



レストランらぼむ  
春のオススメ情報

## 春のビアパーティープラン

3月1日(日)～5月31日(日)  
17:30～21:00 (ラストオーダー 20:30)



要予約

### らぼむ ビアプラン

お一人様 5,000円～ | サービス料・税込

料理全7品 (2名様より承ります)

2時間  
飲み放題  
付き

|らぼむ ビアプラン|メニュー

- 前菜 ●中華風コーンスープ ●春巻 ●イカのBBQソース炒め
- 牛肉のあっさりトマト炒め ●上海風焼そば ●ゴマ団子

料理は仕入れ状況によって変わります。

## 春の ファミリーランチ バイキング

Family Lunch Vikiing

桜えび、春キャベツ、筍など

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20日・21日・22日 ●大人(中学生以上) 1,800円  
3月28日・29日の5日間 ●小学生 1,000円  
11:30～14:30 ●幼児(3歳以上) 500円

3歳未満の  
お子様は  
無料!

ライブキッチン

Live  
Kitchen  
LUNCH VIKING

## ランチバイキング

好評営業中

営業時間 | 11:30～14:00

●大人(中学生以上) 1,300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。

高校生の



高校生の「信州おあがりマルシェ」  
毎月第2日曜日開催 8:30～12:00  
ホテル信濃路1Fロビー

県内の高校生が授業の一環として育てている農作物や作成した加工品、  
自分たちでセレクトした物産を持ち寄り、販売会を開催いたします。



公立学校共済組合  
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



HOTEL SHINANOJI

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

2020  
春号

しなのじプレス

春の訪れを  
華やかに彩る



ホテル信濃路 HOTEL SHINANOJI

## 歓送迎会プラン

2020.3.1(日)～2020.5.31(日)

### 春の会席料理コース

4,500円 8品+食前酢

5,000円 9品+食前酢

5,500円 10品+食前酢

〈サービス料・税込〉

## Spring Party Plan 2020

|春の会席料理| 5,000円コース 献立一例

食前酢 柚子酢

旬 肴 露胡麻味噌和え 筍味噌漬 芹玉子焼  
菜花辛子浸し 人蔘カステラ 花びら

御吸物 うぐいす椀 口、桜花

御造り 活〆桜鯛 北志賀産 信州サーモン  
川魚 海の幸盛り合せ 妻一式

蒸し物 筍饅頭 若布餡 山葵

蓋 物 季節の焼き合せ  
筍 蛸柔らか煮 若布 梅人参 松代芋 青味

油 物 真名鰯 山菜天婦羅 生姜塩

強 肴 豚フィレ肉路味噌焼 季節野菜添え

御食事 握り 旬菜寿司

デザート 季節のデザート盛り合わせ



5,000円コースのイメージです

# ホテル信濃路 歓送迎会プラン

HOTEL SHINANOJI SPRING PARTY PLAN



## 春の盛込み料理コース

2020.3.1(日)～2020.5.31(日)

春の盛込み料理 | 4,000円コースメニュー

和洋盛込み 3,500円(8品)

和洋盛込み 4,000円(9品)

和洋中盛込み 4,500円(9品)

〈サービス料・税込〉

- 赤魚の南蛮マリネ ココット
- ローストポークのポテト包み オニオンソース
- スモークサーモンと 小海老のミモザ風サラダ
- 季節のお造り盛り
- 中華肉団子
- カレイ菜種焼きと 海鮮春巻きフリッター
- 若鶏香味焼きベイクドポテト クレソンサラダ添え
- お寿司盛り合わせ
- 季節のデザート

4,000円コースのイメージです



大切な人たちとお祝い事に

写真はイメージです

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、それぞれのオリジナルコースをお楽しみいただけます。

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

## 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

## おもてなし結納プラン

お一人様 **10,000円プラン**  
食前酢 又は 食前酒含め10品

お一人様 **12,000円プラン**  
食前酢 又は 食前酒含め11品

- ◆御料理 ◆桜茶 (桜湯)
- ◆テーブル装花
- ◆ホテルスタッフによる司会 含む

※ドリンクは別料金となります。



写真はイメージです

## ご法宴プラン



写真は7,000円の料理イメージです

お一人様 **6,000円(11品)・7,000円(11品)・8,000円(11品)**

## 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

新しい旅立ちを祝って

## 謝恩会プラン

●幼稚園、保育園、小学校低学年向け

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 **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