

ホテルモントレ半蔵門

2025年春の歓送迎会プラン

2025 4/1(火)~5/30(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
 野菜のテリーヌとスパイス香るキャロットラペ
 鰹と新玉ねぎのマリネ アヴォカドのディップを添えて
 チーズ盛り合わせ

鯖のソテー マスタードクリームソース
 グリルドバーベキューチキン 焼き野菜添え
 豚ロース肉の低温ロースト 照り焼きバターソース
 点心盛り合わせ

菜の花としらすのスパゲッティ
 デザート&フルーツ
 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
 鰹と新玉ねぎのマリネ アヴォカドのディップを添えて
 豚肉の冷製しゃぶしゃぶと菜の花のからし和え
 色々なサンドイッチ盛り合わせ

メバルの竜田揚げ 黒酢ソース和え
 サワラと筍のポワレ 香草バターソース
 グリルドバーベキューチキン 焼き野菜添え
 牛ロースステーキ 赤ワインソース 新じゃがと
 春野菜を添えて

桜えびのかき揚げ蕎麦
 ポークカツカレー
 デザート&フルーツ
 コーヒー

¥7,000卓盛(税サ込) ※1卓大皿盛り

鰹と新玉葱のマリネ アヴォカドのディップと共に
 チキンガランティーヌと生ハム ルッコラのサラダ仕立て
 春キャベツとソーセージの ラグーソースで和えたフィジッリ

鯖の竜田揚げ バジル風味

バーベキューグリルドポーク
 ガーリックマッシュポテトとフライドオニオンを添えて

鮭とレタスのチャーハン

ケーキとフルーツの盛り合わせ
 コーヒー

¥10,500コース料理(税サ込)

豚バラ肉のリエット

マリネしたサーモンとクスクスのタブレ
 春野菜のア・ラ・グレッグとプティサラダ

春キャベツとベーコン グリーンピースのポターージュ

真鯛のグリエ 青のりとシラスのリゾットと
 ジュ・ド・コキヤージュ

国産牛フィレ肉のポワレ ポルト酒ソース
 パンとバター

華やかなデザート盛り合わせ
 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

ホテルモントレ半蔵門

TEL. 03-3556-4977

hane@hotelmonterey.co.jp

東京都千代田区一番町23番1号

予約受付平日10:00~17:00



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円税サ込



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

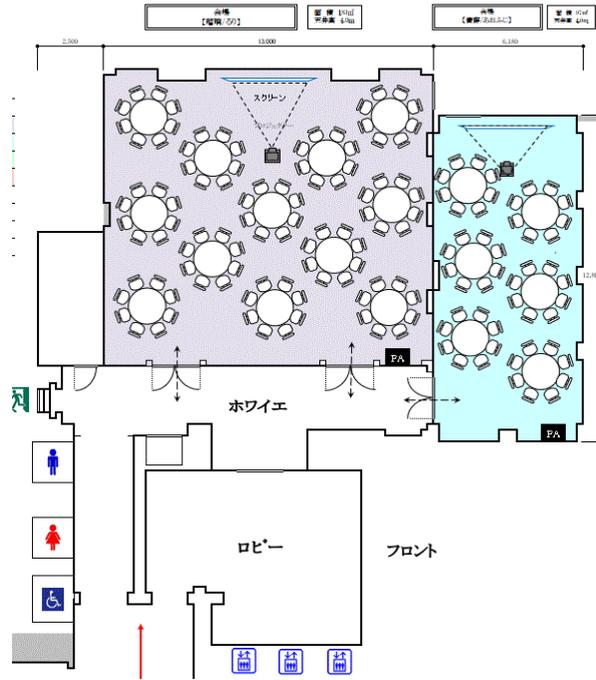
ホテルモンテ半蔵門《バンネットフロア1F》

【大宴会場「瑠璃」180㎡】

立食最大150人まで

卓盛り・コース最大120席まで
10人×12卓=120席

着席ビュッフェ最大100席まで
10人×10卓=100席



【中宴会場「青藤」91㎡】

立食最大70人まで

卓盛り・コース最大60席まで
10人×6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22,000円税込み プロジェクター26,400円税込み 中宴会場のみスクリーン15,400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~ つぼ花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30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