

この冬にしか出会えない、美食の数々

冬のおすすめ料理

ご利用の一週間前までにご連絡ください

12/1 mon. → 2/28 sat.



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)

- 和前菜盛り合わせ
- カリフラワーとベーコンのポタージュ ジャガイモのニョッキと豚肉と野菜の炒め物
- 旬の魚かぶら蒸し
- 国産牛のグリエ ベッパー香る赤ワインソース
- 蟹の炊き込み御飯 味噌汁
- ベルギー産チョコレートのなめらかムース 赤果実ソース



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)

- 牛肉の煮込みとジャバティ
- カブのポタージュ
- 鶏肉のスパイシー揚げ 香味ソース
- 旬魚のブタネスカ風
- 三元豚とハラミのオープン焼 バルサミコソース
- なめこおろし蕎麦
- バイクドチーズケーキ

和・洋・中 盛り込み 7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)

- 季節の小鉢(鮫肝ポン酢・海老と大根胡麻味噌掛け)
- オニオンスープ
- 卵とベビー帆立のチリソース煮
- 旬の魚揚げ出し 柚子の香り
- 鶏のフリカッセ 冬の味覚
- 山菜そば
- 温州ミカンと杏仁

和・洋・中 盛り込み 7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)

- 牛タンモークと白菜、水菜のサラダ
- 蟹あんかけ茶碗蒸し
- ホタテとエビとムール貝のプロヴァンス風
- 麻婆豆腐
- 鶏肉の香味ダレ添え
- 山菜そば
- 温州ミカンと杏仁

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)