

「大吟醸プラン」

乾杯は、
日本酒で



日本酒付
宴会プラン

《 世界が認めた「SAKE」の魅力を「ホテルモントレ姫路」の料理で味わう 》

「大吟醸プラン」ご利用のお客様に 播磨地酒プレゼント

- Harima local sake present to you -

播磨を代表する地酒からホテルモントレ姫路が厳選した

三種類の中から20名様につき

【一升瓶を一本】をプレゼント!!

2018年12月3日(月)

～ 2019年12月27日(金) 開催

(お一人様)

7,500円 税金・サービス料含む

〔フリードリンク〕

ビール 焼酎(芋・麦) オレンジジュース 烏龍茶

酒造好適米の最高峰

「山田錦」使用



龍力

灘菊酒造株式会社

播磨

【ホテルモントレ姫路 厳選三種】

播磨の地酒 ×



「大吟醸プラン」には、お料理・フリードリンク・会場費(2時間制) 音響照明費・税金・サービス料金含まれております。



冷製

- ・キハダ鮪アボカド 水菜のサラダ仕立て
コチュジャンドレッシングガーリックチップを添えて
- ・ピーパストラミ 根菜のハニーマスタードマヨネーズ
- ・鶏の腿肉と茄子の揚げ浸し 柚子風味しし唐添え
- ・生ハムアンチョビ風味のポテトサラダと共に
- ・鰹のカルパッチを乗せた冷製蕎麦 胡麻風味

温製

- ・リガトリーニ茸入りミートソース
- ・ごまふぐ白子と豆腐の茶碗蒸し
茸のべつこうあんかけ 山葵添え
- ・アヒーシヨ(海老と茸のガーリックオイルマリネ)
ガーリックトースト添え
- ・チキン腿肉のマスタード風味とヌイユ
塩麹でマリネしたローストポーク
ガーリックポテト添え
- ・温野菜 柚子胡椒風味の照焼きソース
- ・牛筋と蒟蒻の味噌煮込み ヤツツ葱一味唐辛子

デザート コーヒー

お品書き
MENU LIST

お食事とも
相性抜群の、
厳選銘酒

■ ご予約・お問合せ ■

TEL : 079-244-9500 〒670-0927 姫路市駅前町60