昼食宴会プラン

ご利用時間／11:00～15：00（レストランまたは個室宴会場）

信州和牛ランチ

信州のブランド牛をご賞味ください。ステーキまたはしゃぶしゃぶをお選びいただけます。

お一人様（税別） 4,800円

和食ランチ

旬の素材をいかした信州を満喫できるランチをリーズナブルにご提供いたします。

お一人様（税別） 3,800円

※入湯税20円を別途お預かりいたします。

飲み放題プラン（宴会時２時間）

プレミアムパック お一人様（税別） 3,000円
ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク・ノンアルコールビール
・ウィスキー・オリジナルワイン（赤／白）・スパークリングワイン・冷酒

フルサポートパック お一人様（税別） 2,500円
ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク・ノンアルコールビール
・ウィスキー・オリジナルワイン（赤／白）

スタンダードパック お一人様（税別） 2,000円
ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク・ノンアルコールビール

二次会プラン

和食処 喜八（きはち）
地酒呑み比べセット
（グラス３杯・おつまみ付）
お一人様（税別） 1,500円
営業時間18:00～24:00（LO23:30）

二次会処 風和里（ふわり）
飲み放題・歌い放題
日本酒・生ビール・ウィスキー・焼酎・ソフトドリンク類
男性／お一人様（税別） 3,000円 ｜ 女性／お一人様（税別） 2,500円
営業時間 20:00～24:00(LO23:00)

カラオケルーム
飲み放題・歌い放題
日本酒・生ビール・ウィスキー・焼酎・ソフトドリンク類
お一人様（税別） 2,500円
※5名様以上でお申し込みください。
営業時間 20:00～24:00(LO23:00)

1泊3食付の特別プラン

「翔峰に宿泊」＋「上高地で昼食」がセット

上高地ランチプラン

上高地ルミエスタホテルでランチを堪能いただけます
11月14日（日）までご利用いただけます。

各宿泊プランに
お一人様（税別）
プラス2,000円で
2,500円のランチがセットに！

上高地
ルミエスタホテル

昼食イメージ

ホテル翔峰協力店　信州立ち寄り処　しあわせのおすそわけプレゼント

旅をさらに充実させてくれる「おすそわけ」ホテル翔峰に宿泊すると下記お店でもらえます。お立寄の際は、下記協力店へ直接お手配ください。

1 雷鳥の里（1個／人）
安曇野スイス村
［翔峰より車で30分］

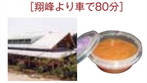
☎0263-72-7878 ■8:30～18:00

2 月の静（1個／人）
きのこ村深山
［翔峰より車で50分］

☎0268-38-7333 ■11:00～14:00

3 りんごジュース(試飲&林檎クッキー(1袋)入)
信州フルーツランド
［翔峰より車で70分］

☎0269-22-2530 ■8:00～17:30

4 りんごジャム（1個／人）
三和観光農園
［翔峰より車で80分］

☎0265-25-4729 ■8:30～17:00

5 三年熟成味噌 70g（1袋／人）
石井味噌
［翔峰より車で15分］

☎0263-32-0534 ■8:00～17:00

6 かりん飴（2個入り／人）
峠の釜めし おぎのや裏訪店
［翔峰より車で50分］

☎0266-53-1111 ■9:00～19:00

7 ミニどら焼き（1個／人）
夢科高原チーズケーキ工房
［翔峰より車で70分］

☎0266-82-8286 ■9:00～18:00

8 みそせんべい（1枚／人）
信州白樺印みそ 新田醸造
［翔峰より車で70分］

☎0268-82-2782 ■8:30～16:30

9 ガラスの箸置き（1個／人）
安曇野アートヒルズミュージアム
［翔峰より車で45分］

☎0263-83-5100 ■9:00～18:00

10 水引（1枚／人）
水引の郷 山都飯田
［翔峰より車で80分］

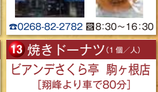
☎0265-25-8822 ■9:00～17:30

11 写真はがき（1枚／人）
美ヶ原高原美術館
［翔峰より車で55分］
10/16まで営業

☎0268-86-2422 ■9:00～17:00

12 どら焼き（1個／人）
信州お菓子の里飯田城
［翔峰より車で80分］

☎0265-22-8877 ■8:30～17:30

13 焼きドーナツ（1個／人）
ビアンデさくら亭 駒ヶ根店
［翔峰より車で80分］

☎0265-81-4186 ■9:00～17:00

14 わさびせんべい（1枚／人）
大王わさび農園
［翔峰より車で40分］

☎0263-82-2118 ■9:00～17:20

※写真はイメージです

グループ団体プラン［8名様以上］

信州絵巻

スタンダードタイプ客室（西館10畳和室）定員利用

1泊2食／お一人様 11,000円（税別）～

※ご宿泊料金は1室4から5名様ご利用の場合です。3名様1室は1,000円（税別）増し、2名様1室は3,000円（税別）増しとなります。
※入湯税（宿泊150円）を別途お預かりいたします。
※旬の食材を使用しているため、写真の料理内容、またご人数により器等に変更が生じる場合がございます。

献立

食前酒　柚子酒
前　肴　旬菜彩々
刺　身　鮪　間八　大岩魚
　　鯉洗　添妻
焼　物　美雪鱒味噌漬
　　かに菊和合え　栗渋皮煮
　　松葉銀杏　紅白生姜
★一人鍋　信州豚ワインしゃぶ
　　野菜一式　ポン酢
★合　肴　牛ローストースト
　　茄子　アスパラ　トマト
煮物代り　円揚げ　信州蕎麦饅かけ
　　銀杏丸十　紅葉麩　山葵
小茶碗　白子茶碗蒸し　湿地茸
食　事　秋きのこ釜飯
椀　信濃雪鱒葛打ち
　　玉子豆腐　椎茸　青味
香の物
水菓子　焼林檎　苺　ケーキ

ご利用カレンダー 料金設定（税別）

〈基本コース〉（グレードアッププラン）

11,000円	14,000円
12,000円	15,000円
13,000円	16,000円
14,000円	17,000円
15,000円	18,000円
16,000円	19,000円
設定除外日	設定除外日

9月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

10月

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23・30	24・31	25	26	27	28	29

11月

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

12月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

1月

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

2月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28			

3月

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2大特典付 グレードアッププラン

お一人様プラス 3,000円（税別）

特典1 信州名物「馬刺し」一品追加

信州名物「馬刺し」が一品追加となります。
赤身・霜降りの2種を盛り込んだ人気のひと品です。
［通常価格1,800円（税別）］

※写真はイメージです

特典2 宴会時120分飲み放題付 スタンダードパック

［通常価格2,000円（税別）］
ビール・日本酒・焼酎・ソフトドリンク・ノンアルコールビールの飲み放題です。

ホテル翔峰
総料理長 小林長治