

PARTY PLAN

春の宴会プランの
ご案内

2024.3.1 (fri)



2024.5.31 (fri)

おすすめ



おひとり様 ¥10,500 〔税込〕



ワンランク上のフリードリンク

- ◆ お造り三種盛り合わせ あしらひ
- ◆ 生ハムと自家製国産ポークハム
甘酒風味のマスタードマヨネーズソース
- ◆ 春の茶碗蒸し
グリーンピースとタピオカの鼈甲あん掛け
- ◆ 鯛の酒蒸し 桜風味のバターソース
地中海風野菜添え
- ◆ 国産鶏腿肉のグリル
茸とベーコンのクリームソース
- ◆ 国産牛フィレ肉のオープン焼き
オニオンデミグラスソース 温野菜添え
- ◆ 季節の炊き込みご飯
- ◆ プティガトーとフルーツ



Free Drink

ワンランク上のフリードリンク / ¥10,500

- ◆ 食前酒 ◆ ビール〈プレミアムモルツ〉 ◆ ウイスキー〈サントリー新角瓶〉
- ◆ 日本酒〈北の勝大海〉 ◆ 焼酎〈芋・麦・甲類〉 ◆ ワイン〈リュベロンAOC〉
- ◆ カクテル3種 ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウーロン茶 ◆ オレンジジュース

フリードリンク / ¥8,000・¥9,000

- ◆ ビール ◆ ウイスキー ◆ 日本酒 ◆ 焼酎〈芋・麦・甲類〉
- ◆ ワイン〈赤・白〉 ◆ カクテル3種 ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ウーロン茶 ◆ オレンジジュース



おひとり様 ¥8,000 〔税込〕



フリードリンク

- ◆びんちょう鮭の桜燻し
ポン酢ジュレとバージンオリーブオイル
- ◆自家製ポークハム オニオンドレッシング
- ◆白身魚の揚げ出し 彩野菜 春の青豆あん掛け
- ◆エストファード風ビーフの軽い煮込み
レッドワインソース
- ◆鶏腿肉のオープン焼き 春キャベツのガーリックソテー
クリームソース
- ◆パスタ リガトーニ ミートラゲースソース バジル風味
- ◆ほうじ茶のパンナコッタ フルーツ添え

おひとり様 ¥9,000 〔税込〕



フリードリンク

- ◆びんちょう鮭の桜燻し
ポン酢ジュレとバージンオリーブオイル
- ◆自家製国産ポークハム
甘酒風味のマスタードマヨネーズソース
- ◆小田巻蒸し グリーンピースの鼈甲あん掛け
- ◆白身魚のポワレ 地中海風野菜のマリナーソース
- ◆国産鶏腿肉のグリル 茸とベーコンのクリームソース
- ◆国産ビーフソテー オニオンソース 温野菜添え
- ◆季節の炊き込みご飯
- ◆ほうじ茶のパンナコッタ
桜シロップ フルーツ



※入荷状況により、メニュー内容が変更となることがございます。※メニューには、国産米を使用しております。
※食品アレルギー体質のお客様はご遠慮なくお申し付けください。※料金にはいずれもサービス料15%、既定の税金が含まれております。

- ご利用時間は2時間とさせていただきます(延長30分/おひとり様¥1,000)
- 2次会は¥5,000～〔税込〕より承ります。
- 景品等の手配を承ります。●送迎バス、レセプタント、各種ゲーム等の手配を承ります。

〔特典〕ビンゴゲーム無料貸出



HOTEL MONTEREY EDELHOF
ホテルモンテレーデルホフ札幌

〒060-0002 札幌市中央区北2条西1丁目1番地 email edenk@hotelmonterey.co.jp

お問い合わせ・お申し込み(宴会予約)

TEL.011-232-9120 FAX.011-232-9123



<https://www.hotelmonterey.co.jp/edelhof/> ホテルモンテレーデルホフ札幌 検索

