

春の宴

2020 Spring
3/1(sun) ▶ 5/31(sun)
各種盛り込みプラン

中華プラン ~ Chinese ~

和洋プラン ~ Japanese & Western ~

フリードリンク ~ 2時間飲み放題 ~

桃

¥5,000-

- * 前菜三種盛り合わせ
- * フカヒレと蟹肉スープ
- * 国産牛肉のXO醤炒め
- * 海老のライスペーパー巻揚げ
- * 飲茶二種せいろ蒸し
- * 二種ソースで召し上がれ
海老のチリソース・海老マヨネーズ和え
- * 鯖の蒸し物 ナンプラーソースで
- * 春キャベツとアサリの焼きそば
- * 杏仁豆腐

藤

¥5,000-

- * 春の彩サラダ
- * タスマニアサーモンのタルタル
- * 北海蛸と帆立貝のマリネ
タプナードソース
- * 信州福味鶏のハムに
ウドのラヴィゴットソースを添えて
- * 鯖の菜の花焼き
- * 国産牛サーロインステーキと新玉葱の田楽
- * 春野菜の菜園風スパゲティ
- * 春のデザート

杏

¥4,000-

- * 前菜三種盛り合わせ
- * フカヒレ入り五目スープ
- * 鶏肉の柚子胡椒炒め
- * 飲茶二種のせいろ蒸し
- * 海老のチリソース煮
- * 棒餃子
- * 国産ポークと菜の花の豆鼓醤炒め
- * 春キャベツとアサリの焼きそば
- * 杏仁豆腐

桜

¥4,000-

- * ミモザ風サラダ
- * タスマニアサーモンのタルタル
- * 北海蛸と菜の花のカルパッチョ
- * 帆立貝と信州茸のブルゴーニュ風
- * 鯖の落味噌焼き
- * 信州福味鶏のルーレと春野菜の軽い煮込み
- * 桜海老と新玉葱のかき揚げうどん
- * 春のデザート

パーティープランの宴会時間は2時間30分までとさせていただきます。
延長の場合は30分毎に、お一人様200円の会場延長料金を頂戴いたします。
飲み放題は各コースとも、お一人様300円の追加料金にて延長可能です。
各プラン室料及税込価格でございます。

食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。
各プラン卓盛りにてご用意いたします。
お申込みは7日前までにご予約ください。
ホテル個室10名様より、美麗華3F個室は6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。

*カクテル、ノンアルコールカクテルは
カシス・ピーチがベースです。

中国料理

美麗華

中国料理 美麗華

■ご予約・お問い合わせ / TEL.026-225-1105

■営業時間 / ランチ 11:30 ~ 14:00 (L.O 13:30)

ディナー 17:30 ~ 21:30 (L.O 20:30)

■3階個室 / 6名様 ~ 44名様 までの各種個室がございます。

■定休日 / 日・月曜日

(祝祭日で変更の場合がございます)

■https://bireika.owst.jp ※ホームページからもご予約可

ランチ

麺料理や定番メニューのランチセットがお得。
大人気の麺と飯の両方を味わえる欲張りなセットや
月替わりのおすすめメニューもご用意しております。
また少しづつ楽しめる飲茶コースや、本格中華が堪能できる
ランチのコースは10名様以上 ¥1,800以上のコースご利用で
個室のご予約も承ります。

ディナー

¥3,000(税別) ~ ¥8,000(税別) の4つのコースをご用意
夜のコースはご予算に応じて選べる4種類(2名様より承ります)。
6名様以上の団体様でコースご予約のお客様には3階個室宴会場をご用意。
ご家族でのお食事や企業様ご宴会に、落ち着いた個室をご利用いただけます。
また、2階レストランホールもディナー時間に限り、40名~55名の貸切対応で
ご利用いただけます。

ホテル 16階 スカイレストラン白馬

毎週土日限定 ランチバイキング

大人 ¥2,000-(税込)
小学生 ¥1,200-(税込) (以下無料)

開催日時等、詳細はホテルHPをご確認ください

JALシティ長野

検索