

2026年 春の宴会プラン

3/1 (日) ~ 5/31 (日)

HOTEL MONTEREY
EDELHOF



11,000円 和洋卓盛

■ご利用時間 2時間 ■ご利用人数 20名様~ ■ご利用時間 10:00~22:00まで

9,000円プラン 卓盛料理+フリードリンク付

- ・胡麻豆腐 菜の花餡かけ
- ・ラムの生ハム モッツアレラ 紫玉ねぎのマリネ
- ・海老のスティック春巻き スウィートチリソース
- ・鯛の柚子庵焼き 山芋と旬菜の天婦羅
- ・北海道産牛肉と彩野菜のソテー スパイスの香り
- ・しらすと落の炊込みご飯 / 香ノ物
- ・苺のミルクレープ チョコレートアイスクリーム
- ・コーヒー

11,000円プラン 卓盛料理+フリードリンク付

おすすめ!

- ・和の酒彩 三種盛り合わせ
- ・道産ニシンと蛸のマリネ オリーブとドライトマトのコンディメント
- ・湯葉饅頭 翡翠餡かけ
- ・鯖のロースト 春キャベツのブレゼと青紫蘇のジェノベーゼ
- ・道産牛サーロインのグリル 和テイストに仕上げたシャリアピンソース
- ・桜海老の搔き揚げ小丼
- ・お吸い物
- ・抹茶のブランマンジェ 桜のクリームと道産小豆
- ・コーヒー

13,000円プラン コース料理+フリードリンク付

- ・鯖の軽いスモークとアスパラガス 柑橘ドレッシング
- ・恵庭サーモンのハーブマリネ クロップルと若葉のサラダ
- ・桜色に仕立てた北海道産ノーザンルビーのポタージュ
- ・道産アイナメのポワレと筍のフリット
- ・ソース・ブルブランに黒七味のアクセント
- ・道産牛フィレ肉のパイ包み焼き トリュフとマッシュルームのソース
- ・ピスタチオとショコラ・ブランのムース 赤い果実のソルベ
- ・パン / バター
- ・コーヒー



9,000円 和洋卓盛



13,000円 洋コース

- ・ビール・焼酎（芋・麦・甲類）・日本酒
ワイン（赤・白）・ウィスキー
- ・カクテル3種・レモンサワー
ノンアルコールビール
- ・ウーロン茶・オレンジジュース



フードプリンターで会社ロゴなど作成いたします！

会場のご案内

ホテルモントレーエデルhof札幌では、歓送迎会や同窓会、周年記念パーティーなど様々なシーンでご利用頂ける会場を多数ご用意しております。みなさまで楽しいひとときをお過ごしください。



大宴会場「ベルヴェデーレ」 493㎡

立食 最大320名様まで
卓盛・コース 最大250席まで



中宴会場「ルセルナホール」 384㎡

立食 最大250名様まで
卓盛・コース 最大180席まで



中宴会場「ベルクホール」 262㎡

立食 最大160名様まで
卓盛・コース 最大120席まで



中宴会場「ワグナー」 176㎡

立食 最大150名様まで
卓盛・コース 最大80席まで



各種小宴会場 51～28㎡

立食 最大60名様まで
卓盛・コース 最大48席まで

※入荷状況により、メニュー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。※画像はイメージです。
※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、既定の税金が含まれております。

ご予約・お問合せ

ホテルモントレーエデルhof札幌 TEL 011-232-9120 (受付 平日10:00～18:00)

〒060-0002 北海道札幌市中央区北2条西1丁目1番地

