

Summer Viking

サマーバイキング 2025

ホテルブエナビスタの夏の風物詩
サマーバイキングが2日間の復活開催！
洋・和・中のシェフによる多彩な料理を
ホテルメイドのクラフトビールとともに！

SPECIAL LIVE PERFORMANCE

洋 牛サガリのサイコロステーキ

ワサビソース
ガーリックソース
紫蘇香るおろしソース

和 すだち鰯の握り寿司

中 鶏肉の唐揚げ油淋ソース掛け

西洋料理

【冷製】

- 野菜のキッシュ
- テリーヌ各種
- 冷製コンスーブ
- 生ハム・トマト・モzzarellaのカプレーゼ
- 白身魚のカレパッチョ
- 夏のフルーツ各種

【温製】

- チキンのレモンペッパーソース
- ポークデミグラス煮込み
- クリームコロッケ&フライドポテト
- 3種ソーセージの盛合せ
- 鮭とポテトのグラタン
- カルボナーラ

【サラダbuffet】

- メランジェ
- オニオンズライス
- 紅白大根のスライス
- 枝豆・ミックスビーンズ
- ポテトサラダ&コーン
- ブロッコリー・ヤングコーン

日本料理

- 鯛の姿造りとお造り盛合せ
- 帆立と九条ネギの生姜和え
- 烏賊とおおさのおろし和え
- 豚肉のしゃぶしゃぶ
- わさび田サーモン幽庵焼き
- 若鶏のもろみ味噌焼き
- 海老と季節野菜の天麩羅
- 信州蕎麦
- 冷や汁

中国料理

- 海老のチリソース炒め
- 豚肉のオイスターソース炒め
- 海鮮入りチャーハン
- 鶏肉の炙り焼き XO ソース掛け
- 白身魚のバジルソース掛け卵白仕立て

デザート

- 梅酒ゼリー
- ミルクプリン
- メロンショート
- 水まんじゅう
- パインゼリー
- フルーツカクテル
- ショコラマンゴー
- 葛餅
- マンゴープリン
- バナナタルト
- ラズベリーココ
- アイスクリーム3種

ひとくち目から味わう 楽しさ・ときめき



ホテルメイドのクラフトビール

8/27 Wed.・28 Thu.

18:00 ~ 20:30 (Door Open 17:45)

【会場】 3F グランデ

【料金】 ソフトドリンク飲み放題付

大人 ¥7,500 中人 ¥4,000 (9~12歳)

小人 ¥2,000 3歳以下 無料 (4~8歳)

アルコール飲み放題 ¥3,000

・MATSUMOTO GAKU 都 BREWING クラフトビール
・ハイボール各種・日本酒・焼酎・ワイン・サワー各種

協賛：キリンビール株式会社・サントリー株式会社

MATSUMOTO GAKU 都 BREWING



ホテルブエナビスタの地下1階の宴会場跡地にクラフトビール醸造所として
2024年に開所。松本市を象徴する「岳都・楽都・学都」の3つの「ガクト」
に由来した「岳・楽・学」それぞれのシーンで楽しんでいただけるクラフト
ビールの提供を目指しています。

画像はイメージです。※表示価格には、税金・サービス料が含まれています。

ご予約・お問合せ (アルピコホテルズ宴会予約直通)

0263-37-0888

【電話受付時間 10:00 ~ 19:00】



ホテル ブエナビスタ

長野県松本市本庄 1-2-1

www.buena-vista.co.jp

