



Premium

夏の和洋会席料理コース

6,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- 前菜6点盛り
(ミニトマト蜜煮、蛸柔煮、冬瓜臍掛け、カネツ西京焼、玉子豆腐、稚鮎有馬煮)
- 鱧のお吸い物
- 季節のお造り(3点盛り)
- 白身魚のア・ラ・クレーム
- リブステーキの和風ソース グリル野菜添え
- 茶そば
- ヌガーグラッセ&ムース

夏の宴会プラン 2025 5/19月 ~ 2025 8/31日

Standard

夏の盛込料理コース

5,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- 豚しゃぶサラダ
- 鯉のたたき ガスパチョソース
- たっぷり野菜の麻婆豆腐
- メルルーサのオープン焼きタコのチピロネスソース
- チキンソテー 野菜のピネガーソース
- 冷麺
- 瀬戸内レモンチーズケーキ&甘夏ゼリー



ドリンクとのバランス重視

Light

夏の盛込料理

4,000円 (税・サービス料込) 盛り込み(7品)

お料理メインでボリューム重視

Standard

夏の盛込料理

5,000円 (税・サービス料込) 盛り込み(7品)

ちょっと贅沢に個人盛重視

Premium

夏の和洋会席料理

6,000円 (税・サービス料込) 個人盛り(7品)

buffet料理は、5,000円(税・サービス込)35名様以上より承ります(料理長おまかせ)

フリードリンクプランは裏面をご覧ください

○各コース、4名様より承ります。(7日前までに御予約をお願いします)
○お料理の内容は、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。 ※写真はイメージです



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





Light 夏の盛込料理コース 4,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- 夏野菜と搾り豆腐のサラダ
- 豚肩ローススービット 2種のソース
- 鮪の和風タルタル
- ジャンバラヤ
- 揚げ物2種&和牛入りすき焼きコロッケ
- ソーダゼリー
- シルバー粕漬けの酒蒸し



フリードリンクプラン 2時間

A プラン 2,000円 <ul style="list-style-type: none"> ●ビール ●長野県産日本酒 ●長野県産焼酎 ●ノンアルコールビール ●ウーロン茶 	B プラン 2,500円 <ul style="list-style-type: none"> ●ビール ●長野県産日本酒 ●長野県産ワイン ●長野県産焼酎(麦・芋) ●長野県産ウイスキー ●ノンアルコールビール ●ウーロン茶 ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース ●炭酸水 	ソフトドリンクプラン 1,000円 <ul style="list-style-type: none"> ●ウーロン茶 ●コーラ ●ジンジャーエール ●オレンジジュース
--	--	---

○税・サービス料込 ○ドリンクの実数販売もごさいます。
 ※実数販売の場合には、会場使用料がお一人様300円かかりますので、予め御了承ください。

○各コース、4名様より承ります。(7日前までに御予約をお願いします)
 ○お料理の内容は、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。



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



※写真はイメージです

レストラン限定

ビアプラン

2025 5/19月 ~ 2025 8/31日

17:00~21:00(12:00~17:00の御予約は応相談)

フリードリンク (2時間)

- 生ビール(一番搾りプレミアム、よなよなエール)
- サワー(氷結) ●ハイボール ●長野県産焼酎(麦)
- ノンアルコールビール ●ソフトドリンクバー



完全予約制

8名から50名様まで
 20名様以上で貸切り可能となります

お一人様

5,500円

(税・サービス料込)

料理 全6品

- レタスサラダ
- 洋風冷奴
- 夏野菜ともちり餃子の韓国風炒め
- トルティーヤチップスとスクランブル納豆ディップ
- 鶏むね肉のBIGカツ
- 揚げ蕎麦 玉子餡かけ

※レストラン限定プランは、3日前までに御予約をお願いいたします。
 ※お料理の内容は、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。