



25th Anniversary

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

HOTEL MONTEREY OSAKA

Food

《FoodとDrinkを組み合わせてご利用下さい》

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 野菜の塩餡かけ
 - ・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

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 野菜の塩餡かけ
 - ・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

■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

- ・時間延長 1人30分/500円
- ・寿司桶 1桶/12,980円～
- ・鉄板焼き 1人/3,894円～ (30名より)
- ・手土産 1個/1,080円～ (紙袋は別途)

その他多数ご用意しております。

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 め鯛 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 鱈甲餡掛け
- ・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 じゃがいものピュレと季節野菜 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 ・コーヒー



プラン特典

70名以上のご利用で
乾杯スパークリングワインをご用意!

100名以上のご利用で
レストランチケットをプレゼント!

25th
Anniversary

ホテルモントレ大阪



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/>

