

法人会員の皆様へ

セラヴィリゾート泉郷

AMBIENT 安曇野・蓼科

※画像は安曇野のバイキング例です。

夏 バイキングプラン

太陽の恵みをたっぷり浴びた夏野菜をふんだんに使った期間限定メニューが登場!ゴロゴロ夏野菜のスープカレーや信州みそで食べるまるごと夏野菜など、この季節ならではの味覚をご堪能頂けます。夏のリゾートでお腹も心も大満足の楽しいひとときをお過ごしください。

飲み
放題付

【1泊2食付】

大人お一人様/シーズン利用料込・消費税込・サービス料込・入湯料(税)別

6・7月《ずわい蟹付き》

10,800円~

8月

12,700円~

開催期間:2023年8月31日(木)まで

ご利用日により料金が異なります。8月10~15日はご利用除外日となります。詳しくはHPをご覧ください。

安曇野 AMBIENT 安曇野

安曇野《夏限定》メニュー

- ・2種のソースで楽しむ まるごと夏野菜 (信州みそ、バーニャカウダソース)
- ・若鶏のココナッツ炒め
- ・夏野菜冷製パスタ
- ・夏野菜スープカレー
- ・夏野菜の天婦羅

その他、長野県のご当地グルメである「山賊焼」や料理長が約10年試行錯誤をして完成させた代表作「豚の角煮」、地元の「松田乳業」の牛乳と「会田養鶏」の卵をたっぷり使ったプリンなど真心込めた自慢の逸品もご提供いたします。

蓼科 AMBIENT 蓼科

蓼科《夏限定》メニュー

- ・アンチョビとフレッシュトマトのパスタ
- ・チキンと夏野菜のグリル
- ・レモンとハーブのソース
- ・夏野菜のタイ風カレー
- ・夏野菜とエビのラタトゥイユ
- ・夏野菜の天婦羅

スタジアムキッチンでは、アルパークポークのステーキや旬野菜の天ぷらなどを、料理人が目の前で提供します。他にも信州の名産品・特産品を集めた信州コーナー、トルティーヤとちらし寿司選りすぐりのデザートを取り揃えております。

バイキング飲み放題のご利用時間は90分となります。メニュー内容は仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。また、規定のご予約数に達しない場合、コース料理に変更させていただく場合がございます。ご提供出来ない場合、事前にご連絡をさせていただきます。予めご了承くださいませ。