



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 一料理一

私たち料理人は味や香り色彩、あらゆる要素を研ぎ澄ませ、皆さまの慶びや幸せの瞬間をより豊かで精彩に富むものへ導くことを目指し、腕を振ります。  
メトロポリタン長野でしか味わえないサマーシーズンをお楽しみください。

メトロポリタン長野 総料理長 上海 正博



# Summer Party Plan

2024.6/01 [SAT] - 8/31 [SAT]



# Excellent Course

エクセレント  
コース  
¥10,000

- アボカドムースと小海老  
トマトのコンソメゼリー寄せ
- 冷やしのっぺい汁
- お造り盛り合わせ  
(鮪 真鯛 甘海老)
- スズキのソテー  
海の幸のミネストローネ
- 国産牛サーロインのロティ 二種のソースで
- 蛸と夏野菜の梅酢掛け
- ばらちらし寿司
- 爽やかなトロピカルムースとチョコレートのデザート
- 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

- 冷製 桃のビシソワーズ ミントの香り
- ポークパテ プロヴァンサル風
- お造り盛り合わせ(サーモン 帆立)
- 舌平目のスフレ アメリカーナ
- ローストビーフ サンガレーズ
- 冷やしもろこし茶碗蒸し
- 梅と枝豆のしらす御飯
- ブルーベリーと柑橘のガトー仕立て



# Standard A

スタンダード〈A〉  
¥4,500

- 和風ピクルス 切り干し大根 厚焼玉子 泉焼  
いか明太子巻き 秋刀魚八幡巻き 楓麩
- 彩り野菜のシーザーサラダ
- メバルのポワレ 枝豆とエリンギ茸のエッセンス
- チキンソテー ビベラードソース
- 大根風呂吹き そぼろ餡掛け
- キーマカレー 温野菜とナンを添えて
- 桃のジュレといちじくのシロップ煮



# Standard B

スタンダード〈B〉  
¥4,500

- 焼きイカのジェノバ風味 ボロナソーセージ
- えだまめ豆腐のだしおくら掛け
- カレイと小海老のニース風
- ローストポーク ハッシュソース
- 鶏唐揚げの南蛮あん
- 山菜そば
- マンゴープリン



## 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)



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。

|ビュッフェスタイルのご宴席も承ります。

※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▶

