



HOTEL MONTEREY SAPPORO
ホテルモントレ札幌



HOTEL
MONTEREY
SAPPORO

HOTEL MONTEREY
SAPPORO

Wedding

英国風のホテルで
スイートな結婚式を

クラシカルでかわいい外観が

シンボリックなホテルモントレ札幌

まるで英国のプチホテルに訪れたような

ロマンチックなウエディングホテルで

最高にスイートな結婚式を



自然光が降り注ぐ イングリッシュガーデン

ホテルの扉を開くと
目の前に広がるイングリッシュガーデン
天窓から降り注ぐ光と
季節の花々につつまれて
ガーデンセレモニーや
ウェルカムドリンクなど
憧れのシーンが叶えられる



プライベート感あふれる フォトタイムを

アンティークなインテリアで
彩られた館内はどこでも絵になる
可愛らしさと美しさ
貸し切り感覚で
プライベートなフォトタイムを



HOTEL MONTEREY

CUISINE

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



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



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、美味しいと
違った感動が届けでき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
親しみやすい味に上げています



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



一人ひとりの 思い出のホテルに

ホテルモンテレ札幌で生まれる

スタッフとの心温まる絆やゲストとのウェディングの思い出は

おふたりのかけがえのない宝物に

いつも変わらない優しさと温かさ、懐かしさで

おふたりとゲストをお出迎え



Kensington Room ケンジントンルーム



ロンドンの街並みを再現したクラシカルなショーウィンドウが
異国情緒あふれる雰囲気 연출してくれるバンケット

ロンドン、ハイドパークにあるビクトリア女王が
愛したケンジントンパレスがその名の由来
会場の壁面を彩るショーウィンドウがまるでロンドンの街並みを歩いているかのよう
物語の1ページのようなアンティークな雰囲気でごゲストをおもてなし

| 1F/～150名様 |


HOTEL MONTEREY SAPPORO
ホテルモントレ札幌

Kensington Room ケンジントンルーム



ショーウィンドウをおふたりの思い出アイテムで自由に飾りつけ
英国の世界観が広がる非日常空間をゲストとともに



Victoria Room

ビクトリアルーム



真っ白な清楚でエレガントな空間は
大人スイートなウエディングにぴったり

イギリスのマナーハウス、貴族の館がコンセプトのビクトリアルームは
大人数でのゲストをお迎えして華やかなウエディングパーティを叶えたいおふたりに

映像演出やドラマチックな照明を使った入場演出なども充実

隣接する待合スペースでのウェルカムパーティや
デザートブッフェなど、アットホームなおもてなしを

2F/～210名様 | マルチビジョン


HOTEL MONTEREY SAPPORO
ホテルモントレ札幌

Victoria Room

ビクトリアルーム



華やかなシャンデリアやメインテーブルでラグジュアリーウェディングを
待合スペースのクロムウェルでは貸し切り感覚でゲストをおもてなし



Mayfair Hall

メイフェアホール



窓からの明るい光に包まれながら、大切な方たちだけで過ごす
心温まるプライベートウェディング

レトロなインテリアに包まれたメイフェアホールは
まるで英国のゲストハウス

美味しいお料理とともにゲスト一人ひとりと会話を楽しみながら過ごせる
プライベート空間は少人数パーティにぴったり

| 2F/～60名様 |


HOTEL MONTEREY SAPPORO
ホテルモントレ札幌

Mayfair Hall

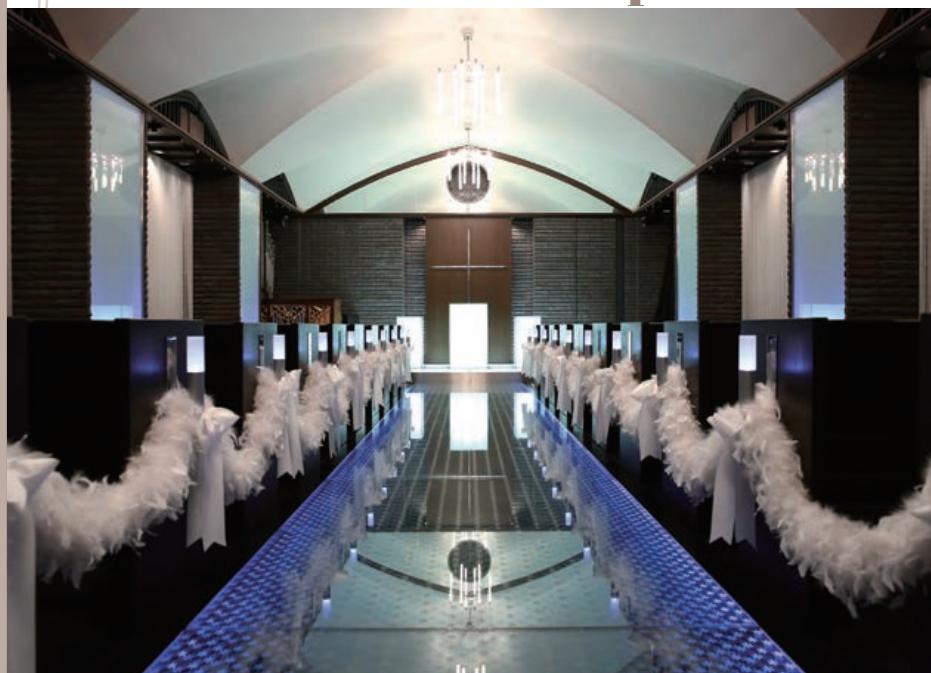
メイフェアホール



お招きするゲストの人数や、楽しみ方に合わせてテーブルセッティングも思いのままに
隠れ家のようなお部屋でウェルカムコーナーもおふたりらしく演出



Mackintosh Chapel マッキントッシュチャペル



幻想的な光と静寂に包まれるチャペルで、神聖なセレモニーを

雪の結晶が輝くガラスのバージンロードは一歩足を踏み出すたびに光り輝き、幻想的なセレモニーを演出

1F | ～80名様

Winter Garden ウインターガーデン



天窓から光降り注ぐ開放的なアトリウムで、憧れのガーデンセレモニー

英国風の屋内ガーデンで、まるで海外挙式のようなアットホームでロマンチックな挙式を



ホテルモントレ札幌

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ペリコボークのパテ
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。

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ーベ
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栗
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。