

ホテルJALシティ長野

2026 3.1日▶5.31日

Spring

# 輝きプラン

〈個人盛り料理 全9品〉  
お一人様 5,800円  
10名様より

- ・春野菜と帆立貝のバーニャカウダ風
- ・鰯のカルパッチョ 香る大葉オイル
- ・塩漬け豚肉のハム仕立て
- ・蟹肉入りもずくと卵白のとろみスープ
- ・菜の花と国産牛のオイスター炒め
- ・海老すり身のスティック春巻き えびせん添え
- ・細切り豚肉と春キャベツのあんかけ焼きそば
- ・本日のデザート
- ・コーヒー

※メニューは変更する場合がございます。  
※コーヒーはセルフサービスです。



# 彩りプラン

〈大皿盛込料理 全8品〉  
お一人様 4,800円  
10名様より

- ・蛸とじゃがいものサラダ
- ・鰯のお刺身
- ・新玉ねぎのコンフィ 箍と生ハム添え
- ・細切り牛肉と季節野菜の沙茶醤炒め
- ・アサリと春キャベツの塩あんかけ焼きそば
- ・もずくと卵のとろみスープ
- ・本日のデザート
- ・コーヒー

※メニューは変更する場合がございます。  
※コーヒーはセルフサービスです。



## 選べる飲み放題プラン

フリー ドリンク  
スタンダードコース…2,200円

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・麦・芋焼酎
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・赤・白ワイン
- ・紹興酒
- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールレモンサワー
- ・ソーダ
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース

フリー ドリンク  
グレードアップコース…2,700円

- ・瓶ビール
- ・日本酒(地酒)
- ・麦・芋焼酎(鶴空)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・赤・白ワイン
- ・紹興酒
- ・カクテル(カシス・ジン)
- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールレモンサワー
- ・ソーダ
- ・コーラ
- ・ジンジャエール
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース



◎ご予約は1週間前までにご連絡ください。◎最終のご人数変更は3日前まで対応可。以降の変更はキャンセル料を頂戴いたします。◎彩りプランのお料理は大皿盛りとなりますのでお客様にてお取り分けをお願いいたします。個人盛りの対応はできません。◎ホテル宴会場対応プランとなります(中国料理美麗華個室はご利用不可)。会場はご人数に応じてご用意いたします。会場のご指定はできません。◎フリードリンクは乾杯より1時間30分、会場のご利用時間は2時間までとさせていただきます。◎フリードリンクのコースはご予約団体様毎に統一となります。◎会場ご利用時間の延長は30分毎にお一人様500円頂戴いたします(飲み放題、会場費を含む)。◎体調がすぐれないお客様のご参加はご遠慮いただきますよう、ご理解とご協力をお願いいたします。◎写真はイメージです。

ハンドルキーパーのお客様にはパーキングチケットを2時間分サービスいたします。(セントラルパーキング)または(ToiGoパーキング)をご利用ください。

HOTEL  
**JAL CITY**  
長野  
〒380-0834 長野市問御所町1221

■予約受付: 平日・土曜日 10:00~18:00 予約受付時間は変更になる場合がございます。

■予約直通: ☎ 026-223-3800

■E-mail: [banquet@nagano.jalcity.co.jp](mailto:banquet@nagano.jalcity.co.jp)



# 中国料理 美麗華

## 3階個室のご案内

### 完全個室完備!

- 全8室
- 4名様～最大40名様までご利用可能
- ディナーコース利用必須
- 3日前まで要予約



[3階個室] 4名様～40名様



[3階個室／掘りごたつ] 4名様～

送別会・歓迎会などの  
年度末・新年度の  
ご会食をはじめ、  
ご家族でのお集まりや  
企業様のご会食・懇親会など、  
さまざまなシーンで  
ご利用いただけます。

## 美麗華限定! 春のディナーコース(宴会ぽっきりプラン) 2026.3.1日～5.31日



### 琥珀コース Kohaku

- 本日の前菜3種盛り合せ
- 桜えびと春筍のとろみスープ
- 信州みゆきポークのブラックペッパー炒め
- 蟹肉と蕪のクリーム煮
- 鱈のチリソースがけ
- 豚肉と春キャベツのあんかけ焼きそば
- 美麗華 杏仁豆腐

+ 飲み放題プラン2,500円を  
セットでご予約されると  
**400円  
引き**

通常価格  
お一人様7,400円が⇒**7,000円**



### 翡翠コース Hisui

- 本日の前菜4種盛り合せ
- 干し貝柱と翡翠球のとろみスープ
- 北海道産真鰆の魚香炒め
- 北京ダックと海老ライスペーパー包み揚げ
- 信州みゆきポークと四川漬菜のとろとろ蒸し
- 桜えびとグリンピースの炒飯
- 本日のデザート2種

+ 飲み放題プラン2,500円を  
セットでご予約されると  
**400円  
引き**

通常価格  
お一人様10,400円が⇒**10,000円**



### 水晶コース Suisho

- 本日の前菜盛り合せ
- 天使の海老 龍井茶葉炒め
- 北京ダック えびせん添え
- フカヒレのオイスター煮込み
- 国産牛バラ肉の柱候醤煮込み 花巻添え
- 北海道産真鰆のリゾット風炒飯
- 春香る桜えびの上湯蒸しスープ
- 本日のデザート3種

+ 飲み放題プラン2,500円を  
セットでご予約されると  
**400円  
引き**

通常価格  
お一人様12,400円が⇒**12,000円**

### 飲み放題プラン(12種) お一人様 2,500円

- 瓶ビール・紹興酒・レモンサワー・ウイスキー(ハイボール)・日本酒・焼酎(芋)・梅酒
- ノンアルコールビール・ジンジャーエール・コーラ・ウーロン茶・オレンジジュース

中国料理美麗華のディナーコースがフリードリンク付き、お手頃価格で登場!!

3階個室及びディナーコースは4名様以上最大40名様までご利用可能です。(3日前までにご予約ください)

※飲み放題プランと宴会場のご利用は2時間までとさせていただきます。※飲み放題プランのご注文はグループ内で統一必須となります。※4名様以上3階個室ご希望の方は3日前までにご予約ください。※ランチご利用のお客様はランチコースもございますのでご相談ください。※店休日がございます。お問い合わせください。

ハンドルキーパーのお客様にはバーキングチケットを2時間分サービスいたします。〈セントラルバーキング〉または〈ToiGoバーキング〉をご利用ください。

お問い合わせ／中国料理美麗華直通 ☎026-225-1105

◎写真のお皿は変更になる場合がございます。◎写真はイメージです。