



レストラン限定
完全予約制
8名から50名様まで
20名様以上で貸切り可能となります

※写真はイメージです

春のビアプラン

2025 2/17月 ~ 2025 5/18日

17:00~21:00(12:00~17:00の御予約は応相談)

フリードリンク (2時間)

- 生ビール(一番搾りプレミアム、よなよなエール)
- サワー(氷結) ●ハイボール ●長野県産焼酎(麦)
- ノンアルコールビール ●ソフトドリンクバー



お一人様
5,500円

(税・サービス料込)

料理 全6品

- 桜えびのミモザサラダ
- 焼き魚の和え物
- キーマカレーの茶巾天婦羅とベジ餃子
- 豚バラ肉の生姜炒め
- お餅のオープン焼き
- 彩り御飯の中華餡

※レストラン限定プランは、3日前までに御予約をお願いいたします。
※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。

公立学校共済組合長野宿所 ホテル信濃路
HOTEL SHINANOJI

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



春の宴会プラン

2025 2/17月 ~ 2025 5/18日

ドリンクとのバランス重視	お料理メインでボリューム重視	ちょっと贅沢に個人盛重視
Light	Standard	Premium
春の盛込料理 4,000円 (税・サービス料込) 盛り込み(7品)	春の盛込料理 5,000円 (税・サービス料込) 盛り込み(7品)	春の会席料理コース 6,000円 (税・サービス料込) 個人盛り(7品)

buffet料理は、5,000円(税・サービス込)35名様以上より承ります※ドリンク別料金

ご好評につき幹事様応援キャンペーン延長! (2/17 ~ 5/18)
フリードリンクプラン2時間

Bプラン 2,500円 ▶ 2,000円	ソフトドリンクプラン 1,000円
<ul style="list-style-type: none"> ●ビール ●長野県産日本酒 ●長野県産ワイン ●長野県産焼酎(麦・芋) ●長野県産ウイスキー ●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 	<ul style="list-style-type: none"> ●ウーロン茶 ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース
<p>○税・サービス料込 ○ドリンクの実数販売もございます。 ※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。</p>	

公立学校共済組合長野宿所 ホテル信濃路
HOTEL SHINANOJI

TEL 026-226-5212



Premium

春の会席料理コース 6,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- 前菜5点盛り
(山菜お浸しとホタルイカ酢味噌、落の薑エスカベッシュ、
砵巻、蓮豆腐、酢イワシの雪洞和え)
- ハマグリのお吸い物
- 季節のお造り(3点盛り)
- ホッケのポアレ レモンクリームソース
- リブステーキと帆立のソテー シェリービネガーソース
- しらす丼
- 苺のフィナンティース

Light

春の盛込料理コース 4,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- ポテトとショートパスタのサラダ
- イワシのカルパッチョ
- 串揚げ3種
- 鮭の唐揚げ ちゃんちゃん焼き風
- チキンのオープン焼き たっぶり野菜のピペラードソース
- 桜えび炒飯
- 苺ゼリー



Standard

春の盛込料理コース 5,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- サラダ プランタン
- 鰯スモークのカルパッチョ仕立て
- 海老と玉子の中華炒め
- 鰯のオープン焼き シチリア風ギョッタソース
- ローストポーク グリビッシュソース
- 焼きうどん
- 苺ケーキ

※写真はイメージです

○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いたします)
○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、予めご了承ください。