



日本料理

隨緣亭

ZUIENTEI

2022 January

|| 蟹紀行 ||

異国情緒を愉しみながら
冬の蟹を心ゆくまで味わい尽くす
ホテルモントレの蟹紀行。

日本に居ながら世界を旅するように愉しめる全国のホテルモントレ。

その世界観に酔いしれながら日本料理「随縁亭」の
美食が堪能できる「ニッポングルメ紀行」。

1月は「蟹紀行」をテーマに、各地の料理長が腕をふるう蟹料理が登場します。

ぜひ、この機会にさまざまな蟹料理をご賞味ください。

SAPPORO



SENDAI

OSAKA



KYOTO



OKINAWA



ホテルモンテ レーエーデルホフ札幌

十九世紀末のウィーンの
華麗なる世界に浸りながら
本場北海道の蟹を。



料理長 高木 嘉美

蟹との相性が良い厳選の
北海道食材を使った特別
会席です。この機会にぜ
ひお召し上がりください。



タラバ蟹の天麩羅

タラバ蟹の足を贅沢に一本まるごと天麩羅にしました。
揚げたてをお愉しみてください。



毛蟹の洗いと
旬の御造り盛り合わせ

活きた毛ガニの洗いと新鮮な選り
すぐりの旬のお造りを一緒にご堪
能いただけます。

お品書き

販売期間／2022年1月7日(金)～1月31日(月)

〈ディナー〉 三大蟹会席 15,000円

- | | |
|-----|----------------------------|
| 八寸 | 蟹味噌の玉絞めと前菜七種盛り |
| 御腕 | 胡麻豆腐にズワイ蟹の
葛打ち しび鮨飾仕立て |
| 御造り | 毛蟹の洗いと
旬の御造り盛り合わせ |
| 焼き物 | 銘々焗焔にて
タラバ蟹の雲丹焼き |
| 酢物 | 彩り野菜と
毛蟹の土佐酢ジュレかけ |
| 揚げ物 | タラバ蟹の天麩羅 |
| 御食事 | ズワイ蟹 毛蟹 タラバ蟹
三種の炊き込みごはん |
| | 赤だし |
| 水菓子 | 季節の果物 |



日本料理 随縁亭

TEL 011-330-4461(直通)

- 営業時間
・ランチ／11:30～15:00 (L.O.14:00)
・ディナー／17:00～21:00 (L.O.20:30)
- TEL受付時間／10:30～19:30
- 定休日／水曜日
- 席数／14席
- 個室／4室





Hotel Monterey Sendai

ホテルモントレ仙台

ホテルモントレ 仙台

中欧の都プラハに
思いを寄せたやすらぎの館で
蟹料理を心ゆくまで。



料理長 小林 和紀

冬の味覚の王様「蟹」と
仙台牛を使った東北ならではの
地元食材との融合料理
をご堪能ください。



活毛蟹甲羅盛り

蟹味噌と共に毛蟹の旨味を
引き出した一皿。



鱧場蟹 仙台牛ステーキ合盛り

山海の幸を味わえる一品。海の幸
山の幸が豊かな東北、仙台の旬の
美味しさを詰め込みました。

お品書き

販売期間／2022年1月6日(木)～1月31日(月)

〈ディナー〉蟹菜会席 15,000円

- | | |
|-----|---|
| 先 附 | ほぐし蟹根菜の土佐酢ジュレ掛け
ずわい蟹握り寿司
蟹味噌豆腐 青味 生姜 美味出し |
| 温 物 | 渡り蟹の変わり揚げ
共地蟹餡掛け 青白葱 |
| 石 焼 | 鱧場蟹 仙台牛ステーキ合盛り |
| 酢の物 | 活毛蟹甲羅盛り 蟹味噌 酢橘 |
| 小 鍋 | ずわい蟹 たらきく しゃぶしゃぶ
宮城県産芦 自家製ボン酢 薬味 |
| 御食事 | 胡麻薫るずわい蟹と
仙台雪菜の炊き込みご飯 又は
ずわい蟹天井 香の物 |
| 留め椀 | 蟹汁 |
| 水菓子 | 本日の随縁亭甘味 |



日本料理 随縁亭

TEL 022-265-5504(直通)

- 営業時間
- ・ランチ／11:30～14:30 (L.O.14:00)
- ・ディナー／17:00～21:00 (L.O.20:00)
- TEL受付時間／10:30～20:30
- 定休日／火曜日
- 席数／28席
- 個室／2室





Hotel Monterey Kyoto
ホテルモントレ京都

ホテルモントレ 京都

京都文化と英国文化の
粋と伝統が調和する空間で
凛とした冬のひとときを。



料理長 小出 健仁郎

三見・五節句などの季節感大切にしてお料理で心より皆様のご来店をお待ちしております。



毛蟹と炙り帆立梅肉餡掛け

肉厚な毛蟹の身と炙り帆立・千枚蕨で挟み込んで仕上げた一品。
自家製の梅肉山葵ソースでどうぞ。



香箱蟹蒸籠蒸し

内子・外子をたっぷりと抱え、小さいながらも
大変濃厚な味わいの蟹をシンプルに。

お品書き

販売期間／2022年1月7日(金)～1月31日(月)

〈ディナー〉 蟹味覚会席 15,000円

先 附	香箱蟹身出し琥珀ジュレ掛け
煮物 椀	薄葛仕立て ずわい蟹胡麻豆腐 梅人參 芽蕪 松葉柚子
向 附	華咲きずわい蟹 寒鰯叩き辛味大根添え
焼 物	ずわい蟹二味炭火烧 酢橘
冷 鉢	毛蟹と炙り帆立の千枚蕨さんど
温 物	蕪蒸し ずわい蟹菊花餡掛け 山葵
御 飯	ずわい蟹蒸し寿司 (ずわい蟹・厚焼玉子・錦糸玉子 いくら・とびこ・三つ葉)
留 椀	赤味噌仕立て
水菓子	季節のデザート



日本料理 随縁亭

TEL 075-212-3950(直通)

- 営業時間
・ランチ／11:30～14:30 (L.O.14:00)
・ディナー／17:00～21:00 (L.O.20:30)
- TEL受付時間／11:00～21:00
- 定休日／火曜日
- 席数／34席
- 個室／3室



ホテルモントレ グラスミア大阪

イングランドの異国情緒と
大阪の絶景を満喫しながら
贅沢に味わう蟹づくし。



料理長 入口 慎吾

新春を迎え、冬の味覚ずわい蟹を丹精込めてお料理いたしますのでぜひご堪能ください。



寄せずわい蟹の煮物碗

ずわい蟹の身をたっぷり使った蟹真丈で
身も心も温まってください。

お品書き

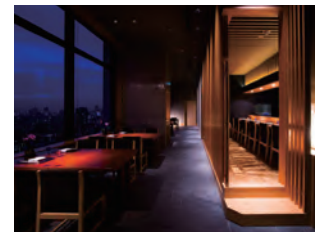
販売期間／2022年1月7日(金)～1月31日(月)〈ランチ・ディナー／要予約〉

ずわい蟹会席 15,000円

先 附	ずわい蟹と 翡翠茄子黄身酢掛け 花穂
煮物碗	ずわい蟹真丈みぞれ仕立て 柚子
向 附	中とろ 鯛 甘海老 烏賊 本山葵 菊花ゼリー 雪輪長芋 唐草防風
八 寸	陸月の八寸盛り合わせ・・・
温 物	燕玉メずわい蟹身餡掛け 柚子
揚 物	ずわい蟹とアスパラの包み揚げ 添え飴玉葱
御 飯	ずわい蟹雑炊 刻み浅葱 もみ海苔 自家製香の物盛り合わせ
水菓子	季節の水菓子

ずわい蟹尽くし会席 25,000円

先 附	ずわい蟹と 燕玉メ菊花餡掛け 柚子
凌 き	香箱蟹身出し酢 内子 外子 セラ酢
煮物碗	寄せずわい蟹と 翡翠茄子みぞれ仕立て
向 附	ずわい蟹刺し 中とろ 甘海老 雪輪長芋 紫芽 本山葵
焼 物	焼きずわい蟹 酢橘 慈姑煎餅
揚 物	ずわい蟹とアスパラの包み揚げ 添え飴玉葱
御 飯	ずわい蟹雑炊 刻み浅葱 もみ海苔 自家製香の物盛り合わせ
水菓子	季節の水菓子



日本料理 随縁亭

TEL 06-6644-5761 (直通)

- 営業時間
・ランチ／11:30～14:30 (最終入店13:30)
・ディナー／17:30～22:00 (最終入店20:00)
- TEL受付時間／11:30～20:30
- 定休日／水曜日
- 席数／21席
- 個室／4室





HOTEL MONTEREY
LA SŒUR

ホテルモントレ ラ・スール大阪

ホテルモントレ ラ・スール大阪

アメリカンアール・デコの
モダンな世界に包まれて
至高の蟹料理に舌鼓。



料理長 松本 英資

蟹の季節がやってまいりました。新鮮な活ずわい蟹の美味しさを思う存分味わってください。



せいこ蟹身出酢

内子外子の濃縮された
旨味が味わえます。



新春宝恵簗前菜

福の神「えべっさん」にちなんだ宝恵簗に宝づくしの小鉢を盛り合わせた新年のおめでたい祝肴。

お品書き

販売期間／2022年1月6日(木)～1月31日(月)

〈ランチ・ディナー／要予約〉 蟹尽くし会席
15,000円

前 菜	陸月の前菜盛り
造 り	蟹刺し入り盛り合わせ
焼 物	たらば蟹辛味焼き
揚 物	蟹味噌クリームコロッケ
鍋	ずわい蟹しゃぶしゃぶ 蟹甲羅焼き
御 飯	ずわい蟹炊込み御飯
香の物	盛り合わせ
果 物	パレット皿盛り合わせ



日本料理 随縁亭

TEL 06-6944-7480(直通)

- 営業時間
- ・ランチ／11:30～14:30 (L.O.14:00)
- ・ディナー／17:00～21:30 (L.O.20:30)
- TEL受付時間／11:00～20:30
- 定休日／水曜日
- 席数／30席
- 個室／4室



ホテルモントレ 大阪

栄華なウイーンが息づく
格調高き貴族の館で
心満たされる冬の晩餐を。



料理長 竹内 保徳

『温故知新』を信念に日々研鑽し料理づくりに取り組んでいます。お客様の記憶に残る一品になれば幸いです。



ずわい蟹と柚子の香り小鍋

本ずわい蟹と蟹味噌を贅沢に。柚子の香りと甘みのある冬大根をあつあつ小鍋どうぞ。



蟹黄身酢掛け 梅いろいろ

蟹身と多彩な梅の人参や大根、旨味と酸味を感じながら目でも楽しめる始まりの一品です。

お品書き

販売期間／2022年1月7日(金)～1月31日(月)

〈ランチ・ディナー／要予約〉 随縁亭紀行会席
15,000円

- | | |
|-----|------------------------|
| 先 附 | ずわい蟹酢 梅いろいろ |
| 御 椀 | 冬の煮物椀 |
| 造 里 | 鮮魚盛り合わせ あしらひ一式 |
| 強 肴 | 焼き物と酒肴の盛り合わせ |
| 小 鍋 | ずわい蟹みぞれ鍋 柚子の香り |
| 揚 物 | 河豚利休揚げと
白子真丈東寺巻き 酢橘 |
| 食 事 | 炙り唐墨茶漬け 香の物 |
| 水菓子 | 随縁亭オリジナルデザート |



日本料理 随縁亭

TEL 06-6458-5685(直通)

- 営業時間
- ・ランチ／11:30～14:30 (L.O.14:00)
- ・ディナー／17:00～21:30 (L.O.20:30)
- TEL受付時間／10:00～20:30
- 定休日／水曜日
- 席数／21席
- 個室／3室

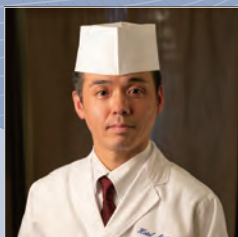




SPA & RESORT
HOTEL MONTEREY
OKINAWA

ホテルモンテ沖縄 スパ&リゾート

オーシャンビューが広がる
日本屈指のリゾート地で
至福の蟹三昧を。



料理長 越川 敏

さまざまな料理法で仕上げたずわい蟹と、沖縄の鮮魚とともに食す会席料理をご堪能ください。



ずわい蟹 辛味焼

ずわい蟹の足を一味の利いた辛味出汁で香ばしく焼いた一品。

お品書き

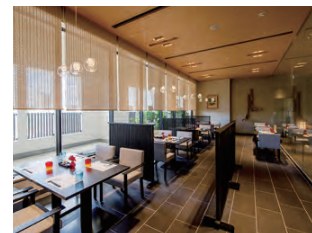
販売期間／2022年1月8日(土)～1月31日(月)《期間中各食30食限定》※無くなり次第終了とさせていただきます。

〈ランチ〉 蟹ミニ会席 7,000円

先 附	ずわい蟹身出酢 若布 胡瓜 茗荷 土佐酢ジュレ掛け
煮物椀	蕪薄葛仕立て ずわい蟹身 島豆腐 金時人參 黄柚子 芹
向 附	沖縄の鮮魚盛り合わせ あしらひ一式
温 物	ずわい蟹甲羅伝法焼
揚 物	ずわい蟹天婦羅 茸と野菜の天婦羅
御食事	蟹ちらし寿司 香の物
水菓子	季節のデザート

〈ディナー〉 蟹尽くし会席 15,000円

先 附	香箱蟹(せこ蟹)身出酢 若布 胡瓜 茗荷 土佐酢
煮物椀	蕪薄葛仕立て ずわい蟹身 湯葉豆腐 金時人參 黄柚子 芹
向 附	沖縄の鮮魚盛り合わせ あしらひ一式
温 物	蟹味噌飯蒸し べっ甲餡掛け
焼 物	ずわい蟹辛味焼き 茸ソテー
小 鍋	ずわい蟹しゃぶしゃぶ小鍋 (白菜、舞茸、白葱、島豆腐)
御食事	蟹雑炊 香の物
主菓子	胡麻豆腐わらび餅 お薄
水菓子	季節のデザート



日本料理 随縁亭

TEL 098-993-7113(直通)

■営業時間

- ・ランチ／11:30～14:30 (L.O.14:00)
- ・ディナー／17:30～21:30 (L.O.21:00)

■TEL受付時間／9:00～19:00

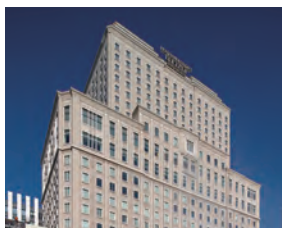
■定休日／月・水曜日

■席数／80席

■個室／4室

※ディナーは3日前迄ご予約ください。





ホテルモントレ エーデルホフ札幌

[2000年12月2日開業]
〒060-0002
北海道札幌市中央区北2条西1丁目1番地
TEL 011-242-7111 (代表)



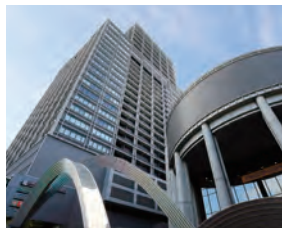
ホテルモントレ仙台

[2004年4月27日開業]
〒980-0021
宮城県仙台市青葉区中央4丁目1番8号
TEL 022-265-7110 (代表)



ホテルモントレ京都

[2007年3月3日開業]
〒604-8161
京都府京都市中京区烏丸通三条下ル
饅頭屋町604
TEL 075-251-7111 (代表)



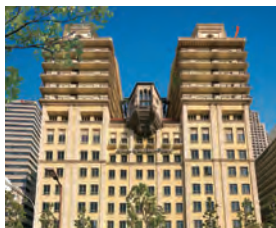
ホテルモントレ グラスミア大阪

[2009年7月27日開業]
〒556-0017
大阪府大阪市浪速区湊町1丁目2番3号
TEL 06-6645-7111 (代表)



ホテルモントレ ラ・スール大阪

[2005年9月2日開業]
〒540-0001
大阪府大阪市中央区城見2丁目2番22号
TEL 06-6944-7111 (代表)



ホテルモントレ大阪

[2000年5月1日開業]
〒530-0001
大阪府大阪市北区梅田3丁目3番45号
TEL 06-6458-7111 (代表)



ホテルモントレ沖縄 スパ&リゾート

[2013年6月27日開業]
〒904-0413
沖縄県国頭郡恩納村字富着1550番地1
TEL 098-993-7111 (代表)

次回2月・3月イベントのお知らせ

2月



ふぐ料理

心も身体も温まる
冬の最高グルメ
ふぐ料理が登場！

3月



鯛料理

鯛尽くし料理で
一足先に春を
ご堪能ください。

※イベント内容は予告なく変更になる場合がございます。予めご了承ください。

掲載内容について

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、各都道府県の要請や協力依頼に応じて、営業時間や提供内容を変更させていただく場合がございます。
※臨時休業の場合もございますのでご予約の際は予めご確認ください。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がありますのでご了承ください。
※当ホテルで使用しているお米はすべて国産米です。※掲載価格は消費税・サービス料を含んだ金額です。※写真はイメージです。