

春

歓送迎会、懇親会などに

のご宴会プラン

期間：2024年3月1日から5月31日まで



盛込コース

light コース

6品

サラダブランタン
マスのオープン焼き
麻婆豆腐
ねぎマヨ醬のハンバーグ
酸辣湯麺
あまおう&とちおとめの2色ゼリー

4,000円
税・サービス料込

standard コース

7品

サラダブランタン
たっぷり野菜のカツオたたき
麻婆豆腐
カジキのスパイス煮
クジエナパプリチェ（鶏肉のパプリカクリーム煮込み）
酸辣湯麺
あまおう&とちおとめの2色ゼリー

5,500円
税・サービス料込

会席コース

premium コース

個々盛り
7品

サラダブランタン
季節の御造り（鯛の松皮造り）
筍の揚げ出しと揚げ出し豆腐
白身魚の塩焼き
リブステーキと山菜天婦羅
ずわい蟹と帆立の合飯
春のデザート：シフォンケーキ、
あまおう&とちおとめの2色ゼリー

7,000円
税・サービス料込

2時間 フリードリンクプラン

Aプラン
2,000円

ビール
日本酒
ウーロン茶

Bプラン
2,500円

ビール、日本酒、
ワイン、ウイスキー、
焼酎、ノンアルビール
ウーロン茶、コーラ、
ジンジャーエール、
炭酸水
オレンジジュース

ソフトドリンク
プラン
1,000円

ウーロン茶
コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース

・ドリンクの実数販売もございます。
・実数販売の場合には、別途お席料がかかります。

・各コース、4名様より承ります。
・お料理の内容は、仕入れの状況等により変わる場合がございますので、予めご了承ください。



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>