



GRAND  
OPEN  
記念

ホテルモンテレ姫路  
パーティープラン

# Party plan

3F 大宴会場 ルツェルナ

世界文化遺産・国宝姫路城がある兵庫県姫路市の姫路駅前に、客室274室、スカイチャペル、宴会場、レストランを備えた都市型ホテル「ホテルモンテレ姫路」がグランドオープン。ホテルはJR「姫路」駅に直結し、世界遺産・国宝姫路城へは徒歩15分と好立地です。

Aプラン

¥8,500

お一人様(税金・サービス料込)

立食・着席buffet/卓盛料理

【フリードリンク】

ビール、焼酎、  
ワイン赤白、ウイスキー  
オレンジジュース・烏龍茶

Bプラン

¥10,000

お一人様(税金・サービス料込)

立食・着席buffet/卓盛料理/洋コース料理

【フリードリンク】

ビール、焼酎、ワイン赤白、ウイスキー、  
オレンジジュース・烏龍茶

【特典】

乾杯用スパークリングワイン

平日限定!!  
開業記念プラン  
¥8,000

お一人様(税金・サービス料込)

立食・着席buffet/卓盛料理

【フリードリンク】

ビール、焼酎、ウイスキー、  
オレンジジュース・烏龍茶

※平日限定開業記念プランのご利用は、  
下記期間内の平日のみでのご利用となります。  
土曜日、日曜日、祝日はご利用いただけません。

【ご利用期間】

2018年11月30日(金)迄

★上記フリードリンクアイテムに加え、お1人様500円追加で日本酒を追加できます。



14F 中宴会場 シエル



3F小宴会場 メヌエット

※プランはお料理、お飲み物、室料、基本音響照明費、税金、サービス料が含まれております。

※ご利用時間は2時間までとさせていただきます。

※時間延長の場合は所定の料金を申し受けます。

※各コースとも、20名様以上のご利用に限らせていただきます。



HOTEL MONTEREY HIMEJI  
ホテルモンテレ 姫路

ホテルモンテレ姫路

お問い合わせ・ご予約

TEL. 079-244-9500 (宴会予約直通)

〒670-0927 兵庫県姫路市駅前町60

A プラン(お1人様) ¥8,500



※お料理写真は、イメージとなります。

卓盛スタイルメニュー A

Cold Selection

Seared Yellowfin Tuna Ceviche Style and Various Vegetables with Lime Dressing
軽く炙ったキハダ鮪のセビーチェ風
色々野菜 ライムドレッシングと共に

Shrimps, Cuttlefish and Vegetables with Aurora Sauce

小海老 烏賊 野菜
ジュニパーベリーの香るオーロラソース

Spinach and Mushroom, Bacon Quiche
ほうれん草と茸、ベーコンのキッシュ

Smoked Aigamo Duck and Root Vegetables with Honey Mustard Mayonnaise

合鴨とスモークと根菜のサラダ
ハニーマスタードマヨネーズ

Hot Selection

Linguine with Baby Sardines and Nozawana Greens, Garlic Chili Oil
リングイネ 野沢菜ちりめん入り
ガーリックチリオイル

White Fish Piccata with Mushroom and Herb Tomato Cream Sauce

白身魚のピカタ
茸入りハーブトマトクリームソース

Onion-marinated Sautéed Beef with Miso Sauce
淡路オニオンでマリネした
ビーフのソテー 味噌ソース

Fried Potatoes and Corn, Basil Flavor
トウモロコシ入りフライドポテト
バジル風味

Seafood Pilaf
シーフードピラフ

Dessert

Assorted Desserts
デザート各種

Coffee
コーヒー



B プラン(お1人様) ¥10,000



※お料理写真は、イメージとなります。

卓盛スタイルメニュー B

Cold Selection

Jamon Serrano with Fruit Salad and Framboise Vinaigrette

ハモン・セラノと
フルーツの盛り合わせ
フランボワーズビネグレット

Marinated Salmon with Vegetables, Tomato Fondue and Garlic Oil Sauce

ブランドー風味の炙りマリネサーモン
トマトフォンデュ ガーリックオイルソース

Marinated Shrimps, Shellfish, Cuttlefish and Vegetables with Spicy Tomato Vinaigrette

海老 貝類 烏賊 野菜のマリネサラダ
スパイストマト風味

Tofu and Feta Cheese Salad, Okra, Bell Pepper with Sesame Dressing

豆腐 フェタチーズ オクラ ベルペッパー
のサラダ 胡麻ドレッシング

Salted Rice Malt Marinated Pork Shabu Shabu and Vegetable Salad, Salt Ponzu Flavor

塩麴でマリネした四元豚と野菜の
シャブシャブ風サラダ 塩ぼん酢風味

Hot Selection

Penne with Bacon and Various Mushroom Cream Sauce, Truffle Flavor

ペンネ ベーコンと色々な
マッシュルームのクリームソース
トリュフ風味

Wok-fried Shrimps with Sweet and Sour Mayonnaise Sauce

海老のスイートサワーソース
マヨネーズ炒め

Steamed Sea Bream and White Radish with Sea Lettuce and Mushrooms, Amber Sauce, Wasabi

鯛と大根の蒸し物 青さ海苔と
茸入りべっこうあんかけ 山葵添え

Roast Beef with Gravy Sauce and Wasabi

ローストビーフ グレービーソース
山葵添え

Mashed Potatoes with Bacon and Black Pepper

ベーコン入りマッシュドポテト
黒胡椒風味

Seafood and Vegetable Pilaf with Saffron
パエリア風シーフード入りサフランライス

Dessert

2 Kinds of Dessert
ケーキ2種

Assorted Fruits
フルーツ各種

Coffee
コーヒー

ブッフエスタイルメニュー B

Cold Selection

Uncured ham with Fruit Salad and Framboise Vinaigrette
生ハムとフルーツの盛り合わせ
フランボワーズビネグレット

Marinated Salmon with Vegetables, Tomato Fondue and Garlic Oil Sauce

ブランドー風味の炙りマリネサーモン
トマトフォンデュ ガーリックオイルソース

Marinated Shrimps, Shellfish, Cuttlefish and Vegetables with Spicy Tomato Vinaigrette

海老 貝類 烏賊 野菜のマリネサラダ
スパイストマト風味

Tofu and Feta Cheese Salad, Okra, Bell Pepper with Sesame Dressing

豆腐 フェタチーズ オクラ ベルペッパー
のサラダ 胡麻ドレッシング

Salted Rice Malt Marinated Pork Shabu Shabu and Vegetable Salad, Salt Ponzu Flavor

塩麴でマリネした四元豚と野菜の
シャブシャブ風サラダ 塩ぼん酢風味

Mixed Green Salad with Toasted Baguette and Caesar Dressing

トーストバゲット入り
ミックスグリーンサラダ
シーザードレッシング

Penne with Bacon and Various Mushroom Cream Sauce, Truffle Flavor

ペンネ ベーコンと
色々なマッシュルームのクリームソース
トリュフ風味

Steamed Sea Bream and White Radish with Sea Lettuce and Vegetables, Amber Sauce, Wasabi

鯛と大根の蒸し物 青さ海苔と
野菜入りべっこうあんかけ 山葵添え

Braised Chicken Gratin with Eggplant, Tomato and Mixed Cheese

茄子とトマトを乗せた
ブレイゼチキンのグラタン

Mashed Potatoes with Bacon and Black Pepper

ベーコン入りマッシュドポテト
黒胡椒風味

Roast Cajun Lamb Leg with Honey and Fig Sauce

仔羊腿肉のケイジャン風味ロースト
無花果と蜂蜜のソース

Roast Beef with Gravy Sauce

ローストビーフ グレービーソース

Seafood and Vegetable Pilaf with Saffron
シーフード入りサフランライス、
パエリア風

Dessert

Assorted Desserts
デザート各種

Coffee
コーヒー

◆◆◆◆ フリードリンク (Aプラン・Bプラン共通) ◆◆◆◆

ビール、焼酎、ワイン赤白、ウイスキー、オレンジジュース、烏龍茶

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