



Summer



Convention Menu

6.1 mon. - 8.31 mon.



ホテル国際21

THE FIVE SEASONS
NAKANO



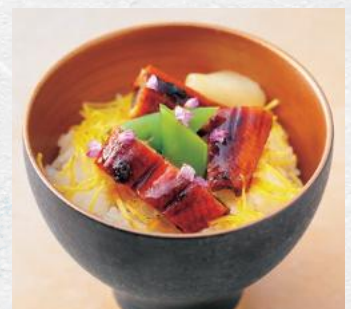


The Royal Plan

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	ポレンタとブルーベリーのスムージー
	和 前菜	カツオポン酢ジュレ／牛肉のたたき／冷やし茶わん蒸し
	スー プ	ヴィシソワーズ ー口オードブルと
	温 料理	鴨のロースト バルサミコソース
	魚 料理	旬魚の山椒味噌焼き
	肉 料理	信州牛の炭火焼き 山葵とスダチ
	食 事	うなぎちらし寿司 味噌汁
	デザート	白桃のジュレコンポート ラズベリーの香りを添えて
	コーヒー	





The Premium Plan

■ 和・洋 銘々8品 お一人様 8,000円(税サ込)

プレミアムプラン

MENU	洋前菜	ヒラマサのカルパッチョ仕立て
	和前菜	国産豚の和風しゃぶしゃぶ
	スープ	季節野菜と鶏肉のスープ
	魚料理	旬魚と夏野菜のオープン焼き
	肉料理	国産牛のタリアータ トリュフ塩とバジルソース
	食事	炊き込みご飯 味噌汁
	デザート	完熟メロンとレモンガラスのパンナコッタ
	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。



Aプラン

MENU A

- (前 菜) アジの南蛮漬け／もろこし豆腐 夏野菜
- (温料理) 小柱とムール貝のチャウダースープ
海老と野菜のガーリックバター炒め
- (魚料理) かわはぎのオープン焼き
- (肉料理) 鶏の炭火焼きと夏野菜
- (食 事) しらす山椒おろしそば
- (デザート) 甘夏ゼリー

MENU B

- (前 菜) ローストポーク 山椒ソース
- (温料理) 季節の香り揚げ
季節の魚介とべっこう餡
- (魚料理) スズキのオランダ煮と季節のあしらひ
- (肉料理) 山賊南蛮
- (食 事) ナガイモ千切りそば
- (デザート) 甘夏ゼリー



Bプラン

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。

10名様より受付

各プラン2時間制

最終利用22:00まで

ホテル国際21
THE FIVE SEASONS
NAKANNO
★★★★★



ご予約・お問い合わせ
受付10:00~18:00

TEL0269-23-5555 [火曜日
定休]