

この夏にしか出会えない、美食の数々

ご利用の一週間前までにご連絡ください

夏の宴会プラン

6/1^{thu.} → 8/31^{thu.}



※写真はイメージです

スペシャルプラン

お一人様 11,000 円 (税・サ込)

MENU

- 前 菜 穴子とフォアグラのベニエ
- 温料理 ソフトシェルの香味ソース掛け
- 魚料理 鱈のムニエル
新ごぼうのフリット添え
- 煮 物 夏野菜の冷やし煮物
- 肉料理 国産牛サーロインのボワレ
柚子の香り
- 食 事 国産うなぎ寿司
- デザート 白桃のムース コンポート添え

プラン A

お一人様 7,000 円 (税・サ込)

MENU

- 前 菜 洋前菜盛り合わせ
- 吸 物 鮎の芫荽仕立て
- 温料理 海鮮の塩炒め
- 肉料理 牛肉のロースト 赤ワインソース
- 食 事 葱塩梅そうめん
- デザート 杏仁香るパンナコッタ

プラン B

お一人様 5,000 円 (税・サ込)

MENU

- 前 菜 和前菜盛り合わせ
- スー プ 夏野菜のガスパチョ
- 温料理 穴子の衣揚げ 油淋ソース
- 肉料理 鶏肉のスパイシーバン粉焼き
- 食 事 葱塩梅そうめん
- デザート 杏仁香るパンナコッタ

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・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・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)