恋人同士も、長年連れ添うご夫婦も、家族も一緒に、感謝と愛を伝える・・・

バレンタインデー&ホワイトデーコース ラインナップ

期間：平成31年2月1日(金) － 3月17日(日)　ご予約・お問い合わせ 026 -235 -3333（ホテル代表）　e-mail : hotel@saihokukan.com

グリル洋定食とみんなのワイン食堂Seiji

オールデイ　10:00-23:30（金・土・祝前日は24:30迄）
ランチタイム 11:30-15:00　ディナータイム 18:00-22:00
ミッドナイトタイム 22:00-営業終了迄

食事としても勿論ワインとの相性抜群！

スペインバルコース（6品）

販売価格 ¥3,618（税込）

○クイックビストロ3種盛合せ
○白身魚の香草焼き　クセがあってやみつきに！
○海老のアヒージョ
○セイジ風バルステーキ
○鐵扇のラザニア
○タリオリーニ

※季節食材の関係により料理内容が一部変更になる場合がございます。

ドリンク30種類以上!
上記お料理6品に2時間の飲み放題をお付けした
お一人様¥5,000(税･サ込)のお得なプランもございます

日本料理　紀元茶寮

ランチタイム 11:30-14:30(L.O.14:00)　ディナータイム 17:00-21:00 (L.O.20:30)

季節膳　冬
「土の中から掘り起こした根菜を中心に」（8品）

販売価格 ¥3,780（税込）

小かぶすり流し／雪中　まぐろの漬け　わさび／綿内蓮根蒸し
茄子と旬魚の鶏味噌田楽／土芋の煎り出汁とホタテのかき揚げ
焼きおにぎり茶漬け／香の物／水菓子

中国料理　寒山拾得

ランチタイム 11:30-14:30(L.O.14:00)　ディナータイム 17:00-21:00 (L.O.20:30)

おかげさまでコース人気No.1！
「冬の特選コース」（8品）

販売価格 ¥5,400（税込）

蕪の柔らか蒸し蟹あんかけ／フカヒレの醤油煮込みスープ
ホタテの藻塩炒め　柚子の香り／蓮根と和牛の炒め／海老のチリソース煮
信州豚バラ肉の角煮　青菜添え／五目チャーハン　鶏肉と干し椎茸の澄ましスープ
紹興酒アイスクリーム

写真はイメージです。上記税込価格にサービス料10%を加算させて頂きます。

THE SAIHOKUKAN HOTEL
http://saihokukan.com 〒380-0838 長野市県町528-1 tel.026-235-3333 fax.026-235-3365