

季節のお弁当

会議、研修会、講習会、総会、理事会、役員会など
様々な会合におすすめです



季節弁当 1,500円

(税・サービス料込)

弁当内容(一例)

玉子焼き、鰯西京焼き、カマボコ、伽羅山葵、焼きそば、
すき焼き風コロッケ、ピザロール
きんぴらごぼう、いんげん胡麻和え、つぼ漬け、麻婆茄子
(温)ご飯、みそ汁



※写真はイメージです

季節弁当 2,500円

(税・サービス料込)

弁当内容(一例)

三色野菜とすり身の落とし揚げ、天婦羅(茄子、青味)、皮つきアブラカレイ幽庵焼き、
伽羅山葵、チキン竜田揚げ油淋鶏ソース、オニオンスライス、
みじん切り生姜、茎若布コロッケ、玉子豆腐、サラダ海老、オクラ、水玉胡瓜
お造り2点盛(トラウトサーモン、イカ、妻一式)
小松菜辛子和え、ピリ辛小胡瓜、ゼリー
(温)ご飯、みそ汁

※お客様の予算に応じて、季節弁当
2,000円・3,000円でも対応いたします
ので、ご安心ください。

※お弁当利用の場合は、会場費が別途
かかります。



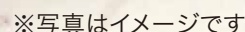
公立学校共済組合長野宿泊所 ホテル信濃路

HOTEL SHINANOJI

TEL 026-226-5212

<https://www.hotel-shinanoji.com>

会議、研修会、講習会、総会、理事会、役員会など
様々な会合におすすめです



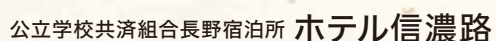
并当内容(一例)

瓢亭玉子、揚鰐照りダレ、ピリ辛小胡瓜、伽羅山葵、
ローストビーフ、リーフサラダ、パプリカ、
天婦羅(小海老と里芋の揚げ団子、のどぐろ、ヤングコーン、青味)
炊合せ(冬瓜臍掛け、南京、ズッキーニ、茄子、海老)
お造り3点盛(トラウトサーモン、鰹、アブラカレイ)
ブロッコリー、おかか和え、もずく、ミニトマト、マンゴー
(温)明日葉御飯、みそ汁

※お客様の予算に応じて、季節弁当2,000円・3,000円でも対応いたしますので、ご安心ください。
※お弁当利用の場合は、会場費が別途かかります。

●コーヒー 500円 ●紅茶 500円
●デザートセット 1,500円 (税・サービス料込)

※食材の仕入れ準備のため、3日前までに御予約をお願いいたします。
※お弁当の内容は、仕入れ状況により変更になる場合がございますので、予め御了承ください。



<https://www.hotel-shinanoji.com>