



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、  
 味わいや食感、色合いを意識して一品ずつ丁寧に仕上げて参ります。  
 こうして出来上がるお料理は皆様の大切な時間を彩ります。  
 メトロポリタン長野のスプリングシーズンを素敵なお仲間と  
 心ゆくまでお楽しみください。

メトロポリタン長野 総料理長 上海 正博

## 3010運動

美味しい完食が環境への嬉しいおもいやりに繋がります。  
 ホテルメトロポリタン長野は“食品ロス問題”に取り組んでいます。  
 「乾杯後30分間」「お開き前10分間」はお食事を楽しんで、  
 環境にやさしいおもいやりを。



# Spring Party Plan

2026.3/1 [SUN] - 5/31 [SUN]

# Excellent Course

エクセレント  
コース  
¥8,500

- ・焼きナスのピュレとコンソメゼリー  
蟹身を添えて  
鴨肉のスマーク イチジクソース  
プチトマトのピクルス
- ・蛤の澄まし汁
- ・お造り盛り合わせ(鮪 鰹 烏賊)
- ・信州サーモンのワイン蒸し  
アメリカンソース
- ・信州アルプス牛のオルロフ風
- ・穴子の茶碗蒸し
- ・更科そば ヘーゼルナッツ香る  
つゆと共に
- ・宇治抹茶とぜんざい餡のデザート  
・コーヒー



# Premier Course

プレミア  
コース  
¥6,500

- ・キャロットムース  
プチポワワのクーリ
- ・プロヴァンサル風ポークパテ  
トマトソース
- ・お造り盛り合わせ  
(真鯛 北寄貝)
- ・カサゴのポワレ  
海の幸のミネストローネ
- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮  
パイ包み焼き
- ・梅もずく
- ・筍と菜の花御飯
- ・甘酸っぱい苺とショコラの  
ガトー仕立て
- ・コーヒー



# Standard A

スタンダード〈A〉  
¥5,000

- ・ローストポークハーブソース  
小海老とアボカドのワカモレ風
- ・豆乳坦々変わり奴 筍 野沢菜
- ・メバルのポワレ ブランダード キャロットソース
- ・信州福味鶏 桜入りフィヨンのア・ラ・ヴァブール
- ・ラザニアミートグラタン  
レッドチェダーとピンクペッパー飾り
- ・椀蕎麦 ちくわの磯部揚げ添え
- ・温州みかんのムース



# Standard B

スタンダード〈B〉  
¥5,000

- ・桜海老とザーサイの煮浸し  
漬け鮪山かけ
- ・生ハム入りミモザ風サラダ
- ・赤魚と帆立貝のベルギー風
- ・ポークシチュー デミグラスソース 筍添え
- ・厚揚げとおでん大根のかにかま玉子餡掛け
- ・菜の花入りチキンライス
- ・白餡とわらび餅



スタンダード〈A〉・〈B〉

専用オプション

■ プラス ¥500で 個々盛に変更できます。

■ プラス ¥1,000で デザートグレードアップ &  
コーヒーを追加できます。

ご希望の方は  
お申し付け  
ください。



【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] ¥1,000 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)

※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。 詳細はこちらから▶

