



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—

美味しいお料理は人を笑顔にします。
私たち料理人は、皆様に喜んでいただけるよう、味や香り、色合いなどを最大限意識し、思いを込めてお料理を仕上げて参ります。
メトロポリタン長野でしか味わえないサマーパーティープランを、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

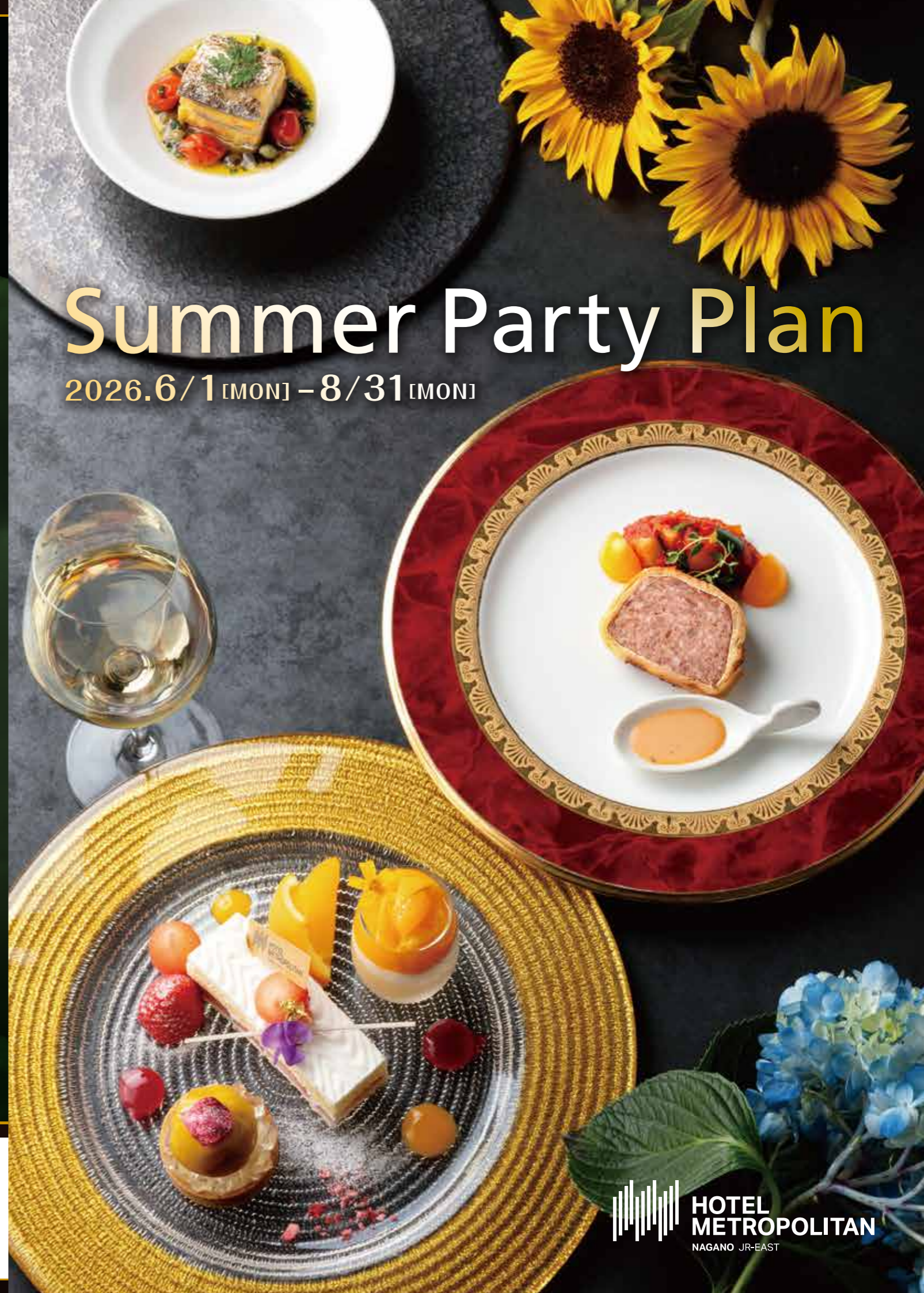
美味しい完食が環境への嬉しいおもいやりに繋がります。

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。



Summer Party Plan

2026.6/1 [MON] - 8/31 [MON]



Excellent Course

エクセレント
コース
¥8,500

- イカのマリネ
- チキンのトンナートソース
- 夏野菜のフリッタータ
- 鯛のつみれ 牛蒡 葱 柚子 澄まし仕立て
- お造り盛り合わせ (伊佐木 鮪 平貝)
- カレーと有頭海老のポワレ黒オリーブ風味
- 白ワインソース
- 牛フィレ肉のロティ
- グリーンペッパーソース
- 炙りメダカの緑酢掛け
- たこ飯 葉山葵醤油漬け添え 味噌汁
- 爽やかなパッションフルーツとマンゴーのデザート
- コーヒー



Premier Course

プレミア
コース
¥6,500

- 冷製ビシソワーズ
- コンソメゼリーと共に
- ポークテリヌのパイ包み
- ラタトゥイユ添え
- お造り盛り合わせ (勘八 烏賊)
- 太刀魚とソフリットのミルフィーユ
- 地中海風
- 牛ホホ肉 夏野菜入リスパイシーラグー
- ヘーゼルナッツ香る冷やし茶碗蒸し
- 湯葉御飯 ベっ甲館掛け
- レモンとブルーベリーのガトー仕立て
- コーヒー



Standard A

スタンダード〈A〉
¥5,000

- 蒸し鶏とカルボナーラパスタサラダ
- びん長まぐろのカルパッチョ
- 冷やっこ 冷や汁仕立て
- 赤魚と小海老のトリアード風
- ポークのロティ ア・ラ・バスケーズ
- チョリソー入り ニョッキグラタン
- 夏野菜のねばねば蕎麦
- 桃のムースとコンポート



Standard B

スタンダード〈B〉
¥5,000

- 鯛とアボカドのポキ風
- 焼き茄子と海月の和え物
- 豚肉とオクラの冷しゃぶサラダ
- メバルのポワレ トマト風味のマッシュポテト
- あさりのフイヨン
- ローストチキン ハーブパン粉焼き
- しょうが天と大根のさっぱり煮 味たまご添え
- ジャンバラヤ
- マンゴープリン



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▶

