



Spring



Convention Menu

3.1 sun. - 5.31 sun.





The Royal Plan

ロイヤルプラン

■ 和・洋・中 銘々9品 お一人様 10,000円(税サ込)

MENU

- 先付け イカ墨のグジェール
- 前 菜 旬魚のボンボリ焼き／刺身のサラダ仕立て／旬菜の小鉢
- ス ー プ ズワイガニとジャガイモのフラン
- 温 前 菜 SPF豚肉のおろしソース
- 魚 料 理 旬魚の柚子胡椒焼き 季節野菜の天婦羅添え
- 肉 料 理 和牛イチボの網焼き わさびと岩塩で
- 食 事 海鮮バラちらし 味噌汁
- デザート チーズケーキとこしあんの求肥包み ～春の装い～
- コーヒー





The Premium Plan

■ 和・洋・中 銘々8品 お一人様 8,000円(税サ込)
 プレミアムプラン

MENU	前 菜	蛤のブルゴーニュ風／キッシュ／蕪のムース
	ス ー プ	あさりとセロリのスープ 一口オードブル
	温 前 菜	海鮮と彩り野菜の塩煮込み
	魚 料 理	鯛のプレゼ 春の香り
	肉 料 理	国産牛ロースト 旬の野菜と
	食 事	筍ご飯 味噌汁
	デザート	ティラミス ブラックベリーコンポート
	コーヒー	



The Standard Plan

スタンダードプラン
■ 和・洋・中 盛り込み8品

各コース
お一人様 **6,000円** (税込)
※銘々料理の場合は別途500円頂戴します。



MENU A

- (前 菜) 鶏肉と菜の花梅肉和え/竹の子土佐煮
- (温料理) 焦がし玉ねぎと桜エビのキッシュ
あさりの茶わん蒸し
海鮮の塩炒め
- (魚料理) 旬魚と旬野菜の香り揚げ
- (肉料理) 三元豚のフキみそバター焼き
- (食 事) 花山葵おろしそば
- (デザート) 春いちごのショートケーキヴェリーヌ

MENU B

- (前 菜) 海老とサーモン・アボカドのレモンタルタル
- (温料理) 飛竜頭と季節の炊き合わせ
あさりの茶わん蒸し
鶏肉のオイスター炒め
- (魚料理) カレイと春キャベツのプレゼ
- (肉料理) 三元豚の大葉焼き
- (食 事) 新玉ねぎのかき揚げそば
- (デザート) 春いちごのショートケーキヴェリーヌ



FREE DRINK [飲み放題・2時間]

スタンダードプラン	お一人様 2,500円 (税・税込)	<ul style="list-style-type: none"> ■ビール ■日本酒 ■ウイスキー ■麦焼酎 ■赤/白ワイン ■レモンサワー ■ノンアルコールビール ■ウーロン茶 ■オレンジジュース ■コカ・コーラ ■ジンジャエール
スペシャルプラン	お一人様 3,000円 (税・税込)	<ul style="list-style-type: none"> ■ビール ■日本酒 ■生酒 ■ウイスキー ■麦/芋焼酎 ■県産赤/白ワイン ■レモンサワー ■カクテル3種 ■ウーロン茶 ■オレンジジュース ■コカ・コーラ ■ジンジャエール ■ノンアルコールビール
ソフトドリンクプラン	お一人様 1,000円 (税・税込)	<ul style="list-style-type: none"> ■ウーロン茶 ■オレンジジュース ■コカ・コーラ ■ジンジャエール

各種フリードリンクプランに+200円でコーヒーコーナー(セルフ)をご用意いたします。

ホテル国際21は信州の地酒普及促進・乾杯条例により、長野県のおいしい地酒での乾杯を推奨しております。

10名様より受付

宴会は2時間制

最終利用22:00まで

 **ホテル国際21**



ご予約・お問い合わせ
受付10:00~18:00

TEL026-234-1501 (営業課)