



HOTEL MONTEREY
EDELHOF

ホテルモントレエーデルホフ札幌

〒060-0002 札幌市中央区北2条西1丁目1番地 TEL 011-232-1777(プライダルサロン直通)

<http://www.monterey-wedding.jp/edelhof/>

HOTEL MONTEREY EDELHOF WEDDING

おふたりを祝福する
華麗なるウィーンの館

ホテルモントレエーデルホフ札幌は
オーストリア19世紀のウィーンをテーマにした
高貴な世界観あふれるウエディングホテル
ヨーロッパの海外ウエディングのような
華麗なるウエディングの一日を





ハレの日の舞台は、眺望が広がる上層階に

おふたりの人生最高の日

美しい札幌の風景が一望できるホテルの上層階でお出迎え

すべてのシーンが
美しい絵画のように

大階段でのフラワーシャワーや
天空からの光降り注ぐカリヨンの鐘で

すべてのシーンが絵画のよう
優美な輝きを放ち、ふたりの幸せの
記憶として刻まれる



HOTEL MONTEREY



UISINE

大地の恵み

実り豊かな母なる大地、それが北海道

その肥沃な土から生まれる野菜と

生きとし生けるものたち

その生命に愛情と情熱を注ぎ育てる生産者のみなさん

生産地を訪れ、人と出会い食材と出会うこと

ホテルモンテレではそのすべてのつながりに

感謝と敬意を持つことが

料理に向き合う第一歩と考えています

だからこそ素材の持つパワーをシンプルにナチュラルに

北海道の素晴らしさを感じていただける料理を

日々目指しています



婚礼料理は 記憶に残る名脇役であれ

ホテルモントレが願うのは、おふたりの結婚式と披露宴の成功

主役は新郎新婦であり、招かれるゲストのみなさま

婚礼料理は一つひとつ丁寧なプロの技で、宴に美味しさという華を添える

名脇役でありたいと思っています



PROFESSIONAL



STORY

一皿ごとのドラマチックストーリー

婚礼料理はオードブルから華やかに幕を開け
繊細な魚料理からインパクトのある肉料理へと続き
デザートで締めくくられる、ひとつのドラマチックなストーリー
その一皿ごとに美しい、かわいい、きれいな、美味しいと
違った感動が届けられるようにコースを組み立てています



素材の力を引き出す技

食材の旨味を引き出すじっくりとした火入れ
さらに、爽やかな味わいに仕上げるため
ビネガーや柑橘類などの酸味を加えたり
ベーコンで野菜の旨味を引き立たせるなど
一皿ごとにさり気ないひと手間が隠れています

SPICES

誰もが美味しい味

幅広い年齢層のゲストをもてなす婚礼料理
だからこそ、誰もが美味しく食べやすくあることが大切
その秘訣と工夫がハーブや様々なスパイス
西洋料理に東洋の調味料を使うことで
親しみやすい味に仕上がっています



TEAM

チームのチカラで

おふたりの結婚式が成功することが私たちの成功
そして、個の力だけでは成功しないのが婚礼料理
ゲストファーストであることを胸に刻み
みんなで成功させるを合言葉に、今日も料理に
向き合っています

HOTEL MONTEREY

CUISINE

海の恵み

水は万物の源

北海道は海に囲まれた最高の漁場

さらに、川、湖、沼、湿地と

水に恵まれた豊かで新鮮な素材が育まれる土地でもあります

その四季折々変化するみずみずしい生命の恩恵を

私たち料理人が預かり、最高の美味しさに仕上げるのが

プロフェッショナルとしての使命と考えています

感性を研ぎ澄まし、素材と向き合い

召し上がっていただくお客様を思い描きながら

常にアイデアとイメージを膨らませています





幸せの物語に出会える場所へ

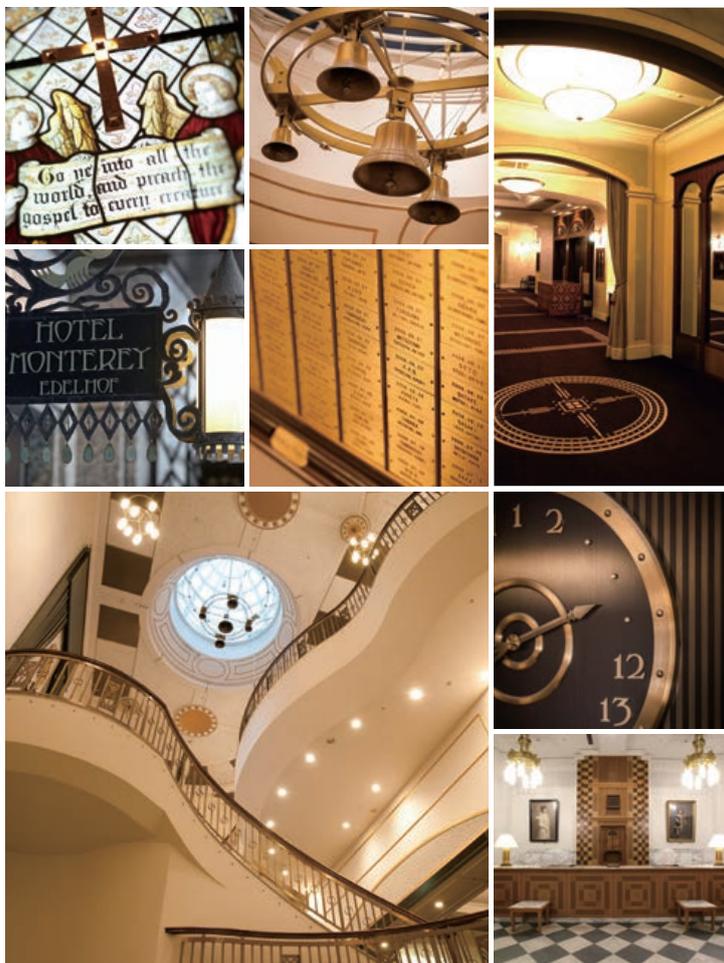
ホテルに一步足を踏み入れた瞬間の記憶

おふたりの結婚式の想いを一緒に創り上げていくスタッフとの出会い

館内に飾られたおふたりの名を打ち込んだウエディングプラーク

ホテルモンテレーデルホフ札幌は

これから先の未来も、いつでもおふたりを温かくお迎えます



LUCERNA HALL ルセルナホール



最高にロマンチックでスイートな プリンセス気分のウエディングパーティを

パリのオペラハウスをモチーフにした華やかで優雅な会場
ピーチカラーとホワイトを基調にした可愛らしさと
ウッドフローリングの温もりと落ち着きでゲストを優しくお出迎え
アーチ型の窓からは、あふれる光が会場全体を包み込み
大人数の披露宴でありながらハートフルで温かな雰囲気のレストランパーティに

12F/～180名様 | バルコニー演出


HOTEL MONTEREY
EDELHOF

LUCERNA HALL ルセルナホール

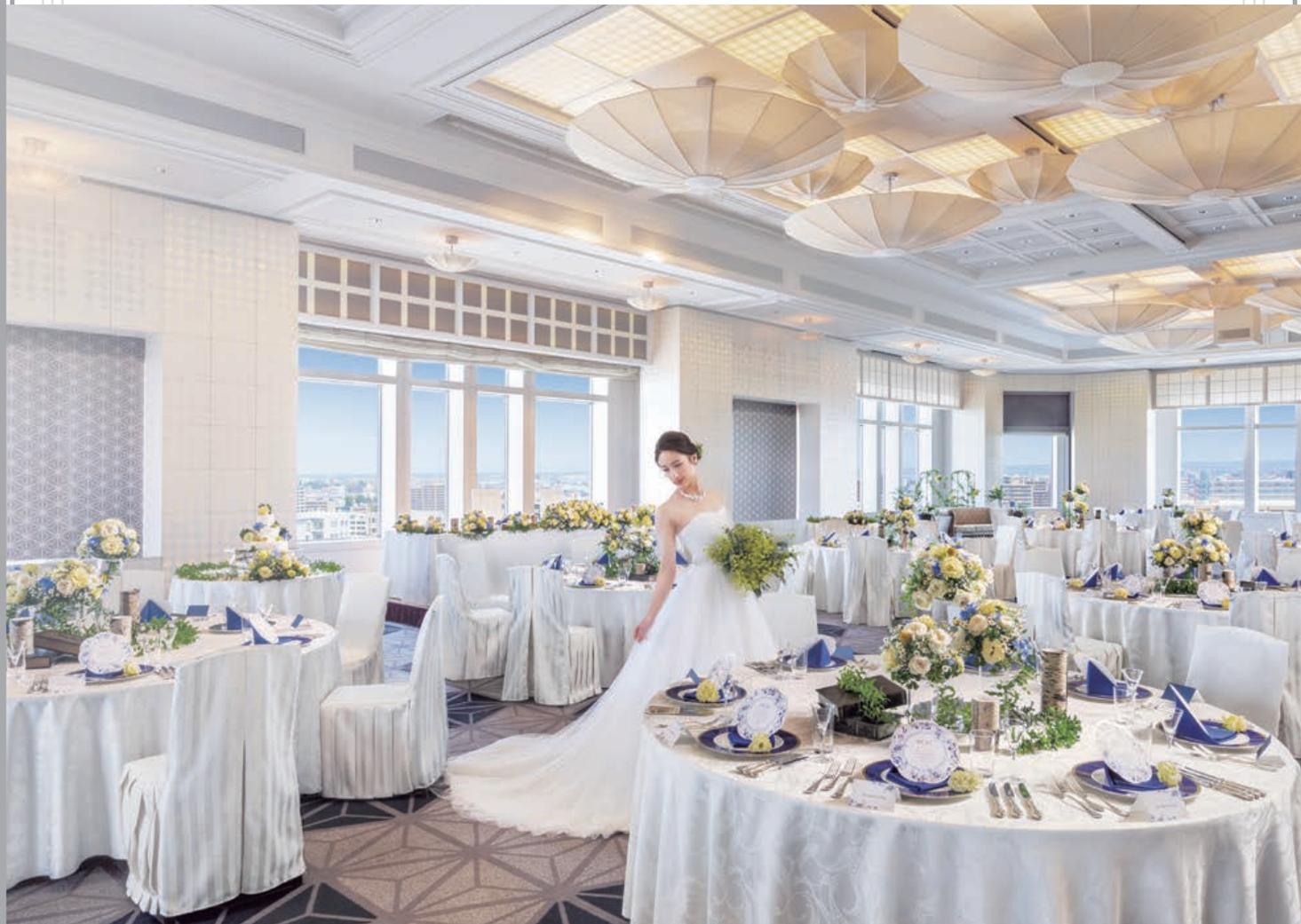


バルコニーからの入場やステージでのフォトタイムなど
ドラマチックな演出とゲストと近いアットホームな演出の両方が叶えられる会場



BELVEDERE

ベルヴェデーレ



ワンフロアで全て叶う 高層階から一望する札幌の街並みを演出に

番傘をモチーフにしたモダンな照明が印象的な和洋どちらも楽しめる「ベルヴェデーレ」は
優雅なパーティを叶えてくれる趣あふれる空間
55インチを4面使ったマルチビジョンの迫力映像を背景に、光に煌めくバルコニーからの入場や
和文様をイメージした壁面をLEDライトが幻想的にライトアップし
おふたりとゲストに非日常空間を

13F/～250名様 | マルチビジョン | バルコニー演出


HOTEL MONTEREY
EDELHOF

BELVEDERE ベルヴェデーレ



マルチビジョンとバルコニー演出でゲストの記憶に残るオープニングを
明るい光に包まれた会場ではフォトタイムやデザートブッフェなどアットホームな演出も



BERG HALL ベルクホール



ウィーンの森をモチーフにした夜景も美しい会場で
大人のナチュラルシックな祝宴を

「ベルクホール」はウィーンの森をイメージしてデザインされた
大人のナチュラルウェディングが叶えられる上質な空間

白と黒のコントラストが美しい大理石のフロアや、優しい曲線のデザインが印象的なシャンデリアなど
シックで洗練された雰囲気はハイセンスなおふたりにおすすめの会場
大画面での映像演出はゲストへ驚きと感動を

12F/～120名様 | マルチビジョン


HOTEL MONTEREY
EDELHOF

BERG HALL ベルクホール



デイライトの光あふれる開放的な会場で迫力の映像演出が叶えられるベルクホール
窓に広がるトワイライトからのナイトビューも最高にロマンチック



MELK CHAPEL メルク チャペル



ゲストの祝福を間近に感じながら感動のセレモニーを

対面式の参列席でゲストに見守られながら歩むバージンロードや、大階段でのフラワーシャワーは感動の連続

13F | ~90名様

JENSEI DEN 天星殿



天窓から光降り注ぐ荘厳な神殿でご両家の未来を誓う

館内にありながら総檜造りの荘厳な神殿 天窓から降り注ぐ光に包まれて本格的な神前式を

13F | ~80名様

Ange アンジェ

北海道の大地や海から届く希少な北海道産の素材をふんだんに取り入れたメニュー
遠方からのゲストに、地元の洋食で最高のおもてなしを叶えたいおふたりに

お一人様 ¥20,000 会費



冷製オードブル

道産とうきび“ピュアホワイト”と道産百合根のクリーム
甘海老とイクラを添えて



魚料理

白身魚とオマール海老に大麦のリゾット
野菜のトマト煮とアスパラのフリット添え



温製オードブル

フォアグラと洋梨にイベリコボークのパテ
オレンジマーマレードとカシスのリキッド



肉料理

道産の牛フィレ肉・合鴨のロースト
道産オニオンのマーマレードと赤ワインのソース



スープ

帆立貝の自家製スモークとアワビ
野菜のチャウダー風スープ



デザート

シェフのスペシャリテ
季節のデザート

パン・バター

※メニューには国産米を使用しています。 ※仕入れ状況により内容および盛付けが変更となる場合がございます。 ※料金には税金・サービス料を含んでおります。

Chèri シェリ

お招きするゲストの顔ぶれを思い浮かべながら、フランス料理と日本料理からメニューを選んでコースが組み立てられるプリフィックスメニュー

お一人様 ¥18,000 会費



オードブル
サーモンのガトーと海老のマリネのイクラ添え
モッツアレラチーズにバジルの香り



お造り盛合せ
甘海老・鮭・サーモン・鯛 あしらひ



温製オードブル
カニのクリームパイにポロ葱のエチュベ
野菜のチャウダーソースとエッセンスソース



魚料理
白身魚と帆立貝のボワレに野菜のフランセーズ
トマトとカリフラワーのソース



肉料理
白老産黒毛和牛の赤ワイン煮
チーズクロケットにきのこのフリカッセ



肉料理
道産牛フィレ肉のロースト
ベイクドポテトと舞茸のパンチェッタ巻き



デザート
華やかな洋風仕立て
道産ミルクのロールケーキにマカロン
カラフルムースとシャーベット添え



デザート
モダンな和風仕立て
抹茶と白胡麻のケーキに黒豆と粟
大福餅と抹茶のシャーベット添え



**蟹と牛蒡の
多喜込みご飯**

パン・バター

※メニューには国産米を使用しています。 ※仕入れ状況により内容および盛付けが変更となる場合がございます。 ※料金には税金・サービス料を含んでおります。