

この春にしか出会えない、美食の数々

ご利用の一週間前までにご連絡ください

春の宴会プラン

3/1 wed. → 5/31 wed.



※写真はプランにより異なります

プランⅠ

お一人様 **11,000** 円 (税・サ込)

MENU

- 前 菜 **和** 旬の和前菜 7 種
- スー プ **洋** 新玉葱のスープ
- 温 料 理 **中** 大海老の XO 醬ソース
- 魚 料 理 **洋** 鯛と蛤のブレイゼ
春野菜とカリフラワーブルーテ
- 肉 料 理 **洋** 国産牛肉のグリエ
春野菜のバーニャカウダ風
- 食 事 **和** 2 種の穴子寿司
- デザート **洋** ココナッツのムースと赤果実

プランⅡ

お一人様 **7,000** 円 (税・サ込)

MENU

- 前 菜 **洋** 旬の魚介 季節のサラダ仕立て
- 温 前 菜 **洋** 春野菜のコンソメスープ
- 温 料 理 **中** 白身魚とホタテ金沙粉がけ
- 肉 料 理 **洋** 牛肉のロースト ふき味噌風味
- 食 事 **和** 桜海老の蕎麦
- デザート **洋** ベリーベリーポンチ

プランⅢ

お一人様 **5,000** 円 (税・サ込)

MENU

- 前 菜 **和** 旬の和前菜盛り合わせ
- スー プ **洋** グリーンピースのポタージュ
- 温 料 理 **中** 海鮮の黒豆ソース
- 肉 料 理 **洋** 鶏肉と魚介のクリームソース
- 食 事 **和** 桜海老の蕎麦
- デザート **洋** ベリーベリーポンチ

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・ウィスキー・麦焼酎・赤/白ワイン・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・ウィスキー・麦/芋焼酎・県産赤/白ワイン・カクテル 3 種
・ウーロン茶・オレンジジュース・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

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。

※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※宴席終了時間時間は夜 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)