

この秋にしか出会えない、美食の数々

秋のおすすめ料理

ご利用の一週間前までにご連絡ください

9/1 mon. → 11/30 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)

旬魚の菊花造り
マッシュルームのポターージュ
海老の黒酢炒め
旬魚の湯葉真丈 キノコあんかけ
国産牛のタリアート 秋の味覚と
秋鮭と茸の炊き込み御飯 味噌汁
シャインマスカットとフォンテーヌブロー



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)

魚介のクッション マオソース
パンプキンポターージュ
牛肉とジャガイモの炒め
旬魚のプレゼ ゴボウのナーージュ仕立て
三元豚のグリエ パルサミソース
椀そば キノコおろし
県産りんごのミニパフェ

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)

和前菜盛り合わせ
海老と玉子の炒め
旬魚の利休焼き 紅葉おかき、野菜添え
鶏肉と根菜のオープン焼き
山菜そば
モンブラン キャラメルソース

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)

サーモンとサツマイモのサラダ
小エビとマカロニのグラタン
旬魚の青唐辛子みそ焼き
鶏の唐揚げ 黒酢風味
山菜そば
モンブラン キャラメルソース

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)

・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

スペシャルプラン 3,000円(税・サ込)

・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

ソフトドリンクプラン 1,000円(税・サ込)

・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)