





Hotel Monterey Osaka

winterPlan

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
・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
・豚肩ロースのグリル　冬野菜添え　マスタードソース
・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1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
・牛肉のグリル　オニオンリンゴソース
・サーモンときのこのクリームパスタ
・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ュイ
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

牛ロースのグリル
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

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

