



SPRING PARTY PLAN

販売期間：2025年3月1日～5月31日

飲む人も
飲まない人も
一緒に楽しめる
一挙にキャンペーン

ノンアルコールや
カクテルも飲み放題に

春のご宴会プラン

6,000円以上の

コースをお申込みで、

Bプラン(通常2,800円)が
フリードリンク

2,500円に

特別なおもてなしに

極上 和洋中会席コース

8,000円～

料理内容はお問い合わせください

※写真は和洋中会席コース 6,000円

特選 和洋中会席コース 6,000円

- | | |
|------|------------------------------|
| 和前菜 | 旬菜盛り |
| 点心 | 鱈の焼霜造り 蛸烏賊 柑橘ジュレ |
| お造り | 帆立と桜えびのスティック春捲 |
| お魚料理 | 鮮魚二種盛り |
| 蒸し物 | 鯛と季節野菜のブラックビーンズソース |
| お肉料理 | 春野菜のスフォルマート |
| お食事 | 牛ロース肉のポワレ |
| デザート | シャンピニオンのピュレと春野菜添え
ポルト酒ソース |
| デザート | 蒸し鶏の胡麻和えうどん |
| デザート | シャトレゼケーキとコーヒー |

フリードリンク (2時間飲み放題)

30分ごと延長料 お一人様 500円

Aプラン 2,500円

- シャトレゼ樽出し生ワイン (赤・白) ●瓶ビール
- ハイボール ●レモンサワー ●日本酒 ●芋・麦焼酎
- ウーロン茶 ●オレンジジュース

Bプラン 2,800円

- フリードリンク Aプランにプラス
- カシスソーダ ●ジントニック ●モスコミュール
 - ノンアルコール (ビール・カクテル2種)

春のご宴会プラン
(6,000円以上)
をお申込みで
2,500円



和洋中会席コース 4,500円

- | | |
|------|------------------|
| 和前菜 | 旬菜盛り |
| 点心 | 鱈の焼霜造り 蛸烏賊 柑橘ジュレ |
| お魚料理 | 帆立と桜えびのスティック春捲 |
| お魚料理 | 甘鯛のポワレ 季節野菜添え |
| 蒸し物 | シャンピニオンソース |
| お肉料理 | 春野菜のスフォルマート |
| お食事 | 豚三枚肉の醤油煮込み |
| デザート | 蒸し鶏の胡麻和えうどん |
| デザート | シャトレゼケーキとコーヒー |

オプション：ケーキバイキング

お一人様 プラス¥1,000で、デザートに
シャトレゼ
ケーキバイキングに変更できます。

※メニューは一例です。仕入れにより内容は変更になります。
※表示はすべてお一人様の税込価格です。



CHÂTERAISÉ HOTEL Nagano

シャトレゼホテル長野 〒380-0922 長野市七瀬1-1

会議・宴会営業直通 <受付時間 9:00-18:00>

TEL. 026-219-3247

e-mail: sales.nagano@chateraisehotel.jp