500円

- ・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)
- ・ノンアルコールチューハイ2種(巨峰/柚子)
- ・ノンアルコールカクテルMOCKTAIL*3種(シャーリーテンブル/カシスオレンジ/ココナッツコック)

*ソバキュリアス: Sober(しらふ)とCurious(好奇心が強い)を組み合わせた造語
お酒を飲める人が「あえて」お酒を飲まない「少量しか飲まない」ことを選択するライフスタイルや考え方
*MOCKTAIL(モクテル): MOCK(似せた、真似た)とCOCKTAIL(カクテル)を組み合わせた造語

ホテルブエナビスタ	〈1泊料金〉 6,900円	アルピコプラザホテル	〈1泊料金〉 6,000円
スタンダード セミダブルルーム 1名様料金	〈1泊朝食付〉 9,000円	シングルルーム 1名様料金	〈1泊朝食付〉 7,500円
	※土曜日・連休中 日+2,000円		※土日・連休中 日+1,500円 (2月24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。
●食材の仕入れ状況により一部のメニューが変更になる場合がございます。
●[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(金)~1月3日(水)はプラン対象外

ご予約・お問合せ

ホテル ブエナビスタ

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

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

ALPICO HOTELS

VEGETABLE OIL INK

ミックス 紙に責任ある森林管理を行っています FSC® C009296

HOTEL BUENA VISTA & ALPICO PLAZA HOTEL

忘年会新年会 パーティープラン

Year-end & New Year's Party Plan 2023-2024

2023. 12.1 Fri. ~ 2024. 2.29 Thu.
8名様より承ります



日曜~木曜日ご利用のお客様限定特典
下記より1つプレゼント

- アルピコプラザホテル 20名様以上ご利用特典
 - アルピコプラザホテル 宿泊ペア招待券 1枚
 - エースイン松本 宿泊シングルルーム招待券 2枚
- (下記いずれか1点)
 - ラ・カフェテラサ ランチペア招待券 1枚
 - ホテルブエナビスタ 宿泊ペア招待券 1枚

- ホテルブエナビスタ 30名様以上ご利用特典
 - ラ・カフェテラサ ランチペア招待券 1枚
 - ホテルブエナビスタ 宿泊ペア招待券 1枚
- さらに 100名様以上ご利用特典
 - 企業・団体様向け ラ・カフェテラサ ランチバイキングサブスクリプション 法人パス 1枚

- 2施設共通特典
 - カラオケマシーン-ビンゴゲーム 機材一式貸し出し(組数限定) ・ビンゴカード人数分 ・映像機材
 - 美ヶ原温泉 翔峰 日帰り入浴券 10枚つづり
 - 双泉の宿 朱白 日帰り入浴券 10枚つづり



美味しい料理に会話も弾む!

ホテル自慢の西洋料理と日本料理を

和やかな雰囲気を楽しむブッフェコース。

※画像はイメージです

Buffet Course

洋和折衷ブッフェコース

[30名様より] **5,000円**

※立食スタイルも可能です。

HOTEL BUENA VISTA

ブッフェメニュー

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <p>【冷製】 【西洋料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生ハムとキャロットラペ ・ドライフルーツのアクセント ・サーモンとズスキのセビーチェ ハーブの香り ・フルーツ盛合せ | <p>【日本料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯛の姿造りと季節のお造り ・ほうれん草の白和え ・きのこ羹和え ・信州蕎麦 | <p>【温製】 【西洋料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白身魚と海老のピヤベース ・タンドリーチキン 野菜のオープン焼き ・豚バラ肉のトロロ煮込み ・ガーリックライス 大葉の香り | <p>【日本料理】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚幽庵焼き ・鯛大根 ・豚バラ肉と白菜の柚子あんかけ |
|---|---|--|---|

Cozy On Table Buffet Course

コージーオンテーブルブッフェコース

HOTEL BUENA VISTA

洋和中折衷 Select A

洋和中折衷 Select B

[8名様より] **8,000円**



- | | | | | | |
|--|---|---|---|---|--------------------------------------|
| <p>【前菜】 オードブルヴァリエ
(蒸し鶏とナッツのサラダ
鴨と蕪のコンソメスープ 柚子の香り
炙り真鯛のカルパッチョ 香草のアクセント)</p> | <p>【魚料理】 寒鯛幽庵焼き
【魚料理】 海老のチリソース炒め
【肉料理】 6品から1品チョイス
炙り真鯛のカルパッチョ 香草のアクセント)</p> | <p>【お造り】 三種盛り
(金目鯛 信州サーモン 寒平目) 妻物一式</p> | <p>【魚料理】 海老のバジルソース炒め
【肉料理】 信州オレイン豚のローストポーク
ブルーチーズのソース</p> | <p>【前菜】 せりと干し柿白和え 鴨コース
ちぢみほうれん草胡麻ダレ
大根とサーモン わかさぎ素揚げ
昆布茶風味</p> | <p>【お造り】 三種盛り
(鯛 鯛 甘海老) 妻物一式</p> |
|--|---|---|---|---|--------------------------------------|

<p>肉料理 6品から1品チョイス</p>	<p>食事 6品から1品チョイス</p>
<p>①牛ヒレカツレツ 信州味噌ソース ②牛ロースステーキ 茸のクリームソース 冬の根菜とどら ③国産牛すき煮 ④国産牛ローストビーフ 山葵ダレ ⑤牛肉のオイスターソース炒め ⑥牛肉のバーベキューソース炒め</p>	<p>⑦ズワイガニのトマトクリームパスタ ⑧海老とチキンのあつあつドリア ⑨とろろ蕎麦 ⑩葱味噌焼きおむすび 香の物 ⑪海鮮入りピリ辛チャーハン ⑫五日炒め焼きそば</p>

Cozy On Table Buffet Course

コージーオンテーブルブッフェコース

HOTEL BUENA VISTA

洋和中折衷

[8名様より] **6,000円**

洋和中折衷

[8名様より] **7,000円**



- | | |
|--|--|
| <p>【前菜】 生ハムと冬大根のリボン風サラダ 柑橘ドレッシング
【お造り】 二種盛り (鯛・鯛) 妻物一式
【肉料理】 豚肉と野菜の唐辛子入り炒め
【魚料理】 白身魚のザーサイ葱生姜風味蒸し
【肉料理】 チキンの香草パン粉焼き グレイビーソース
【食事】 信州蕎麦 わさび菜お浸し
【デザート】 フルーツ盛合せ</p> | <p>【前菜】 スモーク鴨とドライフルーツのシリアルサラダ
【お造り】 二種盛り (寒平目 信州サーモン) 妻物一式
【肉料理】 豚肉ときくらげの玉子入り炒め
【魚料理】 白身魚の四川風ピリ辛あんかけ蒸し
【肉料理】 チキンガランティーンのパイ包み ハニーマスタードソース
【食事】 焼きたらこ茶漬け 三つ葉
【デザート】 ティラミス〜コーヒーの香りとともに〜 (コーヒー付)</p> |
|--|--|

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

小林料理長 和会席プレミアムコース



- | | |
|--|---|
| <p>【アミューズ】 蕪のブランマンジェ ズワイ蟹のワカモレ
【オードブル】 赤海老と甘海老のダブル カラフルな装い キャビアを添えて
【スープ】 カリフラワーのヴルーチ
【ポワソン】 寒鯛のソテー 林檎と玉葱のビュールレとキャベツのフリット
ヴァンプランソースにトマトのアクセント
【ヴィアンド】 国産牛ヒレ肉のロティ 冬野菜のオープン焼き
焦がしニンニクのソースを合わせて
【デザート】 苺のレアチーズ 白銀の訪れ
パン (コーヒー付)</p> | <p>【前菜】 せりと干し柿白和え 鴨コース ちぢみほうれん草胡麻ダレ
唐千寿大根 サーモン幽庵焼き いくら添え
【椀物】 百合根つみれ 三つ葉
【お造り】 鯛・寒平目・金目鯛 妻物一式 土佐醤油
【焼物】 鯛雲丹焼き
【蒸物】 鯛親子蒸し 蟹あんかけ
【強肴】 国産牛ローストビーフ 山葵ダレ
【揚物】 河豚唐揚げ
【食事】 鰻出汁茶漬け
【水菓子】 抹茶ブラウニー 栗甘露煮</p> |
|--|---|