

この夏にしか出会えない、美食の数々

夏のおすすめ料理

ご利用の一週間前までにご連絡ください

6/1 sun. → 8/31 sun.



和・洋・中 銘々 7品

エクセレントプラン

お一人様 8,000 円 (税・サ込)

旬魚の薄造り
季節のスープ
海鮮と旬野菜のあっさり塩炒め
季節の冷やし鉢
国産牛グリエ 季節の野菜と
穴子ご飯 味噌汁
完熟メロンのレモンジュレがけ ディプロマートを添えて



和・洋・中 銘々 7品

デラックスプラン

お一人様 6,500 円 (税・サ込)

カンパチのタルタル仕立て
季節のスープ
鶏肉とカシューナッツの炒め
ノルマ風からすガレイのソテー
三元豚のグリル モッツァレラチーズ焼き
夏野菜の天婦羅そば
マンゴーとヨーグルトのアンサンブル

和・洋・中 盛り込み 6品 ※銘々料理への変更は+500円頂きます

スタンダードプランA

お一人様 5,000 円 (税・サ込)

旬魚の南蛮漬け アボカドの山葵マヨネーズ和え
チャイニーズチャンプル
旬魚の酒盗焼き
鶏肉と夏野菜のオープン焼き
夏野菜の梅そうめん
アロエと白桃のジュレコンポート

和・洋・中 盛り込み 6品 ※銘々料理への変更は+500円頂きます

スタンダードプランB

お一人様 5,000 円 (税・サ込)

三元豚と夏野菜のサラダ
オニ手長海老のオープン焼き
炒り卵と豚肉の唐辛子炒めのせ
鶏肉のタデ味噌焼き
夏野菜の梅そうめん
アロエと白桃のジュレコンポート

飲み放題 / 2 時間

FREE DRINK フリードリンクプラン

スタンダードプラン

2,500 円 (税・サ込)

スペシャルプラン

3,000 円 (税・サ込)

ソフトドリンクプラン

1,000 円 (税・サ込)

・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・コーラ・ジンジャエール

・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・ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール

・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール

※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。 ◆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

※宴席御利用時間は2時間までとさせていただきます ※ご予約は10名様以上より承ります ※宴席終了時間は22:00までとさせていただきます

ホテル 国際21



◀HP はコチラ

ご予約・お問合せ

受付 10:00 ~ 18:00

TEL 026-234-1501 (営業課)