

2026 Party Plan

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 8,500円 ブッフェ・卓盛

C 10,000円 仏コース

D 12,000円 仏コース・和洋コース

Drink **a** 3,000円

サントリー生ビール中瓶
サントリーウイスキー角・ワイン（赤・白）
オールフリー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

サントリー生ビール中瓶
サントリーウイスキー角・ワイン（赤・白）
梅酒・カクテル3種
オールフリー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
- ・サーモンのマリネ オニオン添え 香草ヴィネグレット
 - ・鴨胸肉の低温調理 柑橘入りサラダ バルサミコソース
 - ・ミックスサンドウィッチ
 - ・シェフズサラダ すりおろしオニオンドレッシング
- 温製6品
- ・白身魚のオープン焼き トマトソース
 - ・鶏腿肉のフライ ケイジャンスパイス風
 - ・豚肩ロース肉のロースト ハニーマスタードソース
 - ・ベーコンとほうれん草の和風パスタ
 - ・シュウマイ
 - ・ミックスピラフ
 - ・デザート4種 ・コーヒー

B 8,500円 ブッフェ/卓盛

お料理例（卓盛）

- 冷製4品
- ・サーモンのマリネ レッドオニオン添え 香草ヴィネグレット
 - ・季節のフルーツとカプレーゼ バジルソース
 - ・鴨胸肉の低温調理 柑橘入りサラダ バルサミコソース
 - ・シェフズサラダ すりおろしオニオンドレッシング
- 温製6品
- ・ベーコンとほうれん草の和風パスタ
 - ・白身魚のオープン焼き トマトソース
 - ・エビのマヨネーズ炒め
 - ・鶏腿肉のロースト ケイジャンスパイス
 - ・ビーフグリルとポテトフライ チャコールソース
 - ・ミックスピラフ
 - ・デザート2種 ・コーヒー

C 10,000円 仏コース

お料理例（仏コース）

- ・食前のお楽しみ
- ・ノルウェーサーモンのマリネ 季節野菜の菜園仕立て シトラスビネグレット
- ・季節野菜のスープ
- ・真鯛のポワレ 野菜のスチーム マリニエールソース
- ・国産牛ロースのグリル インカポテトとオニオンのチャコールソース
- ・シェフのお薦めデザート
- ・パンとバター ・コーヒ

D 12,000円 仏コース・和洋コース

お料理例（和洋コース）

- ・先附 胡麻豆腐 海老旨煮 合鴨ロース 青菜と菊花のお浸し 旨出汁
- ・造里 市場からの鮮魚三種盛 あしらひ一式
- ・蒸し物 季節のおすすめ茶碗蒸し 餡掛け
- ・真鯛のポワレ 野菜のスチーム マリニエールソース
- ・国産牛ロースのグリル インカポテトとオニオンのチャコールソース
- ・シェフのお薦めデザート
- ・パンとバター ・コーヒ

■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！



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/>

