

HOTEL SHINANOJI Winter Party Plan

忘・新年会プラン 2017.12.1(金)~2018.2.28(水)



冬の会席料理コース

4,200円コースのイメージです
4,200円(8品+食前酢)
4,700円(9品+食前酢)
5,200円(10品+食前酢)

4,200円コース献立一例

食前酢 柚子酢
前菜 鮫肝煮凝り 菊花みぞれ和え 赤なまこ 鶏もも燻製
人参酢醤油漬 百合林カステラ
御吸物 蕎すり流し ふぐつみれ 白靈茸 人参 大根 青味 口、柚子
御造り 北志賀産 信州サーモン 帆立貝柱 川魚 海の幸盛り合せ 妻一式
洋皿 カサゴハーブ焼 ジャガ芋ソース仕立
強肴 合鴨 葱味噌 陶板焼 占地 舞茸 玉葱
蒸し物 蟹かぶら饅頭 粒蕎麦餡 山葵
お食事 お煮掛けうどん 青味 葱 又は 握り寿司
デザート 季節のデザート盛合せ

Aプラン
1,800円

- ビール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- カクテル各種

Bプラン
2,100円

- ビール
- 日本酒
- 焼酎(芋・麦)
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- カクテル各種
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- カクテル各種

レディースプラン
1,300円

- ビール
- ワイン(赤・白)
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- カクテル各種

信州の地酒普及促進プラン
2,700円

- 乾杯用信州産スパークリングワイン
- 信州産ビール
- 信州産ワイン(赤・白)
- 信州産日本酒
- 信州産焼酎(さつまいも・米)
- 信州産ウイスキー
- カクテル各種
- ノンアルコールカクテル
- ノンアルコールビール
- ソフトドリンク
- カクテル各種

ホテル信濃路
HOTEL SHINANOJI

TEL.026-226-5212

〒380-0936 長野市中御所岡田町131-4
<http://www.hotel-shinanoji.com/>マイクロバス
無料送迎あり

15名様以上・要予約



●料金には消費税・サービス料が含まれています ●ご宴会のお客さまのお車を翌朝までお預かりいたします
●季節によって料理内容が一部異なりますのでご了承ください ●お気軽にお問い合わせください



季節のトピックスを、みなさまへご案内するホテル信濃路の情報誌

Shinanoji Press しなのじプレス

発行: ホテル信濃路 長野市中御所岡田町131-4 TEL.026-226-5212

ホテル信濃路 HOTEL SHINANOJI
忘・新年会プラン

2017.12.1(金)~2018.2.28(水)

冬の盛込み料理コース

和洋盛込み 3,700円(9品)

和洋盛込み 4,200円(10品)

和洋中盛込み 4,700円(10品)

《冬の盛込み料理3,700円コースメニュー》

- 炙りニシンのピクルス
- 鹿肉と野菜のテリーヌ2種
- ローストポーク中華風雲白肉仕立て
- 季節のお造り盛り
- キノコのキッシュ
- 白身魚のカニ肉あんかけ
- 若鶏のディアブール風
ポルチーニ茸のクリームクロケット添え
- お寿司盛り合わせ
- 季節のデザート

Winter
Party Plan

クリスマス ファミリーバイキング Christmas Family Viking

12月23日(土) ディナー 18:00~20:00

12月24日(日) ランチ 12:00~14:00
ディナー 18:00~20:00

大人(中学生以上) 3,000円
子供(小学生) 1,200円
幼児(小学生未満) 500円

3歳未満のお子様は無料!

おせち

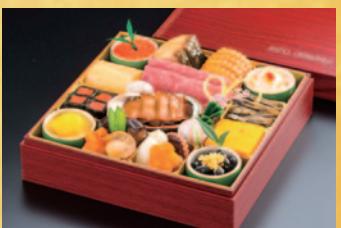
ホテル信濃路の



10月11日(水)より
ご予約を承ります
※12月28日(木)まで



和洋三段重にプラスして、さらに豪華に!
日本酒・年越しそば付
和洋お楽しみ四段重 28,000円
8寸4~5人用 250×250×260mm



謝恩会プラン 新しい旅立ちを祝って

●幼稚園、保育園、小学校低学年様向け

お一人様 3,500円より(ソフトドリンク付)

●小学校高学年、中学生向け

お一人様 4,000円より(ソフトドリンク付)

●保護者様向けフリードリンク

お一人様 1,800円

ビール、日本酒、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、
ワイン(赤・白)、ノンアルコールビール、
カクテル各種、ソフトドリンク各種

ワインフェスタ
2017.11.15(水) 18:00~20:30
要予約

立食ブッフェ
定員80名様

男性 ◆ 5,000円
女性 ◆ 4,500円



ランチバイキング Restaurant La Pomme LUNCH VIKING

和洋中30品以上のお料理をご提供いたします。
オープンキッチンから出来立てのお料理をお楽しみください。

営業時間 11:30~14:00

大人(中学生以上) 1,200円

子供 800円・幼児(3歳以上) 500円



フカヒレ姿煮や県産牛など贅沢な食材と
長野県の食材を使ったホテル信濃路オリジナルプラン
お一人様 10,000円(サービス料・税込) | 2名様より承ります |

スープ、魚料理、お食事を和洋中からお選びいただき
オリジナルコースをお楽しみいただけます。



おもてなし。プレミアム料理。プラン



〈献立例〉

- 一、季節の前菜盛り合わせ
- 一、汁物(和洋中より一品)
- 一、御造り
- 一、フカヒレ姿煮
- 一、魚料理(和洋中より一品)
- 一、蒸し物
- 一、県産牛のステーキ
- 一、お食事(和洋中より一品)
- 一、デザート



地産地消費沢プラン しなの会席

豊かな自然に囲まれた信州・長野県産食材を厳選して、
経済産業大臣賞・長野県知事賞受賞歴のある
ホテル自慢の料理人が腕をふるう地産地消特別プランです。
長野県産の日本酒やワインと一緒にお楽しみください。

お一人様 8,000円より

サービス料・税込、ドリンク別

〈献立例〉

前菜、お吸い物、御造り、進物、蒸し物、
強肴、蓋物、お食事、止椀、デザート



●料金には消費税・サービス料が含まれています ●ご宴会のお客さまのお車を翌朝までお預かりいたします ●季節によって料理内容が一部異なりますのでご了承ください ●お気軽にお問い合わせください