

おかげさまでアルピコプラザホテルは
2周年を迎えました

2nd Anniversary Special

写真は全てイメージです

2周年記念ランチ

1日40食
限定

時間: 11:30~14:00 / 1,000円

11/1(金)~5(火)

和食

- ・赤魚の味噌麹焼き
- ・鮪と信州サーモンの御造り
- ・福味鶏と茸の茶碗蒸し
- ・ご飯 味噌汁 香の物
- ・ミニデザート



11/6(水)~10(日)

洋食

- ・スペイン産イベリコ豚のロースト
- ・松本平産フリルレタスと
会田養鶏の半熟卵の
シーザーサラダ
- ・南瓜のポターージュ
- ・パンorライス
- ・ミニデザート



2周年記念特別ディナーbuffet

時間: 17:30~21:00

大人2,000円 小学生1,500円 幼児(4歳以上)500円

11/9(土)・10(日)

- ・お刺身2種
- ・サーモンマリネ
- ・スパニッシュオムレツ
- ・鶏肉のトマト煮込み
- ・ミートグラタン
- ・ツナトースト
- ・魚介と野菜の串揚げ
- ・**×**ブラックアンガス牛の
ローストビーフ
- ・ビーフカレー
- ・本日のスープ
- ・味噌汁・サラダバー
- ・デザートコーナー
- ・ドリンクバー



カッティング
サービス

2周年記念特別ディナー

1日10食
限定

時間: 17:30~21:00 / 2,000円

11/1(金)~8(金)

和食

- 《前菜》
3種盛合わせ
- 《御造り》
鮪 信州サーモン 甘海老 妻物色々

焼物 どちらかお選びください

アンガス牛の
ステーキ
和風オニオンソース

鱈付き甘鯛の
塩焼き

- 食事
真鯛の炊き込みご飯 お吸い物 香の物
- デザート
コーヒーまたは紅茶

洋食

- 《アミューズ》 始まりの一品
- 《オードブル》 ベーコンと玉葱のキッシュ
- 《スープレ》 マッシュルームのポターージュ

メインディッシュ どちらかお選びください

《ヴィアンド》
じっくり煮込んだ
和牛すね肉の
ポトフ仕立て

《ポワソン》
真鯛のポワレ
甘酸っぱいトマト
ソースとバジルの
アクセント

パンorライス
デザート
コーヒーまたは紅茶



アルコール
飲み放題

1,500円(生ビール・ハイボール・ワイン・日本酒)

※表示価格には税金・サービス料が含まれています。

ALL DAY DINING
NAGOMIZA
ナゴミザ

アルピコプラザホテル

ALPICO PLAZA HOTEL

レストラン 『オールデイダイニングナゴミザ』
〒390-0815 松本市深志1-3-21 アルピコプラザホテル1F TEL.0263-36-5055(代)
<http://www.alpico-plaza-hotel.jp>

松本駅から
徒歩2分

松本
バスターミナル
隣

ご予約・お問い合わせ TEL.0263-36-5972(レストラン直通)

