

Harvest festival in shoho



オーブンキッチンでの臨場感溢れるライブ調理に本格的な石窯料理。旬の味覚を五感で楽しむ。
 期待の「秋の収穫祭スペシャルバイキング」。心地いい秋の日に、ご家族揃ってお楽しみください。

秋の収穫祭

スペシャルバイキング

special buffet

2018年10月
 27^{sat}日・28^{sun}日
 12:00~14:00
 予約制

アルコール飲み放題 +2,000円
 通常+2,700円のところ

生ビール・スパークリングワイン
 グラスワイン(赤・白) 焼酎・焼酎
 ウイスキー・コーラ・ジンジャーエール
 ウーロン茶

ソフトドリンク飲み放題 +800円

100%ジュース(リンゴ・白桃) (※商品でご注文の場合は、
 ウーロン茶・ココア
 ジンジャーエール (アルコール類は別料金です。)
 フードコート料は別料金です。)

お一人様

4,000円

15% OFF シニア 3,400円
(60歳以上)

小学生 2,000円

未就学児無料

体験コーナー

海鮮丼
 握り寿司体験

ライブキッチン

(メイン)
 ・牛ステーキ

・握り寿司
 ・石窯ピザ
 ・石窯ドリア
 ・とんこつラーメン
 ・すんさそば
 ・季節の天麩羅

和食コーナー

・寿喜り
 ・牛串
 ・ジンギスカン
 ・焼き鳥
 ・もつ鍋
 ・水炊き
 ・秋鮎ちゃんちゃん焼き
 ・焼きほっけ
 ・三平汁

洋食コーナー

焼き立てパン(2種)
 季節のシチュー
 明太子パスタ

中華コーナー

高菜チャーハン
 ひと口餃子
 豚の角煮

デザート

(パロウインデザート)
 ・チョコフォンテン
 ・季節のフルーツ各種
 ・マシュマロ
 ・ケーキ
 ・プリン



当日のお任せメニューもお楽しみに!

期待の
 大浴場をご利用
 いただけます。



〈タオル・バスタオル付〉
 11:00~15:00

予約センター 0226-2222
 **翔峰**
 Shoho

〒390-0221 松本市里山道527
<http://www.hotel-shoho.jp>

※写真はイメージです。
 ※表記の金額は全て税込価格です。

ご予約・お問い合わせ(受付時間 8:00~20:00)

TEL.0263-38-7755

予約

検索