

Autumn

Convention Menu

2026.9.1_{tue.} - 11.30_{mon.}





The Royal Plan

ロイヤルプラン

■ 和・洋 銘々9品 お一人様 10,000円(税サ込)

MENU	先付け	スモークサーモンのピーツマリネ プリニ仕立て
	前菜	三種盛り(旬魚の刺身、春菊のお浸し、鶏西京焼き)
	スープ	マッシュルームのブルーテ トリュフの薫り
	温料理	赤海老と帆立のブイヤベース
	魚料理	旬魚の煮つけ
	肉料理	和牛イチボのグリエ トリュフ塩 秋の薫り
	食事	松茸御飯 味噌汁
	デザート	テリーヌフロマージュ ラムレーズンと
	コーヒー	





The Premium Plan

プレミアムプラン

■ 和・洋 銘々8品

お一人様 8,000円 (税サ込)

MENU

前 菜	信州サーモンと帆立 梅の香り
ス ー プ	オニオンスープ
温 料 理	鴨治部煮
魚 料 理	旬魚の菊花焼き
肉 料 理	国産牛のロティ フォンドヴォー・リエ
食 事	握り寿司
デザート	ジャンドゥーヤのガトー 洋梨とシトラス
コーヒー	



※アレルギー食材が含まれております。アレルギーがございましたら事前にご相談ください。

The Standard Plan

スタンダードプラン
■ 和・洋 盛り込み7品

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



MENU A

- (前 菜) 秋刀魚の竜田揚げ 北寄貝の菊花おろし
- (温料理) 豚ひき肉とニョッキの旨辛煮
マイタケとサーモンのオムレツ
- (魚料理) 鯖の七味焼き
- (肉料理) 秋ナスと豚肉のオープン焼き ジンジャーソース
- (食 事) きのご蕎麦
- (デザート) 紅茶のパナコッタ

MENU B

- (前 菜) イカとエビのコリコリスアラダ
- (温料理) 鶏つくね 卵黄ソース
秋の変わり揚げ
- (魚料理) サンマのベッカフィーコ風
- (肉料理) 牛タン 葱塩焼き
- (食 事) きのご蕎麦
- (デザート) 紅茶のパナコッタ



FREE DRINK [飲み放題・2時間]

スタンダードプラン

お一人様
(税・サ込) **2,800円**

- 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
(税・サ込) **3,300円**

- 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
(税・サ込) **1,000円**

- 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。

ご予約の流れ

- ① お電話にてお問い合わせください
営業部までお電話いただき、「ご希望の
日程・時間・人数」をお伝えください。
- ② 会場の空き状況をご案内
ご希望日時で会場の空き状況を確認
いたします。
- ③ プランをお選びください
ご利用人数やご予算に合わせて、
お料理プランをお選びください。
- ④ ドリンクプランをお選びください
フリードリンク内容をお選びいただけます。
- ⑤ ご予約確定
内容確定後、ご予約完了となります。

まずは空き状況だけでも
お気軽にお問い合わせください。

