



AUTUMN PARTY PLAN

販売期間
2025年9月1日～11月30日

写真は「秋の宴会プラン」のイメージです。
実際の盛り付けとは異なる場合がございます。

秋²⁰²⁵のご宴会プラン

特選 和洋中会席コース 6,500円^{税込}

季節のお造りと、牛ロース肉のポワレが入った
お客様にご満足いただけるコースです。

和前菜	秋の旬菜盛り～秋刀魚の大原木焼き・鮭の鳴門巻き・錦秋野菜
中華冷製	二種の中華くらげ 山海和え
お造り	鮮魚2種盛り 妻一式
お魚料理	黄金カレイの塩麴スパイシー香り蒸し
蒸し物	蟹のフラン
お肉料理	牛ロース肉ポワレ オニオンビュレと秋の野菜添え ポルト酒ソース
お食事	なめこ柚子おろし蕎麦
デザート	シャトレーゼケーキとコーヒー

飲む人も飲まない人も一緒に楽しめるキャンペーン

6,500円^{税込}以上の
秋のご宴会コース
お申込みで

ノンアルコールや
カクテルも飲み放題に

→ Bプランが
(通常2,800円)

2,500円^{税込}に

フリードリンク(2時間飲み放題) ※フリードリンクの延長は、30分ごととお一人様500円

A^{税込} 2,500円^{プラン} シャトレーゼ 樽出し生ワイン(赤・白) 瓶ビール ウイスキー
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^{税込} 2,800円^{プラン} Aプラン + カクテル3種 + ノンアルコール3種
例: 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・ノンアルコール2種



CHÂTERAISE

CHÂTERAISE HOTEL Nagano

シャトレーゼホテル長野 〒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



和洋中会席コース 5,000円^{税込}

季節の和洋中料理を2品ずつ組み合わせたベーシックなコースです。

和前菜
中華冷製
お魚料理
蒸し物
お肉料理
お食事
デザート

秋の旬菜盛り〜秋刀魚の大原木焼き・鮭の鳴門焼き・錦秋野菜
二種の中巻くらげ 山海和え
まとう鯛のボワレ香草パン粉焼き マスタードソース
蟹のフラン
豚バラ肉の甜醬ソース ガーリック風味
なめこ柚子おろし蕎麦
シャトレゼケーキとコーヒ



特別なおもてなしに

極上 和洋中会席コース 8,000円^{税込}〜

旬の食材でコースをお仕立ていたします。
こちらのコース内容はお問い合わせください。



写真は「秋の宴会プラン」のイメージです。実際の盛り付けとは異なる場合がございます。



牛ロース肉のポワレ



秋の旬菜盛り



黄金カレイの塩麹スパイシー香り蒸し



蟹のフラン



ケーキはおまかせとなります

ご宴会オプション
すべてのご宴会プラン対象

シャトレゼ ケーキバイキング
ご宴会コースのケーキをケーキバイキングに変更できます。

ご宴会コースの料金に、
お1人様
プラス 1,000円^{税込}

仕入れ等の状況により内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。表示はすべてお1人様の税込価格です。
ご宴会プランは6名様以上より承ります。また、会場のご利用時間は2時間までとなります。