



Hotel Monterey
GINZA



HOTEL MONTEREY HANZOMON
ホテルモントレ半蔵門

Summer Plan

2026年6月1日～8月31日

料理とフリードリンクお好みの組み合わせをお選びください

例) 料理プランA (7,000円) +フリードリンクプランA (3,000円) =10,000円

お一人様 10,000円～

コース料理20名様～ 卓盛料理・ブッフェ30名様～承ります

※プランに会場費 (2時間) とマイク使用料 (2本まで) を含みます

フリードリンク

- A 3,000円 ビール・赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース
 B 4,000円 A+プレミアムビール (エビスまたはプレミアムモルツ) にアップグレード
 C 5,000円 B+日本酒・カクテル (カシス・カンパリ・ジン) ・コーラ・ジンジャエール



料理プラン A (ブッフェ形式) 7,000円

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
 ポークバストラミと揚げ茄子の洋風マリネ
 蛸とモッツアレラチーズの夏野菜サラダ
 太刀魚のソテーとガーリックシュリンプ スパイシーサルサソース
 鰯の西京みそ焼き 焼きネギ添え
 国産鶏もも肉のロースト ジェノベーゼソース
 豚ロースのグリル 夏野菜添え BBQソース
 生姜香るシーフードの炊き込みご飯
 とろろとオクラの冷やし蕎麦
 各種デザートとフルーツの盛り合わせ
 コーヒー

料理プランB (ブッフェ形式) 9,000円

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
 和風前菜盛り合わせ
 蛸とモッツアレラチーズのマリネ夏野菜サラダ
 コールドミート盛り合わせ
 かんばちの蒸し焼き グリーンカレー風ソース
 国産鰯のフリットとガーリックシュリンプ チュミチュリソース
 国産鶏もも肉のロースト ジェノベーゼソース
 牛サーロインのグリル 焼き野菜添え 赤ワインソース
 厚切りベーコンと彩野菜のアーリ・オ・オーリオペロンチーノ
 生姜香るシーフードの炊き込みご飯
 いろいろなデザートとフルーツの盛り合わせ
 コーヒー

料理プランA (卓盛形式)

7,000円

カンパチのカルパッチョ 香草パン粉 梅ドレッシング
低温調理した鶏胸肉と揚げ茄子の粒マスタードマリネ
夏野菜とモッツアレラチーズのキッシュ
スズキのポワレと冬瓜のトマト煮込み 漁師風ソース
豚ロース肉のグリルと焼き玉蜀黍入りマッシュポテト添え
シャリアピンソース
大葉と茗荷香る炊き込みご飯
華やかなデザートとの盛り合わせ
コーヒー

料理プランC (コース料理)

10,000円

玉蜀黍のババロワ コンソメジュレを浮かべて
カンパチのカルパッチョ グレープフルーツドレッシング
プチサラダ添え
じゃがいもと夏野菜のポタージュ 北海道産インカの目覚めを浮かべて
白身魚のポワレ 香味野菜とドライトマトのラビゴットソース
国産牛フィレ肉のグリル ズッキーニと茄子のバイヤルディー仕立て
グレイビーソース
パッションフルーツとココナッツのムース
旬のフルーツと氷菓を添えて
パン
コーヒー

仕入れの状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます

OPTION



ローストビーフ
カッティングサービス
※30名様から承ります

ローストビーフ
おひとり様 2,600円～



お寿司

寿司1桶A
12,980円
寿司1桶B
18,210円



天麩羅
※30名様から承ります

海老・野菜各種
おひとり様 2,000円～



デザートブッフェ
※30名様から承ります
おひとり様 2,300円～



花束
つば花
スタンド花など
11,000円～

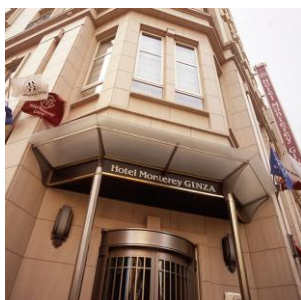


お土産
QRコードより
ご確認ください



その他、様々なオプションをご用意しておりますのでお気軽にお問合せください

ご予約・お問合せ

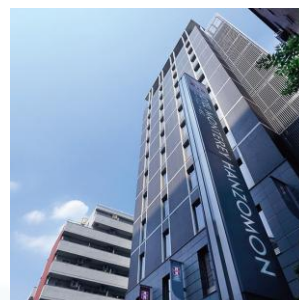


銀座の街角に佇む
クラシカルなプチホテル

ホテルモントレ銀座
東京都中央区
銀座2丁目10番2号



東京メトロ有楽町線「銀座一丁目」駅より徒歩1分



江戸の伝統と
和をイメージしたホテル

ホテルモントレ半蔵門
東京都千代田区
一番町23番1号



東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」より徒歩1分