

2026 PartyPlan

Hotel Monterey Osaka

HOTEL MONTEREY OSAKA

大阪駅徒歩5分で
行ける中世ヨーロッパで
華やかなパーティーを

《FoodとDrinkを組み合わせご利用下さい》

- Food**
- A** 7,000円 ブッフェ・卓盛
 - B** 8,000円 ブッフェ・卓盛
 - C** 10,000円 仏コース
 - D** 11,000円 仏コース・和洋コース

- Drink**
- a** 3,000円
ビール・焼酎・ウイスキー・ワイン
ノンアルコールビール・烏龍茶
オレンジジュース・ジンジャーエール

- b** 3,500円
ビール・焼酎・ウイスキー・ワイン・梅酒
カクテル3種・ノンアルコールビール・烏龍茶
オレンジジュース・ジンジャーエール・コーラ

ご利用期間：2026.4～2027.3

※12・1月は別途プランをご利用下さい



Hotel Monterey Group

Food Menu

■プランには、会場費（2時間）
基本音響照明・マイク3本
税金・サービス料が含まれます。

A 7,000円 ブッフェ/卓盛

お料理例（ブッフェ）

- 冷製4品
- ・鰹たたきのスモーク風味 カラフルな根菜のサラダとポン酢のジュレ
 - ・鶏胸肉の冷製 茄子のマリネと野菜のヴィネグレット
 - ・南瓜とベーコンのキッシュ
 - ・サラダパリジェンヌ

- 温製6品
- ・本日のピッツア
 - ・白身魚の唐揚げ 野菜の塩飴かけ
 - ・茄子とミートソースのラザニア
 - ・鶏腿肉の網焼き 青菜のソテーと麻辣ソース
 - ・スパイシーポテトフリット
 - ・ジャンバラヤ風ピラフ
 - ・デザート各種 ・コーヒー

■ご宴席は20名様より承ります。
※ブッフェは30名様より 立食or着席

プラン特典

100名以上のご利用で
レストランチケットをプレゼント！

B 8,000円 ブッフェ/卓盛

お料理例（卓盛）

- 冷製4品
- ・鰹炙りスモーク 香味野菜添え 柚子醤油だれ
 - ・蛸と豆腐のサラダ 胡麻風味
 - ・鶏胸肉と茄子の怪味ソース和え 水菜のサラダ
 - ・パテとテリーヌ 野菜のマリネ

- 温製5品
- ・シーフードとチリソースのピッツア
 - ・白身魚の唐揚げ 野菜の塩飴かけ
 - ・豚バラ肉の煮込み 根菜と青豆添え
 - ・鶏腿肉の網焼き 青菜のソテーと麻辣ソース
 - ・黒胡椒香る季節の炊き込み御飯
 - ・デザート ・コーヒー

C 10,000円 仏コース

お料理例（仏コース）

- ・マグロのミ・キュイ バルサミコ風味 旬野菜のマリネに新芽のサラダ
- ・野菜のヴルーテ ハーブオイルのアクセント
- ・真鯛の海藻クルート焼きと海老のポワレ カリフラワーのクーリと小さな野菜
- ・牛ロース肉と旬野菜のロティ 牛蒡とマッシュルームの赤ワインソース
- ・本日のデザートとフレッシュフルーツ
- ・パンとバター ・コーヒ

D 11,000円 仏コース・和洋コース

お料理例（和洋コース）

- ・先附 鰯 若布 胡瓜 茗荷 厚焼玉子 鶏松風 サーモン絹田巻
- ・造里 季節の鮮魚三種盛 あしらひ一式
- ・蒸し物 蓮根饅頭 鱈甲飴掛け
- ・真鯛のポワレ 根セロリのレムラード ベルモット酒のクリームソースと新芽のサラダ
- ・牛フィレ肉のロティ じゃがいものビュレと季節野菜 黒胡椒風味のマディラ酒ソース
- ・本日のデザートとフレッシュフルーツ アイスcream添え
- ・パンとバター ・コーヒ



ホテルモントレ大阪

ご予約・お問合せは、お電話・ホームページより

TEL : 06-6458-5619

大阪市北区梅田3丁目3番45号

■JR大阪駅/西口より徒歩3分

■大阪メトロ西梅田駅より徒歩5分

■阪神・阪急各線より徒歩5～10分



<https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/banquet/>

