



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)

- ・サワラの炙り 香味野菜とポン酢ジュレ
- ・冷製豚しゃぶとトマトサラダ すりおろしオニオンソース
- ・シーザーサラダ 鴨のスモークとパルメザンチーズ添え
- ・白身魚のフライ タルタルソース
- ・鶏モモ肉の照り焼き 焼き野菜添え
- ・豚バラ肉のポトフ 冬野菜仕立て
- ・サーモンときのこのクリームパスタ
- ・ビーフ入りミックスピラフ
- ・デザート2種 ・コーヒー



B 9,000円 ブッフェ/卓盛

お料理例 (ブッフェ)

- ・サワラの炙り 香味野菜とポン酢ジュレ
- ・冷製豚しゃぶとトマトサラダ すりおろしオニオンソース
- ・シーザーサラダ 鴨のスモークとパルメザンチーズ添え
- ・カクテルサンドウィッチ
- ・白身魚のフライ タルタルソース
- ・鶏モモ肉の照り焼き 焼き野菜添え
- ・豚バラ肉のポトフ 冬野菜仕立て
- ・牛肉のグリル オニオンリングソース
- ・サーモンときのこのクリームパスタ
- ・肉シュウマイ
- ・シーフードミックスピラフ
- ・デザート4種 ・コーヒー



C 11,000円 仏コース

お料理例

食前のお愉しみ

マリネマグロのミキユイ
季節野菜のクーリー シトラスビネグレット

カブのクリームスープ

白身魚のソテー
香味野菜とブイヤベース仕立て

国産牛ロースのグリル
インカポテトと季節野菜添え 和風ソース

シェフのお薦めデザート

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

