

企業の大口の利用にも好評！お一人様用オードブル (約18cm×18cm) 各¥1,800

ペットボトルのお茶 (500ml) またはライス付き (※いずれかをお選びいただけます)



(お一人様用)

洋食オードブル

- チキンソテーディابل風
- 豚ロースステーキ マスタードソース
- サーモンとポテトのチーズ焼き
- チキン南蛮
- ベーコンとキノコのキッシュ
- 肉団子のカチャトーラ
- 蒸し海老と温野菜のパーニャ・カウダ
- アスパラと生ハムのアヒージョ
- 蒸し鶏のチョップサラダ



(お一人様用)

和食オードブル

- 独活と蛸の酢味噌和え
- 若鶏タルタルかけ
- 自家製さつま揚げ 生姜館
- 天麩羅
- 玉子焼き 甘海老甘露煮
- サーモン幽庵焼き
- 紫漬け 梅干し 沢庵
- ちらし寿司
- 豚しゃぶ胡麻山葵がけ

レストラン自慢の味とおもてなしを上質なお重スタイルで 各¥5,000

深志楼 特選弁当

料亭 深志楼 FUKASHIRO

3日前15時までに要予約

＜お祝いメニュー＞

＜お祝いメニュー＞

＜お祝いメニュー＞

聖紫花 満彩弁当

中国レストラン 聖紫花 CHINESE RESTAURANT SEISHUKA

3日前15時までに要予約

＜お祝いメニュー＞

＜お祝いメニュー＞

＜お祝いメニュー＞

洋和中華 プレミアムおもてなし弁当

新たな食事スタイルのご提案 洋・和・中の料理長が仕上げる二段弁当でワンランク上のおもてなしを 各4,000円

3日前15時までに要予約

貴社名入りオリジナル製斗紙を付けたいたします

更なる特別感を演出

西洋料理弁当

日本料理弁当

中国料理弁当

3日前15時までに要予約

TAKEOUT Fiesta

6つのキッチンから ホテルブエナビスタの味をお届け

- ★ ラ・カフェテラサ
- ★ 聖紫花
- ★ 宴会ダイニング
- ★ 深志楼
- ★ ソルプレーサ
- ★ パセオ

2022. 4

Hotel Buena Vista ToGo Menu Information
ホテルブエナビスタテイクアウト商品総合案内
テイクアウトフィエスタ

ALPICO HOTELS
アルピコホテルズ (株) 2022.4.1 始動!

南国の情熱
宮崎 フェア
みやざき

4/3 ~ 5/31

レストラン全店舗 & ショップで開催!



La Cafe Terraza
ラ・カフェテラサ

3日前15時までに要予約

NEW! 宮崎フェア テイクアウトオードブル (4~5人前・直径35cm) ¥5,000

宮崎県産食材や宮崎の名物料理が詰め込まれたテイクアウトオードブルで、南国の雰囲気と宮崎の美味しさをお持ち帰り!

- チキン南蛮
- 宮崎県産味噌でマリネしたローストポーク
- 宮崎県産野菜のラタトゥイユ
- マキシマムスパイスビーフステーキ
- 肉巻きおにぎり
- 奥日向サーモンのムニエル

正面玄関前にお車を停めて商品をお受取りいただけます。

メイン駐車場 (370台) と、地下駐車場 (30台) のほかホテル西口に臨時平面駐車場 (11:00 ~ 15:00) もご用意しております。※オープン時間以外のご利用はご遠慮ください。満車の場合もございますので、予めご了承ください。お問い合わせ: 0263-37-0111

【お渡し時間】 11:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所をご予約時にご案内いたします

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。

※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただけますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

前日 15 時までに要予約 ご注文は 1 個から承ります

※ルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は 3 日前 15 時までに要予約

配達日は各商品 10 個から承ります

松本市・安曇野市・塩尻市
他地域もご相談ください

※配達ご希望の場合は、3 日前までに要予約

ご予約・お問合せ (宴会予約直通) 専用予約フォーム

0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】

または専用予約フォームから



ALPICO HOTELS
アルピコホテルズ株式会社
2022.4.1 始動!

HOTEL BUENA VISTA



Hotel Shop & Pastry
PASEO
ホテルショップ&パストリー「パセオ」
Takeout Afternoon Tea
テイクアウトアフタヌーンティー
3日前までに要予約 ¥5,000
ラ・カフェテラサで大人気のアフタヌーンティー。そんな喫茶タイムの楽しい雰囲気をブエナビスタカラーのボックスに詰めてご自宅でお楽しみいただけるセットです。
◆セット内容(2名様分)
1段目(写真上)焼き菓子7種詰合せ
2段目(写真右)クロワッサンサンド2種
 コルスロー、ピクルス
3段目(写真左)プティガトー4種、マカロン、プティタルト、なめらかミニプリン
ティーバッグ5種類(各1個)、ドリップコーヒーバッグ1種類(2個)

※画像はイメージです。 ※ラ・カフェテラサで提供しているアフタヌーンティーの内容とは異なります。

buffetレストランの雰囲気も一緒に



前日15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は3日前15時までに要予約

20種類のメニューからお好みの6種類を組合わせて あなただけのスペシャルを！

ラ・カフェテラサ カスタマイズオードブル (4~5人前・直径35cm) ¥5,000



大人気

ラ・カフェテラサ テイクアウトオードブル



レギュラーサイズ (2~3人前・直径30cm) ¥2,600
ファミリーサイズ (4~5人前・直径35cm) ¥3,500
■ ビーフステーキ ガーリックソース
■ パンネアラビアータ&ソーセージ
■ ローストポーク オニオンソース
■ フライドポテト&チキン
■ カブレゼ
■ 白身魚のエスカベッシュ

組合せイメージ

ラ・カフェテラサ ステーキ弁当 ¥2,000

- ビーフステーキ ガーリックソース
- ポークステーキ 醤油・わさび
- ポテトサラダ
- 蒸し野菜
- ライス
- 香の物

ラ・カフェテラサ 昔ながらの洋食弁当 ¥3,000

- 和牛入りハンバーグ (デミグラス or トマトソース)
- サーマンムニエル 醤油バター
- 季節のフルーツ
- トマト&オリーブ
- 鴨ロースの燻製&ナポリタン
- 海老ピラフ
- 香の物

信州とプロヴァンスの極上のマリアージュ



SORPRESA
FRENCH RESTAURANT
フランス料理 ソルプレーサ
営業日(金・土・日・祝日)の3日前15時までに要予約

ソルプレーサの鉄板焼きカウンターで黒毛和牛を旨況に焼き上げました。
※写真は調理イメージです。

有頭海老のセモリナフリットバジルソース ¥1,800
黒毛和牛の焼肉ライスバーガー ¥2,500
鉄板焼き黒毛和牛のビーフカレー ※テイクアウト用専用容器でお渡し(ライス(約200g)付き) ¥3,000



料亭の味わいをご自宅で
深志楼 FUKASHIRO
3日前15時までに要予約

信州白馬豚角煮 ¥900
信州大岩魚幽庵焼き ¥1,200
天麩羅盛合せ ¥1,200

信州オレイン豚角煮 ¥1,500
信州プレミアム牛サラダ ¥2,200

＜二段目＞
■ 旬唐揚げ 獅子唐 檸檬
■ 浅利炊き込み御飯
■ 香の物

＜一段目＞
■ 信州プレミアム牛 葱味噌焼き 万能葱
■ 桜餅
■ 自家製出汁巻き玉子
■ 桜鯛酒蒸し
■ 金目鯛煮付け

金目鯛 西京焼き弁当 ¥2,500
深志楼特製 春の華二段弁当 ¥3,000

【お渡し時間】 11:00 ~ 20:00 ※お引渡し場所はご予約時にご案内いたします。

※食材は季節により仕入れが変わるため、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。 ※表示価格には、税金が含まれています。 ※レジ袋をご利用のお客様には1枚1円にて販売いたしますのでお申し付けいただけますようお願いいたします。ご理解とご協力の程宜しくお願いいたします。

前日15時までに要予約 ご注文は1個から承ります
※ソルプレーサ・深志楼・カフェテラサの一部商品・プレミアムおもてなし弁当は3日前15時までに要予約
配達各商品10個から承ります
松本市・安曇野市・塩尻市 他地域もご相談ください
※配達ご希望の場合は、3日前までに要予約

伝統の広東料理をお気軽に



中国レストラン
聖紫花
Chinese Restaurant SEISHIKA

姜葱鮮魷 イカと葱の生姜の炒め ¥1,300
八珍炒飯 五目チャーハン ¥1,300
炒上雑碎 八宝菜 ¥1,450
古老肉 酢豚 ¥1,450
干焼蝦仁 エビのチリソース煮 ¥1,600
海鮮炒麵 海鮮あん掛け焼きそば ¥1,700

聖紫花特選オードブル ¥5,000 (3~4人前・直径30cm)
■ 牛肉のバーベキューソース
■ 大海老のマスタードソース炒め
■ 豚肉の黒酢炒め
■ 2種蒸し点心
■ 鶏肉の唐揚げ オーロラソース
■ イカとベビーホタテの和え物

聖紫花 選りすぐり弁当 ¥3,000
※組合せイメージ

共通メニュー 5品
+
8品よりお好みの3品のメニュー チョイス

■ 牛蒡と山クラゲの和え物
■ 海老蒸し餃子 ■ 豚肉焼売
■ 海鮮入りチャーハン ■ 香の物
□ 牛肉とビーマンの細切り炒め
□ 酢豚
□ 大海老のオーロラソース和え
□ 海老のチリソース炒め
□ 回鍋肉
□ 鶏肉の黒酢ソース炒め
□ 鶏肉のカシューナッツ炒め
□ イカと葱生姜の炒め

医食同源 聖紫花弁当「梅」 ¥2,000
■ 海老の春野菜の黒胡椒炒め
■ 豚肉のバーベキューソース炒め
■ 揚げ焼売の山椒風味
■ 中国風ナムル
■ 鶏もも肉の塩だれ蒸し
■ 桜海老と搾菜入りチャーハン
■ 香の物

※複数個ご注文の際は3品のチョイスは統一とさせていただきます。

ご予約・お問合せ(宴会予約直通) 専用予約フォーム
0263-37-0888
【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】
または専用予約フォームから

