



# 秋の宴会プラン

2025 9/1 月 ~ 2025 11/30 日

ドリンクとのバランス重視

Light

秋の盛込料理

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

秋の盛込料理

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

秋の和洋会席料理

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 2時間



A プラン 2,000円

- 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

- 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) ●長野県産ウィスキー
- 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

- 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ざいます。  
※実数販売の場合には、会場使用料がお一人様300円がかかりますので、予め御了承ください。



※写真はイメージです

## Premium

秋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

- オードブル ヴァリエ(前菜5点盛り)  
(ポテトカップディッシュ トマト味、茸のテリーヌ、  
ア・ラ・グレッグ、豚ヒレ肉のスマーク、  
昆布締めほっけのマリネ)
- 栗の摺り流し(焼き舞茸・柚子)
- 季節のお造り(3点盛り)
- 太刀魚のボアレ
- リブロースの西京焼き
- 鯛茶漬
- 季節のタルト&アイスクリーム

○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





# Standard

## 秋の盛込料理コース 5,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- 黒糖ベッパークのサラダ
- 黒皮カジキのセビーチェ
- 秋野菜のキャセロール焼き
- 鱈の粕漬けオープン焼き クミン風味
- チキンオープン焼き 3種のカレーソース
- 冷しタンメン
- アルフォンマンゴーロール&シャインマスカットゼリー

※写真はイメージです



# Light

## 秋の盛込料理コース 4,000円 (税・サービス料込)

料理 全7品

- ソフトサラミと茸のサラダ
- 白身フリッターと野菜のレモン風味 中華あんかけ
- 焼きラーメン
- 秋鮭のエスカベッシュ
- 蒸し鶏と季節の温野菜
- 瀬戸内レモンゼリー
- 揚げ物

フリードリンクプランは裏面をご覧ください



※写真はイメージです

レストラン限定

# 秋のビアプラン

2025 9/1月 ~ 2025 11/30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

- 季節のサラダ
- でっかい焼売
- アメリカンチップス&鶏皮唐揚げ
- ピクルス
- スープカレーとグリル秋野菜
- 白飯

※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

