



2026 秋のご宴会プラン

2026年9月1日～11月30日

6

名様以上から
承ります

和洋中会席コース

シャトレーゼケーキとコーヒー付き



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を含む、
お客様にご満足いただけるコースです。

前菜

信州サーモン稚和え、蟹と雲丹の琥珀寄せ、
薩摩芋梅尾煮、鶏の塩魚汁焼き

洋冷菜

シャインマスカットと生ハムのサラダ仕立て

お造り

◎ 鮮魚二種盛り

お魚料理

海老と平貝のオマールクリーム煮

炊き合せ

秋野菜と海老真薯 錦秋蒸し

お肉料理

◎ 牛ロース肉のポワレ カカオの香り 秋のベリーソース

お食事

蒸し鶏と稲庭風うどんの中華スープ仕立て

デザート

シャトレーゼケーキとコーヒー

写真はイメージです。実際の盛り付けとは異なる場合がございます。



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。

前菜

信州サーモン稚和え、蟹と雲丹の琥珀寄せ
薩摩芋梅尾煮、鶏の塩魚汁焼き

洋冷菜

シャインマスカットと生ハムのサラダ仕立て

お魚料理

鰯のピリ辛韓国風炒め 旬菜添え

炊き合せ

秋野菜と海老真薯 錦秋蒸し

お肉料理

豚肩ロースのロティ マスタードとカカオの香り
秋のベリーソース

お食事

蒸し鶏と稲庭風うどんの中華スープ仕立て

デザート

シャトレーゼケーキとコーヒー

写真はイメージです。実際の盛り付けとは異なる場合がございます。

季節の旬の食材でコースをお仕立て

特別なおもてなしに

特上

和洋中会席コース 8,000円^{税込}~

こちらのコース内容はお問い合わせください。

30

名様以上から
承ります

和洋中ブッフェコース

シャトレゼケーキとコーヒー付き

ブッフェコース(料理+ドリンク)組み合わせ例

お一人様 税込価格	ブッフェ料理	フリードリンク	ブッフェ料理とフリードリンク 合わせて
大人	5,000円	Aプラン 2,500円	お1人様 7,500円 税込価格
小学生	2,200円	ソフトフリードリンク 500円	» 2,700円
幼児(4-5歳)	900円	ソフトフリードリンク 300円	» 1,200円
3才以下	無料	無料	» 無料

和洋中ブッフェ 料理メニュー例
食べ放題ではございません。

記載のメニューは一例です。季節や仕入れ等により内容は変わります。

前菜	シャインマスカットとモッツアレラチーズのカクテル 卵とツナのポローニヤハムサンド 2種のクラゲ前菜
フロマージュ	フロマージュ盛り合わせ バゲット添え
サラダ	季節野菜のサラダ パスタサラダ ポテトサラダ
お造り	お造り盛り合わせ
ピザ	シャトレゼのピザ(マルゲリータ・しらす明太チーズ)
温製料理	中華点心2種(海鮮焼売・信州米豚焼売) 林檎春巻き 蟹肉と木の子と豆腐の煮込み オイスター風味 鶏肉のソテー トマト風味 温野菜添え 豚肉と茄子のピリ辛唐辛子の炒め煮
お食事	パンチェッタとキノコのクリームパスタ黒胡椒風味 鮭と青菜の炒飯 蕎麦
フルーツ	季節のフルーツ盛り合わせ
デザート	シャトレゼホテル ケーキブッフェ コーヒー



写真はブッフェのイメージです。実際の盛り付けとは異なる場合がございます。

ご宴会追加オプション

■ フリードリンクプラン (2時間飲み放題)

※ フリードリンクの延長は、30分ごとお1人様500円(同窓会プランを除く)

秋のグレードアップ
キャンペーン6,500円以上の
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円に

フリードリンク
プラン **A**2,500円^{税込}シャトレゼ 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・焼酎(芋・麦)・ウーロン茶・オレンジジュースフリードリンク
プラン **B**2,800円^{税込}キャンペーン価格適応で
2,500円に

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・ノンアルコールカクテル2種ソフトフリードリンク
プラン1,000円^{税込}オレンジジュース・コーラ・ジンジャエール・ウーロン茶
小学生 500円 / 4-5才 300円 / 0-3才 無料

■ シャトレゼ ケーキバイキング

ご宴会プランメニュー内のケーキを**食べ放題**にグレードアップできます。

会席コース/ブッフェコース、どちらのコースにも追加できます。

大人(中学生以上) 1,000円^{税込}小学生 800円^{税込}4-5才 500円^{税込}

3才未満は無料

お集まりの趣旨に合わせたご宴会プランを ご提案させていただきます。



秋の人気プラン

● お子さま ハレの日プラン

お食い初め・1才のお誕生日祝い・七五三など

小さなお子さまも安心して過ごせる和室のお部屋と、
お子さまへのお菓子のお土産特典が人気のプラン。
お食い初め膳やアレルギー対応ケーキのご注文も承ります。

● 慶事プラン

長寿のお祝い・お顔合わせ・結婚記念日など

四季折々の食材を生かした味わい。ご家族の大切な記念日
は、おもてなしの和食会席で。
思い出に残るひとときをお過ごしください。

ご宴会のプランお申込みにあたってのお願い

- ・各ご宴会プランの会場ご利用時間は2時間までとなります。
- ・各ご宴会プランのお申込みは、食材の仕入れや準備のため、実施日の1か月前までにお申込みください。
- ・仕入れ状況により、料理内容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。

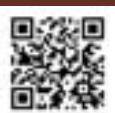
八ヶ岳の美味しさとこだわりに溢れるワンランク上のプレミアムカフェ

フリーWiFi完備/一部コンセント席あり 座席数100席 会議前後のご利用やちょっとした打合せにも



OPEN 10:00-17:00(16:30L.O.)
LUNCH 11:00-14:00(ランチメニュー提供時間)

シャトレーゼホテル長野1F
TEL026.219.3550(受付時間 10:00-16:30)



CHÂTERAISÉ

CHÂTERAISÉ 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 >

026-219-3247

e-mail: sales.nagano@chateraisehotel.jp