

# ホテルモントレ半蔵門 2023.12.1(金)~2023.12.31(日)

## 忘年会プラン

いずれかのお料理とフリードリンクを組み合わせでお申込み下さいませ

例)7000円のビュッフェ料理+3000円のドリンクで合計10,000円税込みプラン

### ビュッフェ 【7000円】

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ  
鴨胸肉とオレンジのサラダ仕立て  
マグロのタタキ 香味野菜のジェリエンヌ  
コールドミート盛り合わせ  
サーモンのポワレ トマト風味のオランダーズソース  
若鶏のカリカリ揚げ 油淋鶏風  
豚肉のマリネロースト BBQソース  
点心2種  
厚切りベーコンのペンネカルボナーラ  
いろいろなデザート盛り合わせ  
彩りフルーツの盛り合わせ  
コーヒー

### 卓盛り 【7000円】

マグロとアヴォカドのポキ  
ブルスケッタ仕立て サラダ添え  
柔らか蒸し鶏の中華風胡麻風味  
茄子とほうれん草のミートソースペンネ  
サーモンのグリル 味噌バターソース  
低温で柔らかく焼いたローストポーク マスタードソース  
ふわとろ卵のオムライス 海老のクリームソース  
コーヒー

### コース料理 【12000円】

蟹の身とリンゴ アヴォカドのサラダ コンソメジュレを添えて  
鮪と帆立のタルタルキャビア添え 冬野菜の菜園風  
フォアグラを浮かべたレンズ豆のヴルーテ スパイス香るカプチーノ仕立て  
鰯のコンフィ ポテトのクルスティアンと赤キャベツのコンディマン  
柚子の香るブルブランソース  
国産牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフソース  
色とりどりのデザート盛り合わせ  
パンとバター  
コーヒー

### ドリンクプランA【3000円】

ビール・赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース

### ドリンクプランB【4000円】

スパークリングワイン(乾杯のみ)・プレミアムビール(エビスまたはプレモルお選び下さい)  
赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎  
ウーロン茶・オレンジジュース

### ドリンクプランC【5000円】

スパークリングワイン(乾杯のみ)・プレミアムビール(エビスまたはプレモルお選び下さい)  
赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎  
カクテル(カシス・カンパリ・ジン)・日本酒  
ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

### ビュッフェ 【9000円】

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ  
鴨胸肉の冷製 きのこのマリネと焼き葱を添えて  
マグロのタタキ 香草風味のジェリエンヌ  
海の幸のマリネ フランポワーズのヴィネグレット  
コールドミート盛り合わせ  
ブリと海老のポワレ 甲殻類のリゾット ノイリーソース  
サーモンと根菜のオランダーズソースグラタン  
豚肉のマリネロースト BBQソース  
牛バラ肉の赤ワイン煮込み  
牛ロースステーキ おろしソース  
ムール貝とフレッシュトマトのリングイネ  
蟹といくらの2色丼  
いろいろなデザート盛り合わせ  
彩りフルーツの盛り合わせ  
コーヒー

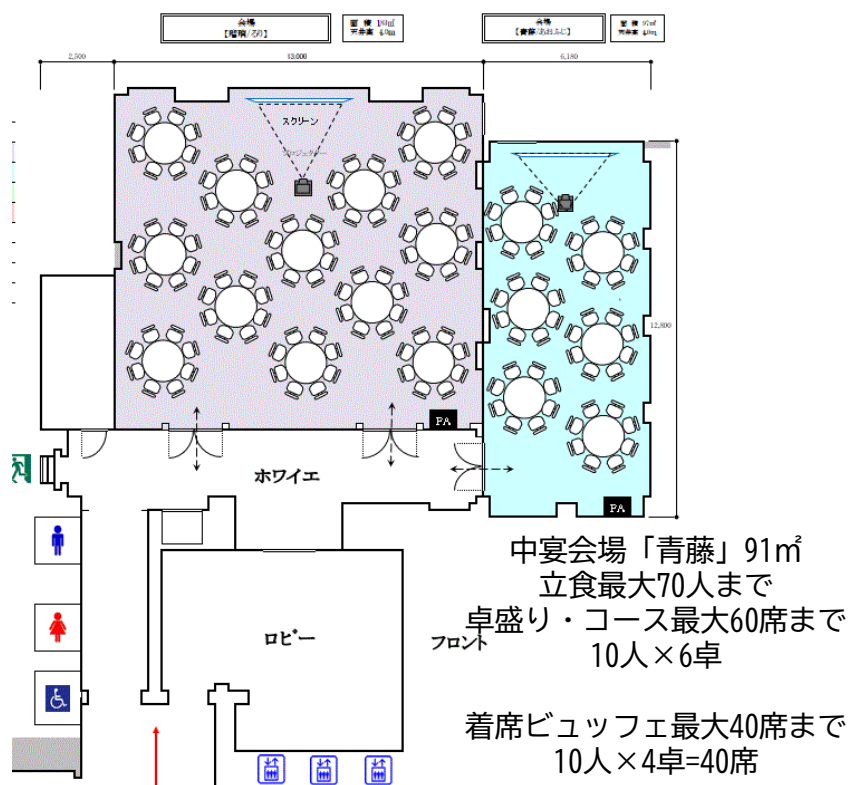
### 卓盛り 【9000円】

自家製マリネサーモンとマグロのカルパッチョ  
レモンと香草のドレッシング  
鴨の和風サラダ仕立て 焼き葱を添えて  
生ハムときのこのカルボナーラ トリュフ風味  
白身魚と海老のチリソースかけ  
牛サーロインのロースト ポテトグラタン添え  
赤ワインソース  
シーフードドリア  
ケーキとアイスクリーム  
フルーツの盛り合わせ  
コーヒー

# ホテルモンテ半蔵門/HOTEL MONTEREY HANZOMON《バンケットフロア1F》

大宴会場「瑠璃」180㎡  
立食最大150人まで  
卓盛り・コース最大120席まで  
10人×12卓=120席

着席ビュッフェ最大100席まで  
10人×10卓=100席



## H O T E L M O N T E R E Y H A N Z O M O N

ホテルモンテ半蔵門 宴会場予約受付  
平日10:00~17:00 03-3556-4977 hane@hotelmonterey.co.jp



### ご予約について

- 開催日14日前までにお申し込みをお願い致します
- 開催日10日前までに、人数・時間・プランの確定をお願い致します
- 人数の変更(1人~2人の微調整)は3営業日前の正午まで可能でございます

### キャンセルポリシーについて

お客様のご都合により、すでにご契約をいただきました宴会等の取消の場合は取消時期により下記のとおり取消料を頂戴致します

- 宴会等のお申込み日より開催日の31日前までにお取消の場合・・・実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の90日前から31日前までにお取消の場合・・・宴会等の見積金額の20%および実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の30日前から15日前までにお取消の場合・・・宴会等の見積金額の50%および実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の14日前から 3日前までにお取消の場合・・・宴会等の見積金額の70%および実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の 2日前から当日に お取消の場合・・・宴会等の見積金額の100%

※「実費諸費用」・・・作成済み招待状・看板の校正費など  
※お取消日の設定は、各日の正午までとさせていただきます

### その他オプションなど

- 料金は会場費・音響照明費(マイク)・サービス料・消費税を含みます。
- ご利用は2時間制でございます。ご延長の場合は延長料金500円/30分を申し受けます。
- スクリーン22,000円税込み プロジェクター26,400円税込み
- コース料理は20名様~ご予約を承ります
- ビュッフェ料理は25名様~ご予約を承ります
- ビュッフェは立食・着席どちらも承ります
- 米トレーサビリティ法に該当する米飯類は全て国産米を使用しております
- 食材手配の都合により予告なしに内容変更をする場合がございます