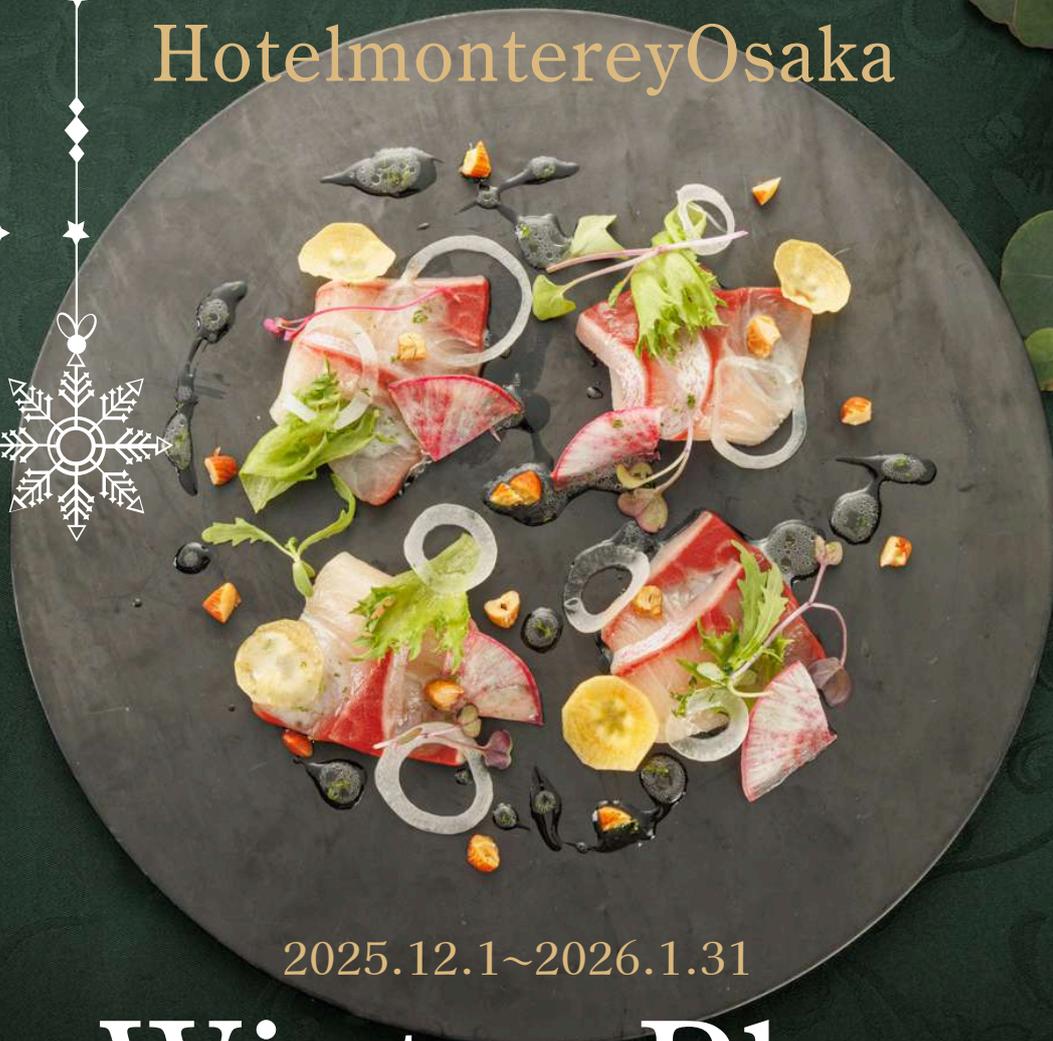


Hotel Monterey Osaka



2025.12.1~2026.1.31

Winter Plan

《FoodとDrinkプランを組み合わせてご利用下さい》

Food

- | | | |
|---|---------|------------|
| A | 7,500円 | ブッフェ・卓盛 |
| B | 8,500円 | ブッフェ・卓盛 |
| C | 10,500円 | 仏コース |
| D | 11,500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 |
| 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 | |

《特典》 100名様以上のご利用でホテルのレストランチケットをプレゼント！

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

営業直通 / TEL:06-6458-5619

ホームページ アクセス

大阪市北区梅田3丁目3番45号

(JR大阪駅西口改札より徒歩3分)



Winter Plan Menu



A 7,500円 お料理例(ブッフェ)

□冷製4品

- ・炙り鰹のマリネ ガーリックマヨネーズ
- ・シーフードのトマトマリネとポテトのガトー
- ・生ハム チーズと彩り野菜のケーキサレヨーグルトソース
- ・パストラミ フレッシュ野菜と黒コショウ風味のドレッシング

□温製6品

- ・本日のピザ
- ・ベーコンと茸の和風パスタ
- ・白身魚のポワレピストゥソース 野菜のエチューベ添え
- ・チキンのスイートソース炒め
- ・スパイスシーローストポークと フライドポテト マスタードソース
- ・ピラフ
- ・デザート各種 ・コーヒー



B 8,500円 お料理例(卓盛)

□冷製4品

- ・炙り鰹のマリネ ガーリックマヨネーズ
- ・シーフードのトマトマリネとポテトのガトー
- ・生ハム チーズと彩り野菜のケーキサレヨーグルトソース
- ・パストラミ フレッシュ野菜と黒コショウ風味のドレッシング

□温製5品

- ・白身魚のムニエル 南仏風野菜の煮込みバジルソース
- ・サーモンとほうれん草のクリームパスタ
- ・鶏腿肉のフリット酸味ソースとフライドポテト
- ・牛肉のロースト ニョッキと野菜のチーズ焼きジュソース
- ・ピラフ
- ・デザート ・コーヒー

C 10,500円 お料理例(仏コース)

前菜 マリネサーモンとアボガド レリッシュ
生ハムと野菜のケーキサレ
ベリーソース 鱈のミ・キュイ 玉葱のクーリー

野菜のクリームスープ

白身魚とほうれん草のファルシー
小エビのブレゼ グリーンペッパー風味の白ワインソース

牛フィレ肉のポワレ
野菜と茸のロースト レフォールとケッパーのソース

本日のデザートとフレッシュフルーツ バニラアイス添え

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。
予めご了承ください。

- ◆FoodとDrinkプランを 組み合わせてご利用下さい。
- ◆20名様より承りしております。(ブッフェは30名様より)
- ◆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。
- ◆その他オプションも多数ございますので、営業スタッフへご相談下さい。

