



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

秋の恵みを味わう。

ホテル信濃路 HOTEL SHINANOJI

秋の宴会プラン

2019.9.1(日)～2019.11.30(土)

秋の会席料理コース

4,500円	5,000円	5,500円
8品+食前酢	9品+食前酢	10品+食前酢

秋の会席料理 | 5,000円コース 献立一例

- 食前酢 林檎酢
- 前菜 秋 吹き寄せ盛り
 - 一、苜蓿花和え
 - 一、豚角煮奉書包み煮
 - 一、うずら玉子燻製
 - 一、紅葉百合根
- 御吸物 県産根菜野菜すり流し
鴨蓮根 青味 口、あられ
- 御造り 北志賀産 信州サーモン
ベ鯖 芽物一式 川魚 海の幸盛り合せ
- 蒸し物 蕎麦米玉地蒸し
カシューナッツ 松代芋 南瓜
- 焼物 アブラ鱈味噌焼 菊花大根 人参酢醤油漬
- 洋皿 鴨ロースト 秋野菜添え
- 止鉢 めぬげ湯葉包み 茸餡掛け
- お食事 握り寿司
- デザート 季節のデザート盛り合せ



5,000円コースのイメージです

大切な人たちとおもてなしやお祝い事に おもてなしプレミアム料理プラン

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

- 〈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



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どうぞお楽しみください。

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、進肴、
 - 蒸し物、強肴、蓋物、お食事、
 - 止椀、デザート

レストランらぼむ 秋のオススメ情報

秋のビアパーティープラン

9月1日(日)～11月30日(土)
17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)



らぼむ ビアプラン 料理全7品
お一人様 4,500円～ (2名様より承ります)

2時間
飲み放題
付き

Live Kitchen

Restaurant La Pomme

LUNCH VIKING

ライブキッチン

ランチバイキング



営業時間 | 11:30～14:00

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

期間限定イベントによって
料金が異なる場合がございます。



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

〒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