



3F ASAMA



2F CHIKUMA



12F RINDOU / SHIRAKABA



12F Sky Banquet URANUS



12F Sky Banquet COMET

## Banquet Room

「特別な時間をホテルならではの華やかな空間で…」  
「いつまでもゲストの記憶に刻まれるパーティを…」  
「季節の食材で温かくおもてなしを…」  
主催者様のご要望にお応えいたします。



## Cuisine

### — 料理 —

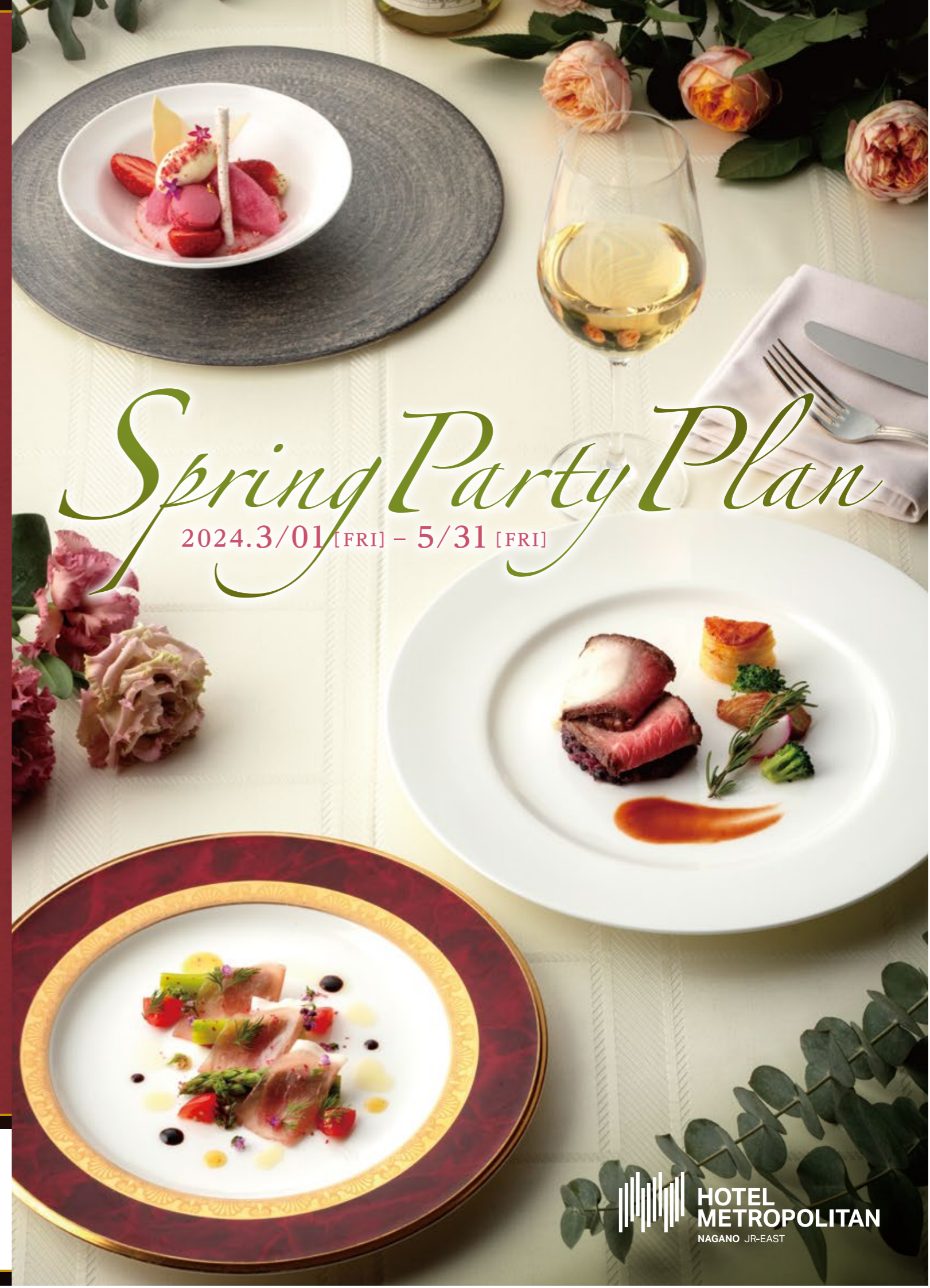
私たち料理人が思いを込めて作り上げるお料理は、味わいや香り、食感などを意識し一品一品丁寧に仕上げます。  
こうして出来上がったお料理は、お客様の大切なひとときを彩ります。  
メトロポリタン長野の春シーズンを素敵なお仲間とどうぞ心ゆくまで堪能ください。

メトロポリタン長野 総料理長 上海 正博



# Spring Party Plan

2024.3/01 [FRI] - 5/31 [FRI]





# Excellent Course

エクセレント  
コース  
¥10,000

- サーモンとキャベツの  
ミルフィーユ仕立て
- 蛤のお吸い物
- お造り盛り合わせ  
(真鯛 帆立 甘海老)
- カサゴのポワレ  
オマール海老のピスク
- 牛フィレ肉の香草パン粉焼き  
マデラソース
- もずく酢 酒蒸し鮑
- 海鮮巻き寿司
- 本日の味噌汁
- 華やかなアシェット ショコラベリー
- コーヒー

エクセレントコースに  
フリードリンクプラン[A]又は[B]をセットで  
「乾杯用スパークリングワイン」をプレゼント



# Premier Course

プレミア  
コース  
¥6,000

- グリーンピースのムース
- 生ハムとアスパラガスの  
カルパッチョ風
- お造り盛り合わせ  
(鱈炙り 烏賊そうめん)
- 海の幸のアクアパッツァ  
カルタファタ包み
- 牛サーロインのロティ  
アリゴ風 赤ワインソース
- 空也蒸し 銀銘掛け
- 山菜御飯
- 甘酸っぱいオレンジと  
ラズベリーのガトー仕立て



# Standard A

スタンダード〈A〉  
¥4,500

- ねぎとろユッケ風
- 蕨浸し
- 彩り野菜のミモザ風サラダ
- メバルと小海老のポワレ ビストソース
- チキンソテー カルボナーラ風
- 高野豆腐と浅焼の玉子
- 牛肉と雑穀のパエリア
- うぐいすあんのお汁粉



# Standard B

スタンダード〈B〉  
¥4,500

- コールドビーフ オニオンソース  
小海老のカクテル
- 鰯梅煮 筍土佐煮 がんもどき 麴 青味
- カレーと彩り野菜のオランダズ焼き
- ローストポークのサルティンボッカ
- 鶏むね肉の香味揚げ
- わかめきつね蕎麦
- 苺のムース練乳ソース



## フリードリンクプラン (1名様)

※各コースとセットでご利用いただけます。

[A] ¥2,500 (7種類) ビール、ノンアルコールビール、ソフトドリンク+〈チョイスドリンク〉より4種類

[B] ¥3,000 (9種類) ビール、ノンアルコールビール、ソフトドリンク+〈チョイスドリンク〉全種

[C] ¥900 ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール)

〈チョイスドリンク〉 ●焼酎(麦・芋) ●日本酒 ●ウイスキー ●ワイン(赤・白) ●梅酒 ●カクテル5種(アルコールカクテル3種・ノンアルコールカクテル2種)



春のお祝いに合わせて、  
花束・卓上花、記念写真の  
ご注文を承ります。

スタンダード〈A〉・〈B〉は、  
プラス500円で個々盛に変更できます。

ご希望の方はお申し付けください。

※表示価格は1名様料金(消費税込)です。各プランは6名様より承ります。  
※各プランのご利用時間は2時間までとさせていただきます。  
※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます。  
※掲載画像は各プランのサンプルを撮影したイメージです。  
※ホテルメトロポリタン長野は「サキベジ推進協議会」の  
活動に協力しています。 詳細はこちらから▶

