

お客様の宴席やシチュエーションに合わせて選べる「FoodとDrinkのペアリング」

# 2026 PARTY PLAN

2026.4.1(Wed.) - 2027.3.31(Wed.)

※2026.12.1(Tue.) - 2027.1.31(Sun.)は除く



FoodとDrinkお好みの組み合わせをお選びください

例) Food A(7,000円)+Drink A(3,000円) = 10,000円



<u>Food A     7,000円</u>	<u>Food B     9,500円</u>	<u>Food C     11,000円</u>
卓盛料理 ブッフェ料理 (立食・着席)	卓盛料理 ブッフェ料理 (立食・着席) コース料理 (フレンチ)	卓盛料理 ブッフェ料理 (立食・着席) コース料理 (フレンチ・和洋)
+		
<u>Drink A     3,000円</u>	<u>Drink B     4,000円</u>	<u>Drink C     5,000円</u>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ビール    ■ウィスキー    ■焼酎</li> <li>■ワイン (赤・白)</li> <li>■ノンアルコールビール</li> <li>■ウーロン茶    ■オレンジジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ビール (プレミアムモルツもしくはエビス)</li> <li>■ウィスキー    ■焼酎</li> <li>■カクテル3種    ■ワイン (赤・白)</li> <li>■レモンサワー</li> <li>■ノンアルコールビール</li> <li>■ウーロン茶    ■オレンジジュース</li> <li>■コーラ    ■ジンジャーエール</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■乾杯用シャンパン</li> <li>■ビール (プレミアムモルツもしくはエビス)</li> <li>■ウィスキー    ■焼酎    ■日本酒</li> <li>■カクテル3種    ■ワイン (赤・白)</li> <li>■レモンサワー</li> <li>■ノンアルコールビール</li> <li>■ウーロン茶    ■オレンジジュース</li> <li>■コーラ    ■ジンジャーエール</li> </ul>

プランには、会場費 (2時間) ・マイク2本 ・音響照明費 (30名様以下の場合別途5,500円) ・税金 ・サービス料が含まれます。

ご予約・お問い合わせは、TEL・FAXまたはホームページから  
 ホテルモントレ グラスミア大阪 営業部  
 TEL06-7638-6877 (受付9:00-18:00) FAX06-6633-8009  
 〒556-0017大阪市浪速区湊町1-2-3



# MENU

1時間延長料金 お一人様/1,500円

Food A ブッフェサンプルメニュー 7,000円  
卓盛スタイル20名様~/ブッフェスタイル30名様~

## Cold Selection

- ・ 鮭の炙り エシャロットと黒胡椒の香り ポン酢ジュレ
- ・ ポークとフライドエッグのチリサラダ
- ・ 海老とポテトのジェノバサラダ
- ・ ミックスリーフサラダ  
ツナ コーン トマト フレンチドレッシング

## Hot Selection

- ・ ポテトとオニオンのシーフードグラタン
- ・ サーモンと水菜のペンネパスタ トマトクリームソース
- ・ 白身魚のオープン焼き カレー風味のノイリークリームソース
- ・ ローストチキン 蜂蜜とブラックペッパーソース
- ・ グリルポーク ベーコン入りマッシュポテト アナナスソース
- ・ ビーフソテー 温野菜 味噌ソース
- ・ ミックスピラフ
- ・ デザート4種 コーヒー



Food B フレンチコースサンプルメニュー 9,500円  
コース・卓盛スタイル20名様~/ブッフェスタイル30名様~

- 前菜 鱈と蕪のカルパッチョ  
ガーリックマヨネーズと醤油のドレッシング
- スープ 海老と野菜入りスープ ブイヤベース風
- 魚料理 サーモンの白ワイン蒸し 野菜のエチューベ  
ブルブランソース
- 肉料理 ビーフサーロインのグリル  
根セロリのビュレ添え 温野菜  
フォンドヴォーに生姜の香り  
パンとバター
- デザート ケーキ盛り合わせ  
アイスクリームとフルーツソース  
コーヒー



Food C 和洋コースサンプルメニュー 11,000円  
コース・卓盛スタイル20名様~/ブッフェスタイル30名様~

- 和前菜 季節の彩り和前菜盛り合わせ
- お造り お造り二種盛り あしらひ一式
- 魚料理 金目鯛のポワレと海老のスチーム  
野菜とベーコンのプロス
- 肉料理 牛フィレ肉のポワレ 茄子のコンフィと温野菜  
トリュフ香るマデラソース  
パンとバター
- デザート ケーキ盛り合わせ  
アイスクリームとフルーツソース  
コーヒー



二次会オプション「特別な1日の締めくくりに」(20名様~)

お一人様3,500円(会場費2時間・フリードリンク・おつまみが含まれます)

マイクご使用の場合は、音響基本料金(27,500円税込)が別途必要です。



※メニュー内容は、食材の入荷状況により変更になる場合がございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し付けくださいませ。  
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。  
※写真はイメージです。  
■宴会場利用規約については、QRコードを読み取りご確認をお願いいたします。

