

Spring Party Plan 春のパーティープラン 2020.3.1.sun.~5.31.sun.

5,200円コース

MENU (9品) ★印はチョイスメニュー

- 爽やかな柑橘風味のカスラーハムとアボカドの菜園風
- 御造里2種盛り合わせ
- 魚介のアクアパッツァ
- 鶏胸肉の香草蒸し マスタードソース
- 白身魚のオープン焼き ナポリ風
- 柔らかく煮込んだ牛肉のシチュー仕立て
- ★筍ごはん or 山菜蕎麦 or 上海風焼きそば
- ★チョコレートプリン or 自家製フルーツポンチ or ロールケーキ
- コーヒー

CHOICE

6,000円コース

MENU (9品) ★印はチョイスメニュー

- アスパラガスとローストポークのサラダ仕立て
- ★御造里2種盛り合わせ
- or アトランティックサーモンのカルパッチョ
- バルマンティエのロワイヤル風
- ズッキーニと挽肉の冷製カッペリーニ
- 海老と帆立貝のチーズ春巻き 甲殻類のソース
- 牛肉のロースト 赤味噌ワインソース
- ★筍ごはん or 山菜蕎麦 or 上海風焼きそば
- ★チョコレートプリン
- or 自家製フルーツポンチ or ロールケーキ
- コーヒー

CHOICE

7,000円コース

MENU (9品) ★印はチョイスメニュー

- 若鶏の自家製スモークの菜園仕立て
- ★御造里3種盛り合わせ or 和風カルパッチョ
- スペイン産イベリコ豚の低温ロースト マスタードソース
- 甘鯛の鱗焼きと帆立貝のポワレ 甘酸っぱい白ワインソース
- 鬼手長海老のチリソース炒め
- 牛フィレ肉のグリエ 芳醇な赤ワインソース
- ★筍ごはん or 山菜蕎麦 or 上海風焼きそば
- ★チョコレートプリン or 自家製フルーツポンチ or ロールケーキ
- コーヒー

CHOICE

4,600円コース

MENU (7品) ★印はチョイスメニュー

- 黄メジ鮪のタタキのカルパッチョ
- 浅利とシーフードのサラダ
- 鶏天のチキン南蛮風
- 白身魚の香草パン粉焼き
- 豚肉のロースト オニオンソース
- ★山菜蕎麦 or 山菜饅頭
- 杏仁豆腐

CHOICE

FREE DRINK PLAN

飲み放題プラン【2時間】

- ▶ **STANDARD PLAN ¥2,000**
瓶ビール・焼酎(麦・芋)・ウイスキー(ハイボール含む)
烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャーエール
- ▶ **2 PLUS ¥2,200**
上記アイテム + 「追加アイテム」2種
- ▶ **PREMIUM PLAN ¥2,500**
上記アイテム + 「追加アイテム」全種

追加アイテム
日本酒(燗・冷)
ワイン(赤・白)
カクテル3種
ノンアルコールカクテル3種
ノンアルコールビール
コーラ

OPTION

追加料理

- 握り寿司 1名様 3貫(鮭・鰻・海老) 1,000円~ 8名様より
- デザートbuffet 1名様 900円
デザートbuffet+チョコレートファウンテン 1名様 1,400円 どちらも20名様より
- 【春限定追加料理】春の彩ちらし寿司 1名様 650円 8名様より

STAY PLAN

特別ご宿泊プラン

アルピコプラザホテル

シングルルーム

3月 素泊り 6,050円 朝食付 7,150円
4月・5月 素泊り 6,600円 朝食付 7,700円
※土曜日・休前日を除く

HOTEL BUENA VISTA

スタンダードセミダブルルーム

素泊り 7,600円 朝食付 8,900円
※スーベリアタイプは上記+600円/1名様
※土曜日・休前日を除く

エースイン松本 ACE INN MATSUMOTO

シングルルーム

3月 5,000円 4月・5月 6,000円
※軽朝食付き
※土曜日・休前日を除く(3/19、4/28は平日料金となります)

※表記の料金は全て税金・サービス料が含まれています。 ※季節および食材入荷状況により、内容を変更する場合がございます。

※お1人様価格(税・サ込) ※宴会当日のみ・旅行社からの予約は除外 ※ご予約状況により承れない場合がございます