



HOTEL MONTEREY
LA SŒUR

ホテルモンテ レ・スール大阪

卒業パーティー・ 謝恩会プラン

Graduation party / Thank you party

アメリカン・アールデコをテーマにしたホテル宴会場で、
感謝を伝える謝恩会や、思い出に残る卒業パーティーを開催しませんか？
皆さまの大切な一日を、心を込めてお手伝いします。



ご利用料金

お1人様

8,000円～

お料理プランとお飲物プランを組み
合わせてプランアレンジが可能です。
会の趣旨に合わせて
お好みでお選びください。

ご利用期間

2027年2月1日(月)～2027年3月31日(水)

ご利用時間

2時間※プラン料金にプラス600円で30分の延長が可能

ご利用人数

20名様～(ブッフェは30名様～)

お料理プラン

A 6,500円

(卓盛料理・ブッフェ料理)

B 8,000円

(卓盛料理・ブッフェ料理・仏コース料理)

C 10,000円

(卓盛料理・ブッフェ料理・仏コース料理・和洋コース料理)

お飲物プラン

S 1,500円

ウーロン茶・オレンジジュース・グレープフルーツジュース・
ジンジャーエール・コーラ

A 3,000円

ビール・ウィスキー・レモンサワー・ワイン(赤・白)・
ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース

B 3,500円

ビール・ウィスキー・焼酎(麦・芋)・ワイン(赤・白)・レモンサワー・カクテル3種・
ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

※上記プラン料金には室料・マイク2本・音響照明が含まれております。 ※表示料金は税金・サービス料込です。 ※写真はイメージです。

卒業パーティー・謝恩会プラン

Graduation party / Thank you party

A お料理プラン メニュー例【卓盛料理】

- 生ハムとマンゴーのガーデン仕立て バジルチーズソース
- 魚介類のレモンマリネと香草風味のパスタサラダ
- 柑橘フルーツとはぐし鶏のフレッシュサラダ根菜のチップを添えて
- パンプキンディップとトマトのブルスケッタ
- 白身魚と海藻のヴァプール カシスマスタードのクリームソース
- 彩野菜と牛肉のフィジッリ チーズたっぷりボロネーゼ
- 三元豚のローストとグリル野菜 ピンクペッパーとジェノバ風
- 小エビと玉蜀黍のペッパーライス
- デザート各種
- コーヒー

B お料理プラン メニュー例【仏コース料理】

- 鶏肉のテリーヌとカシスのマスタードと
バルサミコのアクセント フラワーガーデンサラダ
- 季節のクリームポタージュ
- 白身魚のヴァプールと帆立貝のハーブバターソース
季節野菜のフォンダンと共に
- 三元豚ロース肉のチーズグラチネ 焦がしバター香る赤ワインソース
- パンとバター
- デザート
- コーヒー

C お料理プラン メニュー例【和洋コース料理】

- 和前菜盛り合わせ
- 御造り3種盛り合わせ
- 温物
- 白身魚のヴァプールと帆立貝のハーブバターソース
季節野菜のフォンダンと共に
- 牛肉のローストと季節野菜のチーズグラチネ 翠珠山椒と赤ワインソース
- 随縁亭 炊き込みご飯 味噌汁 香の物
- デザート
- コーヒー

※その他オプションも多数ご用意しております。詳しくはお問合せください。

※当ホテルで使用しているお米はすべて国産米です。

※メニュー内容はサンプルです、予告無く変更になる場合がございますのでご了承ください。

※写真は全てイメージです。

ご予約・お問い合わせ



HOTEL MONTEREY
LA SŒUR

ホテルモンテレー ラ・スール大阪

ホテルモンテレー ラ・スール大阪
宴会営業部

TEL06-6944-7219

(受付時間 9:00~18:00)

〒540-0001 大阪府大阪市中心区城見2丁目2番22号

