



Hotel Monterey Osaka winter Plan

2026/12/1~2027/1/31

Celebrate the Season & Ring in the New Year

FoodとDrinkを
組み合わせて
ご利用下さい

- | | | | |
|------|---|---------|---------|
| Food | A | 8,000円 | ブッフェ・卓盛 |
| | B | 9,000円 | ブッフェ・卓盛 |
| | C | 11,000円 | 仏コース |

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 4,000円

乾杯：スパークリングワイン
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

ホテルモントレ大阪は
大阪駅徒歩5分の好立地で
各種パーティーを演出致します



A 8,000円 ブッフェ/卓盛

お料理例 (卓盛)

- ・ビンチョウ鮭の炙り バジル風味のタブナードソース添え
- ・スチームチキンとチョップドサラダ ハニーマスタードソース
- ・シャルキュトリーとほうれん草のキッシュ
- ・パテとテリーヌ 野菜のマリネ
- ・茸とオリーブ ピッツァ・ジェノベーゼ
- ・白身魚のポワレ 根セロリ香る白ワインクリームソース
- ・ジャガイモニョッキ ミートラグージェノベーゼ
- ・豚角煮赤ワイン風味 ひよこ豆と野菜のブレゼ
- ・チキンとムール貝 パエリア風ピラフ
- ・デザート各種 ・コーヒー



B 9,000円 ブッフェ/卓盛

お料理例 (ブッフェ)

- ・鰹タタキのスモーク風味と香味野菜 柚子醤油たれ
- ・蛸と豆腐のサラダ 胡麻風味
- ・鴨胸肉の和風仕立て 焼茄子とポン酢のジュレ
- ・南瓜とベーコンのキッシュ
- ・サラダパリジェンヌ
- ・本日のピッツァ
- ・白身魚のスチーム ムール貝 小イカ ブイヤベースソース
- ・鶏腿肉と野菜のオイスターソース炒め
- ・牛肉のロースト リンゴおろしソースと季節の野菜
- ・ポテトニョッキとシャルキュトリーのクリームグラタン
- ・季節の炊き込み御飯
- ・デザート 各種 ・コーヒー



C 11,000円 仏コース

お料理例

サーモンマリネ 彩りのサラダ仕立て
イクラのヴィネグレット

季節野菜のポタージュスープ

鱸のポワレ 根セロリのピュレ
ラヴィゴットソース

牛ロース肉と茸のロースト
ポルト酒風味 紫マスタードのソース
本日のデザートとフレッシュフルーツ

パンとバター

コーヒー

※メニュー内容は予告なく変更になる場合がございます



Hotel Monterey Group

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

ホテルモントレ大阪

■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

