



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

一年の節目を
華やかに彩る



冬の HOTEL SHINANOJI
Winter Party Plan
会席料理コース

2018.12.1(土)~2019.2.28(木)

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



4,700円コースのイメージです

|冬の会席料理| 4,700円コース献立一例

- 食前酢 柚子酢
- 前菜 鱈真砂流し 合鴨蜂蜜煮 大根柚香漬
みず豆腐時雨煮 人参カステラ
- 御吸物 粒蕎麦椀 甘海老真丈
白靈茸 人参 大根 青味 口、生姜
- 御造り 北志賀産 信州サーモン
川魚 海の幸盛り合せ 芽物一式
- 強肴 海鮮鍋 海老 アブラ鰯 帆立 榎木 木綿豆腐 旬菜
- 焼物 黒ムツ幽庵焼 人参酢醤油漬 菊花大根
- 洋皿 ローストビーフ 温野菜添え 山葵クリームソース
- 蒸し物 蓮根饅頭 別甲餡 山葵
- お食事 お煮掛けうどん 葱 三つ葉
- デザート 季節のデザート盛合せ

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 2,000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

Bプラン 2,300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 1,500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 3,000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

おせち

ホテル信濃路 謹製

料理長が厳選した食材を取り揃え
匠の技で心をこめてつくり上げました
新春の門出にホテル信濃路の
おせちをご堪能ください



和洋三段重 25,000円
8寸4~5人用 250×250×200mm ※お重は紙製です



和洋三段重にプラスして、
受付を終了致しました

28,000円 8寸4~5人用 250×250×260mm

和洋の食材を
バランスよく調和させた
こだわりの一段重

和洋一段重
12,900円
8寸2~4人用 250×250×85mm
※お重は紙製です



新春にふさわしい、贅を極めた三段重
豪華絢爛三段重 35,800円
8寸2~3人用 220×220×255mm ※お重は白木箱製です



彩りも鮮やかに、
バラエティ豊かな
新感覚の洋風おせち

洋風おせち
二段重
19,000円
4人用 340×240×140mm
※お重は白木箱製です

10月11日(木)から
12月26日(水)まで
ご予約を承ります。

おせち料理
送料無料
近畿~東北地方まで
(離島は除く)