

# 2025夏のパーティープラン

2025 6/2(月)~8/29(金)

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) ¥7,000お料理+¥3,000お飲み物 合計¥10,000~

プランに会場費(2時間)とマイク使用料(2本まで)を含みます

## ¥7,000ビュッフェ(税サ込)

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ  
鮪のマリネ ねばねば野菜と海藻コンディメント  
モッツアレラチーズとトマト生ハムとルッコラサラダ  
太刀魚のソテー マッシュルームのガーリックソース  
タンドライ風チキンとナン  
ポークグリル ソースロベール  
小エビと夏野菜のフリッター スウィートチリ  
マヨネーズソース

ミックスピッツァ  
夏野菜のスパイシーカレー  
いろいろなデザートとの盛り合わせ  
彩りフルーツの盛り合せ  
コーヒー

## ¥9,000ビュッフェ(税サ込)

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ  
和風前菜(鯛幽庵焼き 鶏八幡巻き 出汁巻き玉子)  
鮪のマリネ ねばねば野菜と海藻コンディメント  
シャリキュトリとチーズの盛り合わせ  
カンパチのグリルオリーブ ケッパー トマト  
のハーブソース

太刀魚のソテーマッシュルーム入りガーリックソース  
グリルド ポーク ソースロベール  
牛肉のロースト レフォールソース  
本日のパスタ  
スパイシーチキンカレー  
いろいろなデザートとの盛り合わせ  
彩りフルーツの盛り合せ  
コーヒー

## ¥7,000卓盛(税サ込) ※1卓大皿盛り

マグロのマリネねばねば野菜と海藻のコンディメント  
シャリキュトリの盛り合わせ  
点心2種 盛り合わせ  
太刀魚のソテー マッシュルームのガーリックソース  
神奈川県産厚木豚のグリル ソースロベール  
夏野菜と魚介類、ミックスミートのジャンバラヤ  
華やかなデザートとの盛り合わせ  
コーヒー

## ¥10,000コース料理(税サ込)

玉蜀黍のパバロア コンソメジュレ  
カンパチのミキユイ 甘海老のマリネ 香美野菜  
ジュリアンサラダ  
夏野菜のミネストローネスープ ほうれん草の  
ラビオリを浮かべて  
鱈のポワレタッパナードソース野菜のフリット添え  
国産牛フィレ肉のグリル 夏野菜のチーズ焼き  
赤ワインとボルチークリムの2色ソース  
華やかなデザートとの盛り合わせ  
パンとコーヒー

お料理はサンプルとなります、予告なく食材等変更の可能性もございます  
予めご容赦くださいませ

### ドリンク内容

Aコース ¥3,000 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  
Bコース ¥4,000 Aコース+乾杯スパークリング プレミアムビール(エビスまたはプレモルお任せ)  
Cコース ¥5,000 Bコース+日本酒・カクテル(カシス・カンパリ・ジン)・コーラ・ジンジャーエール



お料理写真は  
イメージでございます

★最低催行人数のお願い★

ビュッフェ・卓盛 30人以上 コース料理20人以上

### お土産



モントレオリジナルクッキー  
詰め合わせ

¥3,000 税込み

他ご予算に合わせてご提案致します  
袋大別途有料165円税込み/1枚

### オプションお料理



寿司桶盛り合わせA

1桶10人前 ¥12,980円税サ込



寿司桶盛り合わせB

1桶10人前 ¥18,210税サ込



ローストビーフ  
ワゴンカッティングサービス

¥2,600 税サ込

30人分からのご注文でお願い致します



ホテルモントレ銀座

TEL. 03-3545-3790

ginenkai@hotelmonterey.co.jp

東京都中央区銀座2丁目10番2号

予約受付平日10:00~17:00



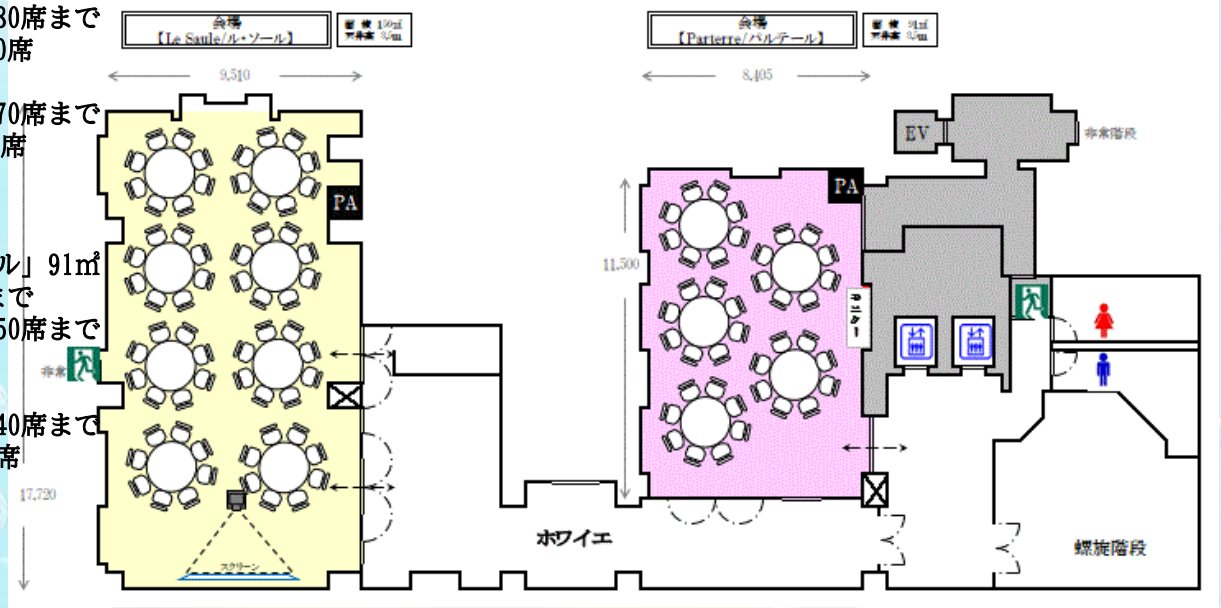
## ホテルモントレ銀座<バンケットフロア2F>

大宴会場「ルソール」151㎡  
立食最大120人まで  
卓盛り・コース最大80席まで  
10人×8卓=80席

着席ビュッフェ最大70席まで  
10人×7卓=70席

中宴会場「パルテール」91㎡  
立食最大70人まで  
卓盛り・コース最大50席まで  
10人×5卓

着席ビュッフェ最大40席まで  
10人×4卓=40席



## 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す

## キャンセル規定について

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。10分延長/ひとり500円税サ込 30分延長/ひとり1,500円税サ込
- ◆ウェルカムドリンク(開宴10分前～のフリードリンク開始/ひとり500円税サ込 30分前/ひとり1,500円税サ込)
- ◆スクリーン15,400円税込み プロジェクター26,400円税込み 中宴会場のみマルチモニター有41,800円税込み
- ◆吊看板450\*3600 55,000円税込み 式次第900\*1800 25,300円税込み
- ◆花束11,000円税込み～ つば花22,000円税込み～
- ◆出張マジシャン 66,000円税込み～ 内容・規模により
- ◆お土産お菓子540円～ カタログギフト3,080円～
- ◆ホテルレストランペアチケット ランチ9,000円～ ディナー20,000円～ご購入いただけます
- ◆コース料理は20名様～ご予約を承ります
- ◆ビュッフェ・卓盛料理は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