

DELIVERY SERVICE 旬と美味しさをお届けします!

# ホテルJALシティ長野の デリバリー弁当



## 季節のデリバリー弁当

¥1,500 (税込み)

- (一例)
- ◆タンドリーチキン
  - ◆焼き魚
  - ◆春巻
  - ◆焼売
  - ◆きのこの天ぷら
  - ◆さんぴらごぼう
  - ◆季節のサラダ
  - ◆お漬物
  - ◆煮物
  - ◆ご飯

+150円で  
季節の混ぜご飯に  
変更できます

## 牛焼肉弁当

¥2,000 (税込み)

- (一例)
- ◆牛焼肉
  - ◆海老黄味揚げor焼売
  - ◆若鶏の胡麻揚げ
  - ◆焼き魚
  - ◆きのこの天ぷら
  - ◆さんぴらごぼう
  - ◆季節のサラダ
  - ◆お漬物
  - ◆煮物
  - ◆デザート
  - ◆フルーツ
  - ◆ご飯

テイクアウト(お届け)の5日前までにお電話にてご予約下さい。\*5個以上より承ります。

■お申し込みについて/①お届け日時 ②お召上がり時間 ③お届け先(ご住所、建物名、最寄りの目印など) ④お名前(社名、幹事様名) ⑤ご連絡先 ⑥ご希望のお品と数量をお知らせください。  
■お届けについて/当日のご指定時間にホテルスタッフがご希望の場所まで直接お届けいたします。お届け地域(範囲)についての詳細はお問い合わせください。前日に、最終のご確認のお電話をさせていただきます。  
■お支払いについて/お届けの際に、領収書をお持ちいたしますので現金にてご精算ください。契約企業・団体様は、後日ご請求書をお送りさせていただきます。※全て使い捨てのプラスチック容器にてご用意いたします。※お届け日のご予約状況により、ご注文をお受けできない場合がございます。※交通事情などにより、お届けの時間が多少前後することがございます。※季節により料理内容が変わる場合がございます。※お料理セッティング、配膳サービスはいたしておりません。※お弁当は、当日中にお召上がりください。  
■その他何かご希望がございましたらお気軽にお問い合わせください。

## SKY VIEW BREAKFAST 16階から望む四季折々の信州とともに朝食をお楽しみください

「楽天トラベル 朝ごはんフェスティバル 2017」にて、  
ホテルJALシティ長野が長野県第4位を獲得しました!



信州  
か  
っ  
て  
め  
し

ホテル自慢の朝食  
「信州かってめし」とは…?  
「かって」とは惣菜をおかずにして、ご飯にのせて(かけて)食べるという意味の信州の方言です。地元の食品メーカーや農家とコラボしたお惣菜から好きなものを選び、長野県産認定米「こしひかり」のふっくらご飯に乗せてお召上がり下さい。

buffet料金(お一人様)  
¥1,500 (税込み)

〈朝食券無しでもご利用いただけます〉  
●朝食営業時間 OPEN 6:30a.m-10:00a.m (9:30までにご入店ください)  
●朝食会場 16階スカイバンケット「白馬」

HOTEL JAL CITY 長野  
〒380-0834 長野県長野市問御所町1221

ご予約・お問い合わせ  
宴会予約直通電話 TEL 026-223-3800  
宿泊予約直通電話 TEL 026-225-1131

JALシティ長野 検索



HOTEL JAL CITY 長野

2018  
3 March  
▼  
5 May



和洋

春の宴会プラン



中

Spring!

歓送迎会シーズンスタート!

# 和洋



※写真は桜花の宴 (¥4,500 [税込み]) です。

## 和・洋折衷で、幅広い世代の方にお勧め

※季節により食材が変わる場合がございます。

### 新緑の宴 しんりょくのうたげ

- ・生ハムのミモザ風サラダ
- ・信州産豚肉と春野菜の煮込み
- ・鯖のお刺身 海苔醤油添え
- ・竹の子と桜海老のドリア
- ・蛸のカルパッチョ
- ・ミネストローネ
- ・銀鮭の菜の花焼き
- ・ミックスベリーのトライフル

お一人様 (全8品) **¥3,500** (税込み)

### 桜花の宴 おうかのうたげ

- ・ホテルイカとスティックセニョールのサラダ仕立て
- ・牛肉のステーキと新玉ねぎの田楽
- ・鯖のお刺身 海苔醤油添え
- ・空豆とグリーンピース、ベーコンのスパゲッティ
- ・蛸のカルパッチョ
- ・春キャベツとトマトのスープ
- ・真鯛のボワレ パプリカのソース
- ・抹茶のチーズケーキ

お一人様 (全8品) **¥4,500** (税込み)



# 中



※写真は陽美の宴 (¥4,500 [税込み]) です。

## 四川料理の本格的な味をお届け

※季節により食材が変わる場合がございます。

### 采花の宴 さいかのうたげ

- ・二種冷菜盛り合せ
- ・玉子入りエビチリ
- ・山クラゲと豚肉の辛炒め
- ・山菜あんかけやきそば
- ・手羽先のから揚げ
- ・本日のスープ
- ・肉団子の醤油煮
- ・アーモンドゼリー

お一人様 (全8品) **¥3,500** (税込み)

### 陽美の宴 ようびのうたげ

- ・三種冷菜盛り合せ
- ・玉子入りエビチリ
- ・牛ハラミのブラックビーンズ炒め
- ・焼きビーフン
- ・ソフトシェル揚げのネギソースかけ
- ・ワンタンスープ
- ・白身魚の蒸し物
- ・デザート二種

お一人様 (全8品) **¥4,500** (税込み)



ゆったり2時間  
フリー  
ドリンク  
プラン

お一人様 **¥2,500** プラン

乾杯用スパークリングワイン/ビール/ソフトドリンク/  
ノンアルコールビール/梅酒/焼酎(麦・芋)/日本酒/ワイン  
(赤・白)/ウイスキー(ハイボール)/紹興酒/カクテル

【ソフトドリンク】烏龍茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール

お一人様 **¥2,000** プラン

ビール/ソフトドリンク/ノンアルコールビール  
+  
3種類お選び 焼酎(麦・芋)/日本酒/ワイン(赤・白)/  
ウイスキー(ハイボール)/紹興酒/カクテル

【カクテル】カシスソーダ、カシスオレンジ、モスコミュール、アップルジンジャー、ファジーネーブル



日・月・火  
限定  
ご予約  
特典

日・月・火曜日限定で  
ご予約のお客様に  
特典をご用意!

ご予約時にお申し付けください。

※但し、旅行代理店様取り扱いのご予約につきましては特典の対象となりません。※お料理コースとフリードリンクコースをご予約頂いたお客様に限りです。※休前日は除く。

1 お料理

**1名様無料!**

2 お料理+フリードリンク

**1名様無料!**

◎表記料金は送料・サービス料・消費税込みの価格。詳細につきましてはお問い合わせください。◎パーティープランの会場使用時間は2時間30分までとさせていただきます。延長の場合は30分ごとに一人様200円の会場延長料金を頂戴致します。◎フリードリンクは乾杯より2時間と延長30分につき各コースとも300円/1名様にてご利用可能です。◎パーティープランは5日前までにご予約ください。8名様より承ります。◎飲酒後のお車の運転はお控えください。