

2024 Party Plan

Spring - Summer

春・夏のパーティープラン

2024.4.1 Mon. ▶ 6.30 Sun. 8名様より承ります

特典

パーティープランご利用のお客様
(ホテルブエナビスタ アルピコプラザホテル 共通)
乾杯用オリジナルカクテル
(アルコールまたはノンアルコール) プレゼント



美味しい料理に会話も弾む

ホテル自慢のお料理を

和やかな雰囲気を楽しむパーティープラン

画像はイメージ

Buffet Course [30名様より]

ブッフェコース ※立食スタイルも可能です。

5,000円

洋和折衷ブッフェメニュー

- 冷製 | 【西洋料理】
 - ・タコと人参のブルスケッタ
 - ・鰹のセビーチェ
 - ・生ハム入り ミモザサラダ
 - ・フルーツ盛合せ
- 【日本料理】
 - ・鯛姿造りと季節のお造り盛合せ
 - ・桜海老と貝柱の土佐酢和え
 - ・菊旨煮
 - ・鴨ロースと彩り野菜 柑橘風味
 - ・信州蕎麦
- 温製 | 【西洋料理】
 - ・赤魚と春野菜のアクアパッツァ
 - ・豚肩ロースのシャリアピンステーキ
 - ・桜海老と菜の花のペペロンチーノ
- 【日本料理】
 - ・魚若狭焼き
 - ・山賊焼き

6,000円

洋和中折衷ブッフェメニュー

- 冷製 | 【西洋料理】
 - ・野菜のキッシュ 生ハム添え
 - ・鰹のセビーチェ 春色ソース
 - ・蒸し鶏の梅肉風味 緑豆サラダ
 - ・フルーツ盛合せ
- 【日本料理】
 - ・鯛姿造りと季節のお造り盛合せ
 - ・桜海老と貝柱の土佐酢和え
 - ・菊旨煮 ・信州蕎麦
- 【中国料理】
 - ・キムチとペーパー帆立のピリ辛和え
- 温製 | 【西洋料理】
 - ・牛肉の煮込み
- 【日本料理】
 - ・山賊焼き
- 【中国料理】
 - ・豚トロ肉のXO醤オイスターソース炒め
 - ・野菜入り海老のチリソース
 - ・鶏肉の野菜塩蒸し
 - ・豚ひき肉と搾菜入りチャーハン

Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルブッフェコース [8名様より]

HOTEL BUENA VISTA

洋和折衷
6,000円



- 前 業 | 桜えびと貝柱土佐酢和え わさび菜お浸し 山菜胡麻和え
- お 造 り | 季節のお造り2種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 肉 料 理 | 豚ヒレカツレツ トマトのソース フレッシュ野菜を添えて
- 魚 料 理 | 白身魚のハーブオイル焼き 香味野菜ソース
- 肉 料 理 | 若鶏のボワレ滑らかマッシュポテトと柑橘香るガストリックソース
- 食 事 | 野菜の天婦羅蕎麦
- デザート | 玄米と抹茶のマリアージュ (コーヒー付)

洋和中折衷
8,000円



- 前 業 | オードブルヴァリエ 生ハムと菜の花のマリネ 野菜のキッシュ 玉葱のムース 鰹のカルパッチョ
- お 造 り | 季節のお造り3種盛り 妻物一式 土佐醤油
- 肉 料 理 | プライム牛肉のピリ辛ソース炒め
- 魚 料 理 | 鯖木の芽焼き 獅子唐 はじかみ 薩摩摩レモン煮
- 肉 料 理 | 牛ローストビーフ 旬野菜のオープン焼き 露味噌ソース
- 食 事 | フカヒレあんかけチャーハン
- デザート | カフェティラミス (コーヒー付)

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 | 玉葱の軽いムースと甘海老のタルタルを合わせて
- オードブル | 桜鱈のマリネ 春の彩野菜ジャルダン風 春色ドレッシング
- スープ | 蛤とクスクスの野菜スープ
- ポワソン | 大岩魚の香草パン粉焼きスパイスのアクセント グリーンソース
- ヴィアンド | 国産牛ロース肉のグリユ 旬野菜のフリット添え ソースムールド
- デザート | ミルティエユのミルフィエユ仕立て
パン 3種 コーヒー



小林料理長
プレミアム
和会席



- 前 業 | 烏賊とおおさの炙和え 山菜酢味噌 鯉甘露煮 よもぎ魅甘味噌焼き 鴨ロース
- 焼 物 | 蛤のお吸い物
- 刺 身 | 季節のお造り2種盛り 真鯛 金目鯛 妻物一式 土佐醤油
- 焼 物 | 鯖木の芽焼き アスパラ 小芋 はじかみ
- 蒸 物 | 福味鶏 筍 スナック 豌豆 桜麩
- 強 肴 | 国産牛たたき雲丹添え 豆苗 スプラウト 香味だれ
- 食 事 | 握り寿司 信濃雪鱈 大岩魚
- 水 菓 子 | 季節の果物

Buffet Course 洋和折衷ブッフェコース [30名様より] 5,000円

ブッフェメニュー

- | | |
|--|--|
| <p>冷製</p> <ul style="list-style-type: none"> ・彩り野菜のサラダ ・コールドミート盛合せ ・シーフードのマリネ ・海老と高野豆腐の煮浸し ・カプレーゼ | <p>温製</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉のロースト ・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 ・サーモンの柚庵焼き ・オニオンリングとポテトフライ |
|--|--|

- お食事
- ・信州蕎麦
 - ・ビーフカレー
 - ・ライス
- デザート
- ・フルーツ盛合せ

デザートブッフェ +1,000円
追加オプション [20名様より]

- ・パンプリン
- ・杏仁豆腐とフルーツカクテル
- ・ケーキ盛合せ

画像はイメージ

Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルブッフェコース [8名様より] ALPICO PLAZA HOTEL



洋和折衷
6,000円

- 前菜
- ・蒸し鶏のマスタードマリネサラダ
- お造り
- ・鯖のたたき 薬味ソース
- 肉料理
- ・若鶏のソテー レモンペッパー焼き
- 魚料理
- ・真鯛のボワレ オーロラソース
- 肉料理
- ・信州米豚のロースト ジャポネソース
- 食事
- ・梅おろし蕎麦
- デザート
- ・バイクドチーズケーキ (コーヒー付)



洋和折衷
8,000円

- 前菜
- ・若鶏の香草焼き サラダ仕立て
- お造り
- ・お造り2種盛り (鮭・赤海老)
- 肉料理
- ・豚バラ肉のトマト煮込み
- 魚料理
- ・鯖の落味噌オープン焼き
- 肉料理
- ・国産牛もも肉のローストビーフ
- 食事
- ・フォンド・ヴォーソースわさび風味
 - ・あなごのちらし寿司
- デザート
- ・カラメルマロンケーキ (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

ブエナビスタクラブ ビジネスプラス会員 特典	ホテルブエナビスタ 限定	フリードリンクプラン 1ランクアップ 1種追加
---------------------------	-----------------	----------------------------

Drink Plan フリードリンクプラン

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)
- ・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

ソフトドリンク

- ・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円

- ・ビール:プレミアムビール(中瓶)に変更可
- ・スパークリングワイン
- ・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(シャリーテンブル/カシスオレンジ/ココナッツコーク)

※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

※ソバーキュリアス:Sober(しらふ)とCurious(好奇心が強い)を組み合わせた造語

お酒を飲む人が「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



Stay Plan ステイプラン

パーティープランご利用のお客様限定

※旅行社経由の場合は除く

ホテルブエナビスタ

- スタンダードセミダブルルーム 1名様料金
- 《1泊料金》 《1泊朝食付》
- 8,900円 11,000円

※土曜日・連休中 日 +2,000円
※GW期間(4月27日~5月5日)は対象外

アルピコプラザホテル

- シングルルーム 1名様料金
- 《1泊料金》 《1泊朝食付》
- 8,000円 9,800円

※土曜日・連休中 日 +2,000円 ※1日20室限定
※GW期間(4月27日~5月5日)・5月25日は対象外

エースイン松本

- シングルルーム 1名様料金
- 《1泊料金》
- 7,000円 (無料朝食付)

※土曜日・連休中 日 +2,000円 ※1日20室限定
※GW期間(4月27日~5月5日)・5月25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。

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 長野県松本市本庄 1-2-1 (ホテルブエナビスタ内)

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

