この春にしか出会えない、美食の数々

春のおすすめ料理

ご利用の一週間前までにご連絡ください

3/1 fri. → 5/31 fri.

※写真はイメージです

和・洋・中　銘々　6品

プラン A　お一人様 7,000円（税・サ込）

前　菜	洋	真鯛のカルパッチョ
◆温料理	中	海鮮のチリソース 海鮮の香味醤油掛け
◆魚料理	和 洋	鰆のゆず胡椒味噌焼き 旬魚とあさりのアヒージョ風
肉料理	洋	豚肉とアスパラのグリエ
◆食　事	和洋	浅利そば　または　ミニカレー
デザート	洋	チャイラテプリン

＋1,000円でお肉料理（牛肉）へのグレードアップも可能です

和・洋・中　盛り込み　6品　※銘々料理への変更は＋500円頂きます

プラン B　お一人様 5,000円（税・サ込）

前　菜	洋	サーモンと烏賊と春キャベツのコールスローサラダ
温前菜	和	ニシンの炊き合わせ
◆魚料理	中	白身魚の香味ソース掛け 白身魚のチリソース
◆肉料理	和 中 洋	鶏肉の磯部焼き 鶏肉の黒酢あんかけ 若鶏と野菜のマスタード和え
◆食　事	和洋	浅利そば　または　ミニカレー
デザート	洋	チャイラテプリン

◆マークの付いているお料理はひとつお選びください／上記プラン以外にも、ご希望金額に合わせたプランもご用意しております。

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）