

※写真はイメージです



お客様に感謝をこめて

秋の宴会プラン

2024 9/1 日 ~ 11/30 土

Standard

秋の盛込料理コース

5,000円 (税・サービス料込)

料理 全7.5品

- サラダドートンヌ
- 季節のお造り(2点盛り)
- 青椒肉片
- ホッケのアクアパッツァ
 - ホタテのタップナード焼き
- 牛肉のタリアータ パルサミソース
 - 照り焼きチキンと漬物ピザ添え
- なめこおろしと鰯のそば
- りんごのコンポート&巨峰のロールケーキ



ドリンクプランとのバランス重視

Light

秋の盛込料理コース

4,000円 (税・サービス料込)
盛り込み(7品)

お料理メインでボリューム重視

Standard

秋の盛込料理コース

5,000円 (税・サービス料込)
盛り込み(7.5品)

ちょっと贅沢に個人盛り重視

Premium

秋の会席料理コース

6,000円 (税・サービス料込)
個人盛り(7品)



お得なフリードリンクプランは
裏面をご覧ください



○各コース、4名様より承ります。(7日前までに御予約をお願いします)
○お料理の内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございますので、予め御了承ください。

○9月29日・30日はホテル整備休館のため、お休みとさせていただきます。



公立学校共済組合長野宿泊所 ホテル信濃路

HOTEL SHINANOJI

TEL 026-226-5212



Light



秋の盛込料理コース
4,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- キノコとツナのサラダ
- アブラカレイのカルパッチョ仕立て
- ビーフカツ デミソース
- 秋刀魚のエスカベッシュ
- スモークフレーバーチキンのカレーブルスト
- 太ーい ナポリタン
- わらび餅

※写真はイメージです



Premium

秋の会席料理コース
6,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- 前菜3点盛り
キノコのおろし和え いくら添え、
秋刀魚の竜田揚げと茄子の博多、椎茸の鶏詰め
- 松茸と鱧のお吸い物
- 季節のお造り(4点盛り)
- 鮭のカルトッチョ 茸のヴルーテ
- リブステーキ 雲丹添え 赤ワインソース
- お寿司
- 栗のタルト&季節のフルーツ



フリードリンクプラン 2時間



A プラン 2,000円

- ビール ●日本酒 ●焼酎
- ノンアルコールビール
- ウーロン茶

B プラン 2,500円

- ビール ●日本酒 ●長野県産ワイン ●長野県産焼酎
- 長野県産ウィスキー ●ノンアルコールビール ●ウーロン茶
- コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース ●炭酸水

ソフトドリンクプラン
1,000円

- ウーロン茶 ●コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース

○税・サービス料込
○ドリンクの実数販売もごさいます。
※実数販売の場合には、会場使用料がお一人様300円かかりますので、予め御了承ください。



公立学校共済組合長野宿泊所 ホテル信濃路
HOTEL SHINANOJI

TEL 026-226-5212
<https://www.hotel-shinanoji.com>