

HOTEL SHINANOJI Spring Party Plan

歓送迎会プラン 2018.3.1(木)~2018.5.31(木)



3,700円コースのイメージです

彩り豊かな春を味わう。

春の盛り込み料理コース

- 和洋盛り込み 3,700円(8品)
- 和洋盛り込み 4,200円(9品)
- 和洋中盛り込み 4,700円(9品)



《春の盛り込み料理3,700円コースメニュー》

- ◆ 蒸し鶏スライス ナムル仕立て
- ◆ シーフードの春色ニース風サラダ
- ◆ 季節のお造り盛り
- ◆ 若鶏の油淋鶏サラダ仕立て
- ◆ 白身魚の菜種焼き風
- ◆ 豚フィレ肉のチーズソース
- ◆ お寿司盛り合わせ
- ◆ ミルククレープ イチゴ添え



〈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

おもてなしプレミアム料理プラン



大切な人たちとおもてなしやお祝い事に

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。

<p>和</p> <p>季節の御吸物</p>	<p>洋</p> <p>パイ包みスープ仕立て</p>	<p>中</p> <p>干し貝柱のスープ</p>
<p>和</p> <p>季節の焼物</p>	<p>洋</p> <p>旬魚のボワレ</p>	<p>中</p> <p>真鯛のXO醤ソース掛け</p>



信州の食材を味わう

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楽しみください。

お一人様 8,000円より

〈献立例〉
前菜、お吸い物、御造り、進肴、蒸し物、強肴、蓋物、お食事、止椀、デザート

フリードリンクプラン

乾杯より2時間のお一人様の料金です

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
- 生酒・梅酒
- ノンアルコールカクテル
- 乾杯用スパークリングワイン

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
- ノンアルコールカクテル
- 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(さつま芋・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

謝恩会プラン

- 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

日本酒ナイト

18:00~20:00 完全予約制

料理飲物込み 立食ブッフェ

男性 ◆ 5,000円
女性 ◆ 4,500円

〈特別試飲〉須坂市の「スザカアップルエール」

信州の地酒が勢揃い
遠藤酒造(須坂市)
酒千蔵野(長野市)
千曲錦酒造(佐久市)
戸塚酒造(佐久市)
大雪酒造(池田町)
七笑酒造(木曾町)
喜久水酒造(飯田市)
仙蔵(伊那市)
岩波酒造(松本市)

レストランらぼむ **ぼむ** Restaurant 春のオススメ情報



ディナーパーティープラン **Plantanière** プランタニエール

3月1日(木)～5月29日(火)
料理9品 | お一人様 3,200円 [4名様より]

MENU

- 中華前菜 ● 沖サワラと貝のイタリアンマリネ
- 合鴨スモークサラダ仕立て ● 穴子の中華餡かけ
- 鯖の菜種焼き ● 絶品 回鍋肉 ● 中華粽 卵スープ
- チキンソテートマトクリームソース たけのこフリット添え
- 季節のデザート盛合せ

フリードリンク(2時間) 1,800円

生ビール・県産ワイン・ソフトドリンク・サワー・ハイボール・焼酎

Lunch time **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 | 13:00～14:00



- 大人(中学生以上) 1,200円
- 子供 800円
- 幼児(3歳以上) 500円



春の **ファミリーバイキング** Spring Family Viking

和食・洋食・中華の出来立てアツアツ料理をご家族でお楽しみください。

3月21日(日)～3月31日(土) ● 大人(中学生以上) 1,800円
11:00～15:00(クローズ) ● 子供(小学生) 1,000円
喫茶営業はお休み ● 幼児(小学生未満) 500円

3歳未満のお子様は無料!



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
送迎エリア: 長野市、千曲市、須坂市、小布施町など(応相談)



● 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

春の訪れを華やかに彩る。



ホテル信濃路 HOTEL SHINANOJI

4,200円コースのイメージです

歓送迎会プラン

2018.3.1(木)～2018.5.31(木)

春の会席料理コース

4,200円	4,700円	5,200円
8品 + 食前酢	9品 + 食前酢	10品 + 食前酢



4,200円コース献立一例

- | | |
|------|---|
| 食前酢 | 柚子酢 |
| 前菜 | 筍白和え 土筆 蔘松風 ぜんまい玉子焼
菜の花辛子漬 煎り玉子 天豆甘煮 |
| 御吸物 | 桜鯛 潮仕立 鍵蕨 桜道明寺真丈 うるい |
| 御造り | 鯖焼霜 桜鯛 信州サーモン 旬魚盛り合せ 妻一式 |
| 蒸し物 | メヌケ すずしろ蒸し 桜花 山葵 銀鮓 |
| 油物 | 海老紫蘇巻 公魚 旬菜天婦羅 香梅塩 |
| 強肴 | 牛肉煮込 季節野菜添え |
| お食事 | 山菜笹香味寿司 ころも 筍 蔘 根曲り筍
錦糸玉子 いくら |
| デザート | 季節のデザート盛り合わせ |



春のファミリーバイキング 200円割引