

# PARTY PLAN

春の宴会プランの  
ご案内

2025.03.01 (土)



2025.05.31 (土)



おひとり様 ¥11,000 〔税サ込〕



ワンランク上フリードリンク

- ◆和の酒菜 三種盛り合わせ
- ◆鮪の生ハム モッツアレラチーズ  
グリーンアスパラガスと蕪のレリッシュ
- ◆タコスミートと茸のキッシュ  
バジルとチキンクリームの色ソース
- ◆道産魚のムニエル & 五穀米リゾット  
オレンジ風味のバターソース
- ◆黒胡椒風味の道産牛と彩野菜のロースト  
タリアート風
- ◆穴子と大葉の押し寿司
- ◆お吸い物
- ◆桜香るロールケーキ  
抹茶わらび餅と小豆のクリームを添えて
- ◆コーヒー

Free  
Drink



ワンランク上フリードリンク

¥11,000・¥13,000

- ◆祝杯用スパークリングワイン
- ◆ビール◆ウィスキー◆日本酒〈北の勝 大海〉
- ◆焼酎〈芋・麦・甲類〉 ◆ワイン〈赤・白〉
- ◆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

フリードリンク

¥9,000

- ◆ビール ◆ウィスキー ◆日本酒
- ◆焼酎〈甲類〉 ◆ワイン〈赤・白〉
- ◆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



おひとり様 ¥9,000

〔税込〕



フリースタイル

- ◆蓬豆腐 鱈甲餡掛け
- ◆薫香をまとった鮭 香味野菜
- 柚子胡椒風味のアボガド 牛蒡のフリット
- ◆ジャガイモと緑黄色野菜のホットサラダ
- ガーリックシュリンプ添え
- ◆鯛の柚子庵焼き 旬彩天麩羅と化粧塩
- ◆グリルドビーフ
- ゆり根のフォンダンとジュードブッフ
- ◆桜花と桜海老の炊き込み御飯 / 香ノ物
- ◆ココナッツと桃の香かおるブランマンジェ
- バニラと季節の果実をあしらって
- ◆コーヒー

おひとり様 ¥13,000

〔税込〕



ワンランク上フリースタイル

- ◆鱈と蛸の旬菜寄せサラダ仕立て
- 桜色バルサミコビネガーのアクセント
- ◆蟹肉入りショウソウパイと海老のピカタソースカルディナル
- ◆コンソメロワイヤル
- マディラとトリュフ 茸の香をのせて
- ◆真鯛の低温蒸し プティポワと帆立貝
- そのジュの軽いスープと共に
- ◆デューカをまとった道産牛フィレ肉のグリル
- ビーフブロスにソースに仕立てて
- ◆チョコレートのテリーヌとピスタチオの氷菓
- プティマカロンを添え
- ◆パン / バター
- ◆コーヒー



※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。※料金は税金・サービス料込。

●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  
ホテルモントレ エーデルホフ札幌

〒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/> ホテルモントレエーデルホフ札幌

検索

