

ホテルブエナビスタ & アルピコプラザホテル

# Party Plan

2024 Spring

駅前シティホテル2施設  
お好みの会場とコースをお選びいただける  
春のパーティープラン

※ホテルブエナビスタ 洋和折衷ブッフェコースイメージ

## Buffet Course 洋和折衷ブッフェコース

美味しい料理に会話も弾む！ホテル自慢の料理を和やかな雰囲気を楽しむブッフェコース



### ホテルブエナビスタ / 洋和折衷ブッフェ料理

¥ 5,000

(30名様より)

#### 冷製

- 西洋料理 |
  - 生ハムとキャロットパドドライフルーツのアクセント
  - サーモンとズッキーナのセビーチェハーブの香り
  - フルーツ盛合せ
- 日本料理 |
  - 鯛の姿造りと季節のお造り
  - ほうれん草の白和え
  - きのこと雲和え
  - 信州蕎麦

#### 温製

- 西洋料理 |
  - 白身魚と海老のピヤベース
  - タンダーリーチキン 野菜のオープン焼き
  - 豚バラ肉のトロトロ煮込み
  - ガーリックライス 大葉の香り
- 日本料理 |
  - 魚幽庵焼き
  - 鯛大根
  - 豚バラ肉と白菜の柚子あん掛け

### アルピコプラザホテル / 洋和折衷ブッフェ料理

¥ 5,000

(30名様より)

#### 冷製

- 彩り野菜のサラダ
- コールミート盛合せ
- シーフードマリネ
- 海老と高野豆腐の煮浸し
- カプレーゼ
- 蕎麦

#### 温製

- 豚肩ロースト
- 若鶏の味噌漬け焼き
- 三元豚とゴロゴロ野菜の塩だれ炒め
- サーモンの柚塩焼き
- オニオンリングとポテトフライ
- 牛すじカレー

#### デザート

- フルーツ盛合せ

#### 追加オプション

- デザートブッフェ [お一人様] + ¥1,000
- パンプリン ・杏仁豆腐とフルーツカクテル
- ケーキ盛合せ ・コーヒー ・紅茶

## Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルブッフェコース



### ホテルブエナビスタ / 洋和中折衷盛込料理

¥ 6,000

(8名様より)

- 前 菜 | 生ハムと大根のリボン風サラダ柑橘ドレッシング
- お造り | 2種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 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 シャリアピンソース
- 食 事 | 信州蕎麦
- デザート | フルーツ盛合せ

### ホテルブエナビスタ / 洋和中折衷盛込料理

¥ 8,000

(8名様より)

- 前 菜 | オードブルヴァリエ  
(蒸し鶏とナッツのサラダ 鴨と蕪のコンソメラグー 柚子の香り 真鯛のカルパッチョ 香草のアクセント)
- お造り | 3種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 魚料理 | 鯛幽庵焼き
- 魚料理 | 海老のチリソース炒め
- 肉料理 | 国産牛ローストビーフ グレイビーソース
- 食 事 | 海鮮入りピリ辛チャーハン
- デザート | ベイクドチーズケーキ (コーヒー付)

※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ご予約  
お問合せ

ホテル ブエナビスタ 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 松本市本庄 1-2-1 (ホテルブエナビスタ内)

0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】





# Premium Course プレミアムコース



古橋料理長 洋食プレミアムコース



小林料理長 プレミアム和会席

ホテルブエナビスタ / 洋食 コース料理 **¥ 10,000**

(8名様より)

- 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 | 赤海老と甘海老のタブレ 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テ
- ポワソン | 鱈のソテー 玉葱のピュレとキャバツのフリット  
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 野菜のオープン焼き  
焦がしニンニクのソースを合せて
- デザート | 苺のレアチーズ 春の訪れ  
パン3種 コーヒー



ホテルブエナビスタ  
西洋料理 古橋料理長

ホテルブエナビスタ / 和会席 **¥ 10,000**

(8名様より)

- 前 菜 | ほうれん草白和え 鴨ロース 菜の花胡麻だれ  
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 | 鱈 平目 金目鯛 妻物一式 土佐醤油
- 焼 物 | 鯛雲丹焼き 雲丹 はじかみ 酢橘
- 煮 物 | 鱈親子蒸し 蟹あん掛け
- 強 肴 | 国産牛ローストビーフ 和風だれ
- 揚 物 | 河豚唐揚げ 甘長 レモン
- 食 事 | 鰻出汁茶漬
- 水菓子 | 抹茶ブラウニー 果物



ホテルブエナビスタ  
日本料理 小林料理長

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



アルピコプラザホテル / 洋和折衷盛込料理 **¥ 6,000**

(8名様より)

- 前 菜 | パストラミのサラダ
- 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 | メカジキのパセリバター焼き ラタトゥイユ添え
- 肉料理 | 国産豚のロースト 葱のソース
- 食 事 | 油揚げ蕎麦
- デザート | アールグレイケーキ (コーヒー付)



アルピコプラザホテル / 洋和折衷盛込料理 **¥ 8,000**

(8名様より)

- 前 菜 | 生ハムとモツァレラのサラダ
- 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バーナ貝のパン粉焼き 白ワインソース
- 肉料理 | 国産牛もも肉のローストビーフ フォンドボーソース
- 食 事 | 油揚げおろし蕎麦
- デザート | トリュフチョコレートケーキ (コーヒー付)

# Drink Plan スマートドリンクプラン [お一人様] **¥ 2,500**

ホテルブエナビスタ & アルピコプラザホテル 共通

- ・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 (燗酒/生酒)
- ・梅酒 (ロック/水割り/ソーダ割り)
- ・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・コーラ

追加パッケージ [お一人様] **+ ¥ 500**

- ・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) に変更可
- ・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)

ソバーキュリアス追加パッケージ [お一人様] **+ ¥ 500**

- ・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 (シャーリーテンプル/カシスオレンジ/ココナッツコーク)

ブエナビスタクラブビジネスプラス会員 特典  
ブエナビスタ限定 ドリンクプラン1種追加

●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メニューが変更になる場合がございます。 ●音響・照明費を別途頂戴す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%