

— ホテルモンテレ姫路 —

# 特別会席料理

## 一、二、〇〇〇円

御料理・御飲物  
サービス料・税金含む



一日一組様限定でのご案内  
[個室利用・完全予約制]

座右の銘は [温故知新]

播磨の食材で彩られた四季を表現します。  
一皿一皿が、みなさまにとって思いがけない料理との出会いとなる一日へ。

料理長 鷺見 昌彦

〒670-0927 姫路市駅前町60

■営業直通 / 079-244-9500

■受付時間 / 10:00~19:00

<https://www.hotelmonterey.co.jp/himeji/>



「大阪市長賞」  
「大阪知事賞」受賞



和食料理 料理長

鷺見 昌彦

6名様から30名様までのご予約でご利用いただけます。

### 一、御祝い肴

湯葉トロ口 葛豆腐イクラ添え  
南瓜カステラ 海老旨煮  
寄せ黑豆

### 一、御椀物

甘鯛炙りと丸餅の清汁仕立て  
紅白結び麩 鶴菜 柚子

### 一、御造り

鯛薄造り 鯖 盛り合わせ  
紅白あしらい一式

### 一、御家喜物

金目鯛山椒焼き  
麩田楽 酢取り野菜

### 一、御結寿物

海老と但馬の味鶏茶碗蒸し  
鰯かけ

### 一、御相肴

牛フィレ肉温野菜添え  
卸しポン酢

### 一、御食事

鯛赤飯 香の物 赤出汁

### 一、果物

本日の果物盛り合わせ  
ジェラート

### 【御飲物】

ビール・芋焼酎・麦焼酎・梅酒・日本酒・ハイボール  
ウイスキー・赤ワイン・白ワイン・オレンジジュース・烏龍茶

※仕入れ状況により内容が  
変更となる場合がございます。  
※当ホテルでは国産米を  
使用しております。

# おしながき