

# 冬の宴会プラン

 $2025\,12/1$   $\sim 2026\,2/28$ 



※写真はイメージです

## fremium

冬の会席料理コース 6.000円 (税・サービス料込)

#### メニュー(一例)-

- ◆オードブル ヴァリエ(前菜5点盛り) (鮪の胡麻だれ、春菊と蟹の和え物、鮪の皮旨煮 アンコウの唐揚げ、慈姑煎餅)
- ◆すずしろ蒸し
- ◆季節のお造り(2点盛り)
- ◆鯛の淡々煮
- ◆山麓牛赤ワイン煮 ブルゴーニュ風
- ◆合鴨南蛮そば(うどんに変更可)
- ◆カルヴァドスムースリーヌ&フルーツケーキ

○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。



### 冬の宴会プラン 組み合わせ例

#### Standard

冬の盛込料理 5.000円

フリードリンク・アプラン 通常 2.500円 ▶ 2.000円

冬の特別価格

↑↑↑↑ (税・サービス料込)

#### Premium

冬の和洋会席料理 6.000円

フリードリンク

アラン **通常 2,500円** ▶ **2.000円** 

冬の特別価格

お一人様 名 **()()()**円 (税・サービス料込)

#### 30名以上のパーティーにおすすめ

ブッフェ料理 5.000円

フリードリンク

アフラン 通常 2,500円 ▶ 2,000円

冬の特別価格

### Light

冬の盛込料理 4.000円

フリードリンク Aプラン 2.000四

フリードリンク Bプラン 2.500四

お一人様 6.000四 お一人様

**6.500**四

ソフトドリンクプラン

1.000<sub>m</sub>

●ウーロン茶 ●コーラ

●ジンジャーエール

●オレンジジュース

OPremium、Standard、Lightコースは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) ○ブッフェ料理は30名様以上より承ります。(7日前までに御予約をお願いします)

# ■ フリードリンクプラン 2時間 1



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

○税・サービス料込 O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円かかりますので、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

TEL 026-226-5212





5,000円 (税・サービス料込) ◆ベイクドチーズケーキ&マスクメロン ※写真はイメージです メニュー(一例)・ ◆チョレギサラダ ◆〆鯖のカルパッチョ風 ラヴィコットソース ◆揚げ物 冬の盛込料理コース ◆鯖もろみ漬け ◆豚バラ肉のコチュジャン炒め 4,000円 (税・サービス料込) ◆ミニ肉まん ◆コーヒーゼリー

○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。

◆チキンレッグオーブン焼き

◆佐野ラーメン

フリードリンクプランは裏面をご覧ください

