

2025 Party Plan

Spring - Summer

春・夏のパーティープラン

2025.3.1 Sat. ▶ 6.30 Mon. 8名様より承ります

パーティープランご利用のお客様
(ホテルブエナビスタ アルピコプラザホテル 共通)
特典 乾杯酒 季節のオリジナルカクテル
(アルコールまたはノンアルコール) プレゼント
3~4月 桜のカクテル / 5~6月 メロンのカクテル



美味しい料理に会話も弾む
ホテル自慢のお料理を
和やかな雰囲気を楽しむパーティープラン

画像はイメージ

Buffet Course

ブッフエコース [30名様より]
※立食スタイルも可能です。

5,000円

洋和中折衷ブッフエメニュー

- 西洋料理**
 - ・蒸し鶏と彩野菜のサラダ
 - ・フルーツ盛合せ
 - ・若鶏のガーリックステーキ
 - ・クリームコロッケ&フライドポテト
 - ・ローストポーク 梅しそおろしソース (3~4月)
 - トマト&バジルソース (5~6月)
- 日本料理**
 - ・鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
 - ・鳥賊とおおさのおろし和え
 - ・きのこのわさび菜和え
 - ・信州蕎麦
 - ・鮭若狭焼き
- 中国料理**
 - ・豚冷しゃぶ胡麻ソース掛け
 - ・鶏肉の唐揚げ油淋ソース掛け
 - ・海鮮入りバーベキューソース風味炒飯
 - ・海老の塩炒め
 - ・白身魚の広東風蒸し葱生姜風味

HOTEL BUENA VISTA

6,000円

洋和中折衷ブッフエメニュー

- 西洋料理**
 - ・鴨とオレンジのマリネ
 - ・ミートテリヌ&ローストビーフ盛合せ
 - ・プチャーキ盛合せ
 - ・牛肉のデミグラス煮込み
 - ・ビーフステーキ ロースト野菜添え
- 日本料理**
 - ・鯛の姿造りと季節のお造り盛合せ
 - ・信州蕎麦
 - ・虹鯛唐揚げ
 - ・鮭若狭焼き
 - ・山賊焼き
- 中国料理**
 - ・海鮮サラダの塩ドレッシング掛け
 - ・サーモンのバジルソースあんかけ卵白仕立て
 - ・鶏もも肉の炙り焼きXO醬ソース
 - ・牛肉の唐辛子入りピリ辛炒め
 - ・海老と野菜の炒め焼きそば

Cozy On Table Buffet Course

コージーオンテーブルブッフエコース [8名様より]

HOTEL BUENA VISTA



洋和中折衷
6,000円

- 前菜** シーフードと旬菜のサラダ
フランポワーズと赤玉葱のドレッシング (3~4月)
レモンのドレッシング (5~6月)
- お造り** 季節のお造り2種 妻物一式 土佐醤油
- 肉料理** 豚肉の黒胡椒オイスターソース炒め
- 魚料理** 海老のXO醬炒め
- 肉料理** 若鶏のソテー香草マリネ
ガーリックソース (3~4月) ケッカソース (5~6月)
- 食事** 季節野菜のかき揚げ蕎麦
- デザート** ティラミス コーヒー



洋和中折衷
8,000円

- 前菜** オードブルヴァリエ サーモンとチーズ/スモーク鴨の梅肉和え
冷製ロワイヤルいくら添え/野菜のキッシュ赤玉葱のドレッシング
- お造り** 季節のお造り3種 妻物一式 土佐醤油
- 肉料理** 豚肉の角煮
- 魚料理** 鮭の木の芽味噌焼き (3~4月) 鱈のもろみ味噌焼き (5~6月)
- 肉料理** 3品から1品チョイス
①牛肉のタリアータ ハルサミコ酢とバルミジャーノ
②牛肉の柚子あんかけ ③牛肉の黒豆味噌炒め
- 食事** 3品から1品チョイス
①キャベツとアサリのパスタ ②海鮮漬け
③海老と野菜の炒り玉子炒め焼きそば
- デザート** フランポワーズと白桃のムース コーヒー



Premium Course

プレミアムコース [8名様より]

10,000円

古幡料理長
洋食
プレミアムコース



- アミューズ** 冷製ロワイヤルキャビア添え/白身魚のカルパッチョ
- オードブル** パテ・ド・カンパーニュ 野菜のピクルス添え
赤玉葱のドレッシングと粒マスタードのアクセント
- スープ** エンドウ豆のガルーテ
- ポワソン** 赤魚のヴァブール
桜海老のリゾットとアメリカヌソース
- ヴィアンド** 国産牛ロース肉のロティ
キャベツとジャガイモのガレット添え 赤ワインのソース
- デザート** 抹茶ムース
パン コーヒー

小林料理長
プレミアム
和会席



- 前菜** 鶯豆腐と彩り野菜
- 椀物** 蛤お吸い物
- お造り** 季節のお造り4種 妻物一式 土佐醤油
- 蒸し物** 桜鯛道明寺蒸し 蟹あんかけ (3~4月)
- 焼き物** 鱈香味野菜焼き 和風バルサミコソース (5~6月)
- 強肴** 和牛ローストビーフ 香味山葵ダレ
- 揚げ物** 穴子梅肉包み揚げ 海老天婦羅
- 食事** 信州サーモン胡麻醤油漬け丼
- 水菓子** 季節の果物

Buffet Course 洋和折衷buffetコース [30名様より]

デザートbuffet追加オプション
+1,000円 [20名様より]

5,000円

洋和折衷buffetメニュー

【冷製料理】

- ・彩り野菜のサラダ
- ・サーモンのカルパッチョ
- ・コールドミート盛合せ
- ・カプレーゼ
- ・海老と高野豆腐の含め煮
- ・キッシュ トマトソース

【温製料理】

- ・豚肩のロースト
- ・鱈大根
- ・ミニハンバーグの
- ・メカジキの香味焼き
- ・デミグラス煮込み
- ・ラタトゥイユ添え
- ・若鶏の味噌漬け焼き
- ・白身魚のフリットとポテトフライ
- ・チリマヨ

【お食事】

- ・パン格拉タン
- ・お蕎麦

【デザート】

- ・杏仁豆腐とフルーツカクテル

6,000円

洋和折衷buffetメニュー

【冷製料理】

- ・蒸し鶏の彩り野菜サラダ
- ・銀鱈スモークのカルパッチョ
- ・パストラム盛合せ
- ・カプレーゼ
- ・南蛮漬け
- ・バゲットサンド

【温製料理】

- ・豚肩のロースト
- ・赤魚の幽庵焼き
- ・タンドリーチキン
- ・チーズドックとポテトフライ
- ・豚角煮
- ・キッシュ トマトソース
- ・カラスカレイのオープン焼き
- ・ラタトゥイユ添え

【お食事】

- ・ベンネグラタン
- ・お蕎麦

【デザート】

- ・ショコラムース

画像はイメージ

Cozy On Table Buffet Course コージーオンテーブルbuffetコース [8名様より]



洋和折衷
6,000円

- 前菜 蒸し鶏とじゃが芋のジェノベーゼサラダ
- お造り カジキスモークのカルパッチョ
- 肉料理 若鶏と野菜のトマト煮込み
- 魚料理 鱈のオープン焼き
- 肉料理 信州米豚の旨辛焼き
- 食事 山菜おろし蕎麦
- デザート フロマージュフリーズ
- コーヒ



洋和折衷
8,000円

- 前菜 ホエー豚ベーコンのミモザサラダ
- お造り 桜鱈スモークのサラダ仕立て
- 肉料理 若鶏のデミグラス煮込みとマッシュポテトのチーズ焼き
- 魚料理 真鯛の香味焼き
- 肉料理 国産牛もも肉のローストビーフ
- 食事 しらすと鮭のちらし寿司
- デザート カaramelサレ
- コーヒ

— ホテルブエナビスタ & アルピコプラザホテル 共通 —

Drink Plan フリードリンクプラン

追加パッケージ2種ご注文で 500円

スマートドリンクプラン [お一人様] 2,500円

- ・ビール(中瓶)
- ・ウイスキー(ロック/水割り/ハイボール)
- ・ワイン(白/赤)
- ・焼酎(麦/芋)
- ・日本酒(燗酒/生酒)
- ・オリジナルカクテル(アルコール/ノンアルコール)
- ・ノンアルコールビール
- 桜のカクテル(3~4月)
- メロンのカクテル(5~6月)

ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ココア

+

サワー追加パッケージ [お一人様] + 300円
・サワー3種(レモン/あんず/梅) ・ノンアルコールサワー2種(巨峰/柚子)

+

カクテル追加パッケージ [お一人様] + 300円
・カクテル3種(レゲエパンチ/テキーラサンライズ/モスコミュール)
・ノンアルコールカクテル2種(シャリーテンブル/アマレットオレンジ)

+

信州ワイン追加パッケージ [お一人様] + 300円
・井筒ワイン(メルロー/シャルドネ) ・アルプスワイン(ノンアルコール白/赤)



Stay Plan ステイプラン

パーティー会場からそのままお部屋または近隣ホテルへ... 宴会場と客室が同じホテルだからその安全・安心・便利・快適
お得なステイプランをご用意しております。詳しくは宴会予約担当者まで。

パーティープランご利用のお客様限定

※旅行会社経由の場合は除く



- 表記の料金は全て税金・サービス料が含まれております。
- 宴会場のご利用は2時間となります。時間延長の場合は、別途料金を頂戴いたします。
- 食材の仕入れ状況により一部のメニューが変更になる場合がございます。
- [取消料]ご利用の9日前より前日まで/プラン料金×ご予約人数の50% ご利用日当日/プラン料金×ご予約人数の100%
- 音響・照明費を別途頂戴する場合がございます。

ホテル ブエナビスタ アルピコプラザホテル
アルピコホテルズ株式会社 宴会予約

〒390-0814 長野県松本市本庄 1-2-1 (ホテルブエナビスタ内)

ご予約・お問合せ

TEL.0263-37-0888

FAX.0263-37-0666

電話受付 10:00~19:00 宴会予約直通

