

# ホテルモンテ銀座 2024. 3. 1(金)~2024. 5. 31(金) 春の歓送迎会プラン

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)6000円のビュッフェ料理+3000円のドリンクで合計9,000円税込みプラン

## ビュッフェ 【6000円】

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ  
鶏胸肉の棒棒鶏風  
スモークサーモンとアーリーレッド 色とりどり花のサラダ  
コールドミート盛り合わせ  
鯖とアスパラガスのグリル ケッパーとオリーブのソース  
若鶏もも肉と焼きナスのチーズグラタン  
豚ロース肉のタンドリー風ロースト ターメリックライス  
中華風ちまきとタコのフリットに桜の香り  
ソーセージときのこのトマトソーススパゲッティ  
デザート&フルーツ  
コーヒー

## ビュッフェ 【8000円】

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ  
豚バラ肉の冷製しゃぶしゃぶ  
スモークサーモンとクロッフル 色とりどり花のサラダ  
フルーツマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ  
コールドミート盛り合わせ  
メバルのポワレ アスパラガスのリゾットとソース  
アメリカーナ  
蟹爪と海老のフリット タルタルソース  
若鶏もも肉と焼きナスのチーズグラタン  
牛ロースのグリル 西洋わさびソース  
春の訪れ 山菜と魚介の和風スパゲッティ  
ポークカツカレー  
デザート&フルーツ  
コーヒー

## 卓盛り 【6000円】

※テーブル中央に大皿盛りのお料理の事でございます

サーモンとまぐろたたきの和風サラダ仕立て  
アスパラガスのキッシュ 厚切りベーコンのグリルとともに  
しらすと春キャベツのスパゲッティ  
鯖の幽庵焼きと出汁巻き玉子  
豚ロース肉のロースト 蜂蜜とマスタードのソース  
小海老のナシゴレン  
オレンジのガトーにフルーツを添えて  
コーヒー

## コース料理 【10000円】

シャルキュトリと色とりどり花のサラダ  
サーモンとホタテのマリネ アヴォカドのコンディメント 柑橘香るヴィネグレット  
じゃがいものポターージュとほうれん草のラヴィオリ  
春を告げるメバルのポワレ アスパラガスのリゾットとソース・アメリカーナ  
国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  
パンとバター  
華やかなデザート3種の盛り合わせ  
コーヒー

食材当仕入れ都合上予告なく変更させていただく可能性もございます、予めご容赦くださいませ

## 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(エビスまたはプレミアムモルツお任せとなります)  
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(エビスまたはプレミアムモルツお任せとなります)  
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

ビュッフェ可能オプション  
ローストビーフ  
ワゴンカuttingサービス  
2,530円×30人分~

デザートビュッフェへ変更差額  
2,300円×30人分~

寿司桶  
1桶10人前 12,650円~

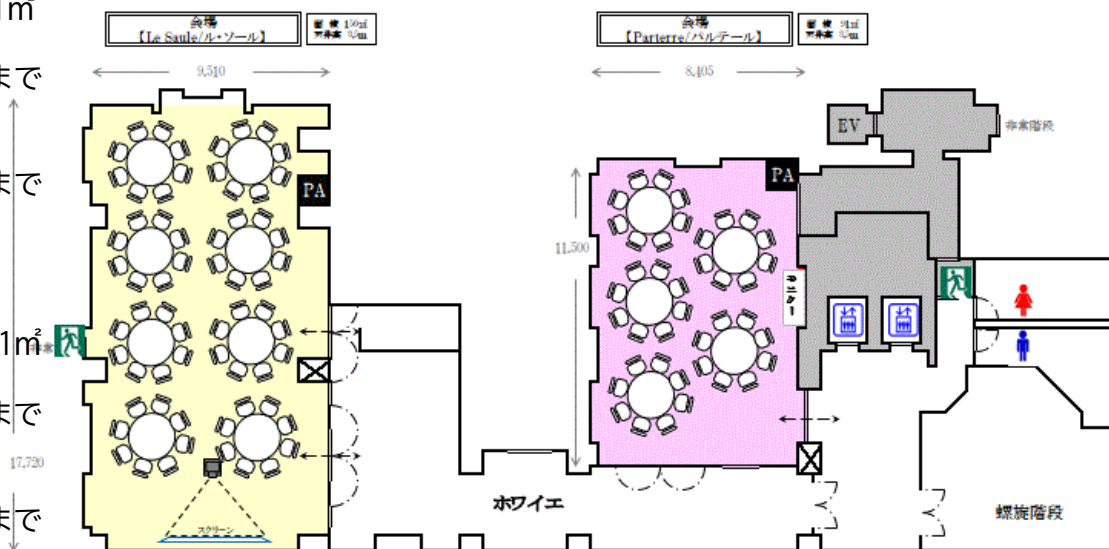
# ホテルモンテレー銀座/HOTEL MONTEREY GINZA《バンケットフロア2F》

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



H O T E L M O N T E R E Y G I N Z A

ホテルモンテレー銀座 宴会場予約受付

平日10:00~17:00 03-3545-3790 [ginenkai@hotelmonterey.co.jp](mailto:ginenkai@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1,000円/30分を申し受けます。
- ウェルカムドリンク(開宴30分前~のドリンク開始)は1,000円/おひとり
- スクリーン15,400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・卓盛り料理は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