HOTEL MONTEREY OSAKA

Party Plan

2027.4～2028.3

※12月・1月は別途プランをご利用下さい







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

さまざまなシーンに合わせて
選べる4つのパーティプラン

《FoodとDrinkお好みの組み合わせをお選びください》

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

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

■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。

■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

Option

・30分延長/お一人　600円
・スクリーン　16,500円
・プロジェクター　38,500円
その他オプション多数ご用意しております



Food Menu

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
・鶏胸肉のイタリアンビネグレット
・ミックスサンドウィッチ
・季節のフルーツとカプレーゼ　バジルソース

温製5品
・白身魚のオーブン焼き　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
・ミックスピラフ
・デザート3種　・コーヒー

B 8,500円　ブッフェ/卓盛

お料理例　(卓盛)

冷製3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
・鶏胸肉のイタリアンビネグレット

温製5品
・ベーコンとほうれん草の和風パスタ
・白身魚のオーブン焼き　トマトソース
・エビのマヨネーズ炒め
・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)

・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
・季節野菜のポタージュスープ
・真鯛のポワレ　　野菜のスチーム　マリニエールソース
・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　あしらい一式
・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
・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
・コーヒー

HOTEL MONTEREY OSAKA
ホテルモントレ大阪

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

