

# Spring Plan

2026年3月1日～5月31日

お料理プランとフリードリンクプランをお選びください

お一人様 10,000円～

コース料理20名様～卓盛料理・ビュッフェ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

## Buffet A（立食）

7,000円

### <Plats Froids>

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ

花椒香る鶏胸肉の四川風冷菜

スモークサーモンとアボカドのマリネ 色とりどり花のサラダ

### <Plats Chauds>

鰯とアスパラガスのグリル チュミチュリソース

国産若鶏もも肉と新じゃがいものロースト タイム風味

BBQソースでマリネし、香ばしく焼き上げた豚肩肉 焼き野菜添え

柔らかく煮込んだビーフカレー

海鮮焼きそば

### <Desserts>

各種デザートとフルーツの盛り合わせ

コーヒー

## Buffet B（立食）

9,000円

### <Plats Froids>

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ

和風前菜盛り合わせ

マグロのタタキとアボカドのマリネ 色とりどり花のサラダ

コールドミート盛り合わせ

### <Plats Chauds>

メバルのボワレ アスパラガスのリゾットとソース・アメリケーヌ

蟹爪と海老のフリット チュミチュリソース

国産鶏もも肉と新じゃがいものロースト タイム風味

牛サーロインステーキ 湯野菜添え 和風おろしソース

### <Repas>

海の幸のアーリオ・オーリオスパゲッティー

柔らかく煮込んだビーフカレー

### <Desserts>

いろいろなデザートとフルーツの盛り合わせ

コーヒー



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）

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

## 卓盛

7,000円

カツオと香味野菜の洋風ピリ辛ソース和え

海老蒸し餃子と春巻きの盛り合わせ

春キャベツと生ハムのピザ

鰯の蒸し焼きとアスパラガスの天ぷら 照り焼きソース

豚ロース肉のロースト 蜂蜜とマスタードのソース

しらすとひじきの炊き込みご飯

苺のガトーショートにフルーツを添えて

コーヒー

## 正餐

9,000円

鮪のタタキマリネとアボカドのコンディメント

山葵風味のヴィネグレット

ローストポークとスパイス香る人参のラペ

じゃがいものポタージュ 野菜のチャウダー仕立て

メバルと筍のリゾット サフラン香るブイヤベース風ソース

国産牛フィレ肉のグリル 色とりどりの春野菜と赤ワインソースで

華やかなデザートの盛り合わせ

パン

コーヒー

## 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  
つぼ花  
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