



Hotel Monterey Sendai
ホテルモントレ仙台

忘新年会プラン

Winter Party Plan

2026

12.1 Tue

2027

2.28 Sun

ご利用時間：2 時間

着席プラン

10名様より
承ります

12月～2月限定のウィンタープラン！日頃の感謝を込めて特別プランをご用意いたしました。
着席での卓盛料理もしくはコース料理をお選びいただけます。

お料理の【料理プラン】と【ドリンクプラン】を組み合わせご利用ください

例：基本プラン 和洋卓盛料理 8,000 円 + フリードリンク 3,000 円 = 11,000 円

料理プラン

8,000円

和洋卓盛料理
<全8品>

- 鰯とほうれん草の葉柚子酢和え
- 煙製ポテトサラダ トリュフ塩で香りを添えた生ハムと一緒に
- 鰯と旬の彩り豊かな根菜のサラダ仕立て
- 鰯の白ワイン蒸し 白菜のエチューベとトマトソース
- 国産豚肩肉のロースト 仔牛のジュとベリーのアクセント
- 芹と大和芋の冷製蕎麦
- いちごのプリンアラモード
- コーヒー

11,000円

宮城県産・地産地消
コース
<全8品>

地産地消にこだわった
冬の味覚を堪能する
特別料理

- 蔵王大根風呂吹き 仙台芹味噌
- 県産キノコと合鴨のロースト 北海道産アロニアのアクセント
- 森林どり貝沢山クリームスープのパイ包み焼き
- みやぎサーモンと県産ほうれん草のソテー 和風仕立てのソースリオネーズ
- 牛ヒレ肉のロースト 牛タンのフリカッセと赤ワインソース
- 鰯と県産海苔の炊き込みご飯 お吸い物
- 濃厚チョコレートケーキ 県産フレッシュいちごと県産いちごアイスを添えて
- コーヒー

15,000円

シュブレーション
コース
<全8品>

最上級の
おもてなし料理

- 白菜豆腐 鶏と芹の餡かけ
- プリのカルパッチョ 旬菜のサラダとリンゴのドレッシング
- 三陸産鰯の白子を浮かべたコンソメロワイヤル
- サーモンと県産ほうれん草のソテー チャウダー仕立てのクリームソースを添えて
- ローストビーフ シェフによるカッティングサービス
- 握り寿司 (3 貫) お吸い物
- パリプレストと旬の果実 ピスタチオアイスを添えて
- コーヒー

ドリンクプラン

フリードリンク

3,000円

- ビール
※ビールはプレミアムモルツに変更が可能
- 宮城の地酒 (柏葉星) ● ウイスキー
- 焼酎 (麦・芋)
- ワイン (赤・白)
※秋保ワインもご用意しております
- 梅酒 ● ノンアルコールビール
- ウーロン茶 ● コーラ
- ジンジャーエール ● オレンジジュース
- アップルジュース ● ソーダ

プレミアムドリンク

5,000円

スパークリングワイン
宮城の地酒付き

▶ プレミアムドリンクコーナー

地ビール・秋保ワイン・宮城の地酒 (2 種)・
松島サイダー

下記の通常フリードリンクに加え、
プレミアムドリンクコーナーを設置

- ビール
※ビールはプレミアムモルツに変更が可能
- ウイスキー ● 焼酎 (麦・芋)
- ワイン (赤・白) ● 梅酒
- ノンアルコールビール
- ノンアルコールカクテル
- ウーロン茶 ● コーラ
- ジンジャーエール ● オレンジジュース
- アップルジュース ● ソーダ



オプション

- ホテルモントレ 特製ローストビーフ お一人様 2,600 円
(20 名様より承ります)
- 寿司桶 1 桶 19,000 円
- デザートbuffet お一人様 3,000 円 (30 名様より承ります)

※写真はイメージです。

※プランの料金には消費税・サービス料が含まれています。

※仕入れ状況により内容が変更となることがございます。

※メニューには国産米を使用しております。

スペシャル特典 日・月・火 乾杯スパークリングサービス

※12/27～31 含む。



立食buffetプラン

20名様より
承ります

忘年会・新年会のこの時期にカジュアルなパーティースタイルで
美味しいお料理をお楽しみください。

お一人様 10,000円【フリードリンク付】

立食プランメニュー

Cold Selections

- 和洋前菜小鉢盛り
- スモークとトリュフの香りを添えた生ハムとポテトのサラダ
- 鱈のカルパッチョ 彩野菜とリンゴのドレッシング
- 合鴨のスパイスと蜂蜜の薫るロースト キノコのマリネを添えて

Hot Selections

- 牛肉と冬野菜のロースト 山わさびのソースを添えて
- 栗駒高原カテキンとんのバスク風トマト煮込み
- アンコウのフリカッセ サフランライス添え
- シェフお勧め茹でたてパスタ

Japanese & Chinese Selections

- 芹と大和芋の冷製蕎麦
- 牛肉とほうれん草のBLACK炒飯
- 国産鶏の広東風葱ソース

Dessert and Fruits Selections

- 各種デザート&フルーツ
- コーヒー

フリードリンクアイテム

- ビール ● ウィスキー ● 焼酎 ● ワイン（赤・白） ● ノンアルコールビール
- ウーロン茶 ● オレンジジュース ● ジンジャーエール

オプション

- ホテルモントレ 特製ローストビーフ お一人様 2,600円（20名様より承ります）
- 寿司桶 1桶 19,000円

日本酒コーナー

- 東北6県の日本酒をご堪能ください。 6本 40,000円
- 1本からでもご注文可能でございます。 1本 8,000円

※フリードリンクご希望の場合はお一人様1,000円プラスにて

※写真はイメージです。 ※プランの料金には消費税・サービス料が含まれています。
※仕入れ状況により内容が変更となることがございます。 ※メニューには国産米を使用しております。

会場のご案内

大宴会場から小宴会場まで様々なシーンでご利用いただけるパーティ会場で楽しいひと時をお過ごしください。

3F 大宴会場「翠鳴館」 289㎡



異国情緒漂う古きよき時代の日本建築をベース
に西洋と東洋を融合させたクラシカルな会場で
ございます。

- 立食 最大 200名様まで
- 卓盛・コース 最大 154名様まで

3F 中宴会場「ルツェルナ」 188㎡



やわらかな曲線と華やかな色使いでプラハの
アールヌーボー様式を再現、細部にわたり優美
にデザインされたルツェルナ宮殿から命名されて
います。

- 立食 最大 120名様まで
- 卓盛・コース 最大 90名様まで

5F 中宴会場「アドリア」 205㎡



プラハの代表的なデザイン、アドリア宮殿の
インテリアをモチーフしアールデコ様式の直線
的なデザインを端正な趣でまとめた会場。

- 立食 最大 120名様まで
- 卓盛・コース 最大 90名様まで



5F 小宴会場

「リリー」49㎡・「アイリス」51㎡・「ローズ」47㎡

大宴会場・中宴会場催事のご来賓控え室等、
少人数での会食・会議さまざまな使用が可能
です。

- 立食 最大 30名様まで
- 卓盛・コース 最大 30名様まで



ホテルモントレ仙台

ご予約・お問い合わせ
(平日/10:00~19:00)

TEL 022-265-7740

〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4丁目1番8号

