

TAKEOUT Fiesta

2024. March

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

ホテルブエナビスタの味をお届け



ホテルブエナビスタ開業33周年プレキャンペーン

ホテルブエナビスタは1991年に信州の地に誕生して
2024年度におかげさまで開業33周年を迎えます。
そこで、感謝を込めたプレキャンペーンを開催！
ぜひこの機会にホテルブエナビスタでの味を
お得なキャンペーンとともにお試しください！

Hotel Shop & Pastry
PASEO
ホテルショップ&パストリー「パセオ」



限定
200個

White Anniversary ~純白の舞台~

これから始まる新たなステージをイメージして白にこだわったオペラケーキ
コーヒームースの苦味とガナッシュの甘味が極上のバランス

冷凍商品 **¥3,300** (4号 約12cm×10cm)

ホテルの人気ギフトセット

(6パック詰め)

- 和牛入りデミグラス煮込みハンバーグ (200g) 2パック
- 和牛入りトマト煮込みハンバーグ (200g) 2パック
- 聖紫花 四川風担々カレー (200g) 2パック



限定
50セット

通常販売価格 ¥3,600
33周年特別価格

¥3,300



限定
10セット

ピクニックボックス付き！

横38cm×縦26cm×高さ19cm
(4~5人前)

¥6,000

春のピクニックボックス

ピクニックボックスの中にサンドイッチやオードブルが
ぎっしり入った 春のお出かけにぴったりのセット



限定
30セット

特製肉まん・あんまんセット (各6個)

聖紫花で提供される美味しさをそのままに

冷凍商品 **¥3,800**

料理
深志楼
FUKASHIRO

料理長おすすめの
信州和牛を特別価格で

限定
45セット

信州和牛しゃぶしゃぶ肉 (600g)

心ゆくまで信州和牛をご堪能いただけます

※信州和牛のみの販売です 冷凍商品 **¥10,000**

※開業33周年プレキャンペーン商品は全て3日前15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
【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 ※配達には各商品10個から承ります

buffetレストランの雰囲気を一緒に



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) ¥3,000
ファミリーサイズ (4~5人前・直径35cm) ¥4,000

ラ・カフェテラサ カスタマイズオードブル ¥5,000

(4~5人前・直径35cm)

大人気

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！

- ①ビーフステーキ ガーリックソース
- ②ローストビーフ オニオンソース
- ③デミグラス煮込み ミニハンバーグ
- ④ポークソテー グレイビーソース
- ⑤ポークピカタ
- ⑥ポークジンジャー
- ⑦チキンソテー トマトソース
- ⑧チキンの ディアブル風
- ⑨タンドリーチキン
- ⑩有頭海老のグリル パンソース
- ⑪海老とプロックリーの アヒージョ
- ⑫海老フライ タルタルソース
- ⑬サーモンニエール レモンソース
- ⑭カブレゼ
- ⑮彩り野菜の ラタトゥイユ
- ⑯ジューシー グリルフランク
- ⑰フライドポテト & チキン
- ⑱スモークサーモン マリネ
- ⑲生ハム & ポテトサラダ
- ⑳パンネアラアータ & ソーセージ



組合せイメージ



- ローストビーフ グレイビーソース
- ポークステーキ おろしソース
- 海老フライ タルタルソース
- チキン&ナポリタン
- ソーセージジャーマンポテト
- ベビーホタテと人参のラバ

伝統の広東料理をお気軽に

中国レストラン

聖紫花

Chinese Restaurant SEISHIKA



医食同源 聖紫花弁当「梅」

- 海老の唐揚げオーロラソース ¥2,000
- 豚肉の黒胡椒炒め
- 焼き餃子
- 中国風もやしナムル
- 白身魚蒸しピリ辛ソース掛け
- 搾菜と桜蝦入りチャーハン
- 香の物



メニュー
一新!

聖紫花 選りすぐり弁当

¥3,000



※組合せイメージ

- | | |
|---------------------------------|-----------------|
| 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 |
| 8品より
お好みの
3品のメニュー
チョイス | □ 牛肉とピーマンの細切り炒め |
| | □ 酢豚 |
| | □ 大海老のオーロラソース和え |
| | □ 海老のチリソース炒め |
| | □ 回鍋肉 |
| | □ 鶏肉の黒酢ソース炒め |
| | □ 鶏肉のカシューナッツ炒め |
| | □ イカと葱生姜の炒め |

※複数個ご注文の際も3品のチョイスは統一させていただきます。

聖紫花満彩弁当 ¥5,500

- | | |
|-----------------|---------------|
| <壹段目> | <貳段目> |
| くらの冷菜 | 大海老のX.O醬塩炒め |
| ローストポーク 香味ソース掛け | 牛肉のオイスターソース炒め |
| 鶏の炙り焼き | 紋甲イカのチリソース |
| 白身魚の蒸し物 | 海鮮チャーハン |
| フカヒレあん掛け | |



3日前15時までに要予約

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
- イカとベビーホタテの和え物



料亭の味わいをご自宅で

料亭

深志楼

FUKASHIRO



3日前15時までに要予約

遊山弁当 ¥3,000

- | | |
|-------------------|-----------|
| ■ 桜鯛幽庵焼き | ■ 筍木乃芽焼き |
| ■ 合鴨スモーク | ■ 海老新引き揚げ |
| ■ 露お浸し | ■ 信州牛鍋煮 |
| ■ 豆腐 長葱 桜人参 白滝 青菜 | |
| ■ 海老押し寿司 | ■ 木乃芽 香の物 |

メニュー
一新!

3日前15時までに要予約



深志楼特選弁当 ¥5,500

- | | |
|--------------|-----------|
| <壹段目> | <貳段目> |
| 八寸 | 煮物 |
| 露お浸し 合鴨スモーク | 信州白馬豚角煮 |
| 筍木乃芽焼き | 辛子 桜麩 青菜 |
| 公海南蛮漬 | 揚物 |
| 煮穴子桜道明寺蒸し | 海老天麩羅 |
| 銀鮓 大根 木乃芽 | 細魚天麩羅 |
| 強肴 | 獅子唐天麩羅 |
| 信州牛しゃぶしゃぶサラダ | 白魚新引き揚げ |
| 水菜 玉葱 若布 筍 | 抹茶塩 |
| 自家製ドレッシング鮓 | 食事 |
| 焼物 | 安曇野産れんげ米の |
| 鯖西京焼き | 浅利炊き込み御飯 |
| 桜鯛幽庵焼き | 木乃芽 香の物 |
| 露味噌 金時生姜甘酢漬 | |

【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願っています。 専用予約フォーム

前日 15 時までにご予約 ご注文は 1 個から承ります

※深志楼・カフェテラサの一部商品は 3 日前 15 時までにご予約

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日前までにご予約

ご予約は予約専用フォームから!

ご予約・お問合せ (ラ・カフェテラサ直通)

0263-37-1570

【電話受付時間 10:00 ~ 17:00】

