

お食事時間はご要望に応じて -Time Schedule-

- 開始時間は「11:00～19:00」の間でご都合に応じてお食事をご用意いたします。
- お食事時間は2時間弱を想定しております。
お食事開始の2時間前ほどに会場(お客様宅など)にお伺いし、会場・調理準備に取りかからさせていただきます。
- お客様のご都合に合わせて準備致しますのでお時間など要相談とさせていただきます。

タイムスケジュールの一例

- 16:00 シェフを含めた数名で会場にお伺いし、テーブルセッティングや料理の事前準備などを行わせていただきます。
- 18:00 お食事スタート
冷たい料理は冷たく、温かい料理は温かく、最高の状態最高のタイミングでサービス致します。
- 20:30 パーティー終了後にはテーブルセッティングを元に戻し、キッチンの後片付けを行い、終了となります。

お飲み物について -Drinks-

- ドリンクは一切含まれておりません。
- ボトルワインのみ、事前オーダーにてご注文を承ります。
- お好みに合わせてソムリエがセレクト致します。
- 銘柄指定や年代指定などはお時間を頂戴します。
(ご希望に添えない場合も御座いますので、予めご了承ください)
- 詳細はメールまたはお電話にて承ります。

ご利用に際するご注意事項 -Notes-

- 本プランはご利用日の7日前までにお申し込みください。
- キャンセルは5日前まで。以降はキャンセル料金が発生致します。4日前[50%]、以降[100%]、運搬費10,000円除く。
- ご利用料金は全て前入金制となります。
- 食物アレルギーや苦手食材などは事前にご相談ください。当日の対応は致しかねますので、予めご了承ください。
- 当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。
- メニュー内容は、食材の仕入れ状況等により、変更になる場合がございます。
- 表示金額は税金・サービス料を含めた料金でございます。
- 料理写真はイメージです。



<新型コロナウイルスの感染拡大に対する当ホテルの対応について>

- ・全従業員がマスク着用のうえ、接客させていただいております。
- ・一部の従業員がフェイスガードや保護用メガネを着用し接客させていただく場合もございます。
- ・毎日の体温測定と健康状態の確認を実施し、発熱・体調不良の場合は自宅待機としております。また、出退勤時のマスク、こまめな手洗い、うがいの励行、手指のアルコール消毒実施を指導しています。
- ・定期的な換気実施にご協力をお願いします。

ご予約・お問合せ

Restaurant Reservation Desk

レストラン予約カウンター (受付時間 9:00～19:00)

Tel. **098-993-7113**

E-mail. oki-res@hotelmonterey.co.jp

ホテルモントレ沖縄 スパ&リゾート

〒904-0413 沖縄県国頭郡恩納村字富着1550番地1

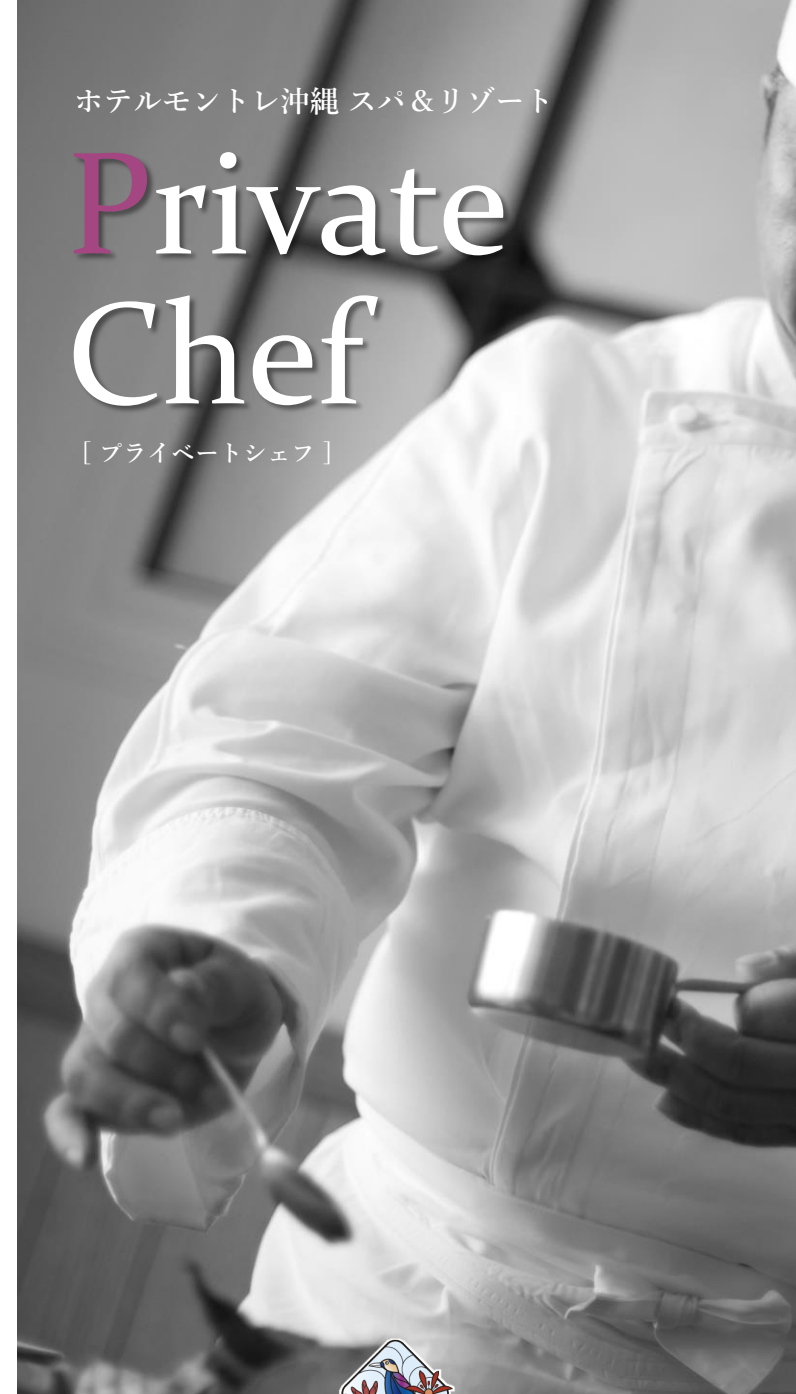
Hotel Monterey Okinawa Spa & Resort
〒904-0413 1550-1 Fuchaku, Onnason, Kunigami-gun
PHONE +81-98-993-7111

<http://www.hotelmonterey.co.jp/okinawa/>

ホテルモントレ沖縄 スパ&リゾート

Private Chef

[プライベートシェフ]



SPA & RESORT
HOTEL MONTEREY
OKINAWA

-Private Chef

特別な日は、特別な料理とサービスで。
ご自宅や職場など、お好きな場所へ
ホテルクオリティをお届けします。
特別な時間を彩る、
ホテルモンテ沖縄 スパ&リゾートの
プライベートシェフサービス。
特別なお客様だけの、
とっておきのプランをお楽しみください。



Chief Chef

Toshihiro Bessho / 別所 利弘

Profile

辻調理師専門学校卒業。大阪市内のフレンチレストラン、パリの2つ星レストラン「ル・ディベレク」「ル・ルレ・ルイトレーズ」にて知識と技術を習得し、大阪ヒルトンホテル、ジュネーブの2つ星レストラン「ル・シーニュ」、フランスリヨンのホテル ヴィラ・フロレンティヌ内1つ星「レ・テラスデリヨン」にてフレンチの研鑽を積む。ウェスティンホテル淡路の開業を経て、2005年ホテルモンテ入社。大阪・神戸・札幌にて料理長を歴任の後、2020年ホテルモンテ沖縄スパ&リゾート統括料理長に就任。



Sample Menu_A

- Grilled Tuna with Diamond Squid and Sea weed, Coulis Tomato
鮪のグリエ セーイカとアーサー海苔 トマトのクーリ
- Sautéed Foie Gras on Corn Pan cake with "TANKAN" Marmalade and Madeira Wine Sauce
フォワグラのソテーと玉蜀黍パンケーキ
タンカンのマーマレード マディラワインソース
- Beniimo Sweet Potato Soup, Cappuccino Style
紅芋スープ カプチーノ スタイル
- Pan-fried Lobster with Vegetable Risotto, Cinamon Flavored, White Porto Wine Sauce
オマール海老ロースト 野菜のリゾット
シナモン風味の白ポルト酒のソース
- Sautéed "WAGYU" Beef with Cauliflower Coulis and Red Wine Shallote Sauce
黒毛和牛のソテー カリフラワーのクーリ
エシャロット風味の赤ワインソース
- Bread Roll and Olive Dip
パンとオリーブディップ
- Pâtissier's Special Dessert
パティシエより可愛いアシェットデザート
- Coffee or Tea and Mini Cake
コーヒーまたは紅茶&小菓子

Price

基本パックAプラン [¥92,400]

4名様分フレンチコース+運搬費
1名様追加：¥18,150

Sample Menu_B

- Marinated Okinawan fish and Scallop Salad with Salmon Roe
県産魚のマリネと帆立貝のサラダ仕立て イクラ添え
- Pan-fried Foie Gras with Blueberry Sauce
フォワグラのソテー ブルベリースソース
- Beniimo Sweet Potato Soup, Cappuccino Style
紅芋スープ カプチーノ スタイル
- Pan-fried Spiny Lobster, Seasonal Vegetable, Cardinal Sauce
伊勢海老のボワレ季節の野菜添えカルディナルソース
- Sautéed "WAGYU" Beef Truffle Sauce, Asparagus and Maitake Mushroom
石垣和牛のソテー トリュフソース
アスパラガスと舞茸のエシャロット風味
- Bread Roll and Olive Dip
パンとオリーブディップ
- Pâtissier's Special Dessert
パティシエより可愛いアシェットデザート
- Coffee or Tea and Mini Cake
コーヒーまたは紅茶&小菓子

Price

基本パックBプラン [¥111,760]

4名様分フレンチコース+運搬費
1名様追加：¥22,990

Sample Menu_C

- Horsehair Crab and Scallop Garden Salad Style
毛蟹と帆立貝の菜園サラダ仕立て
- Pan-fried Ear Shell with Liver Sauce
鮑のソテー 肝ソース
- Consomme Soup with Shark's Fin
ふかひれのコンソメスープ
- Pan-fried Spiny Lobster and Okinawan Fish, Bouillabaisse Style
伊勢海老と沖縄県産魚のボワレ
ブイヤベース仕立て
- Sautéed "WAGYU" Beef with Foie Gras on French Toast, Truffle Sauce
神戸和牛のソテーとフォワグラのフレンチトースト
トリュフソース
- Bread Roll and Olive Dip
パンとオリーブディップ
- Pâtissier's Special Dessert
パティシエより可愛いアシェットデザート
- Coffee or Tea and Mini Cake
コーヒーまたは紅茶&小菓子

Price

基本パックCプラン [¥165,000]

4名様分フレンチコース+運搬費
1名様追加：¥36,300