

Winter Plan

2026年1月1日～2月28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～

※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

フリードリンク

<Cold Selection>

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
桜燻し鰯のタタキ柚子香るおろしソース
各種コールドミート盛り合わせ

<Hot Selection>

鮓のソテー プロバンサルソース
鰯のフリット、串エビのカダイフ巻き揚げ バジルソース
国産鶏肉の南蛮風タルタル 小松菜のナムル添え
グリルポーク 旬菜のロースト オニオンソース
柔らかく煮込んだ国産牛バラ肉のカレーライス
なめことおろしの冷やし蕎麦

<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

Buffet B (立食)

11,000円

ローストビーフ・屋台風ラーメン・パンケーキマシン付き！

<Cold Selection>

彩り豊かな和洋前菜6種盛り合わせ
各種コールドミート盛り合わせ
鮓のチャイニーズマリネ&サーモン燻製

<Hot Selection>

国産鶏と彩り野菜のトマト煮込みにをかけて焼き上げた一品
ミックスミートグリル&ローストした野菜達 和風オニオンソース
鰯のフリット、串エビのカダイフ巻き揚げ バジルソース
的鯛と帆立貝の雲丹ソース焼き
じっくり焼き上げたローストビーフ ポテトグラタン添え
昔懐かし“夜泣きそば” 屋台でどうぞ…
海鮮漬け小丼

<Desserts>

いろいろなデザートとフルーツの盛り合わせ
～出来立てパンケーキをお召し上がりいただけます～
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

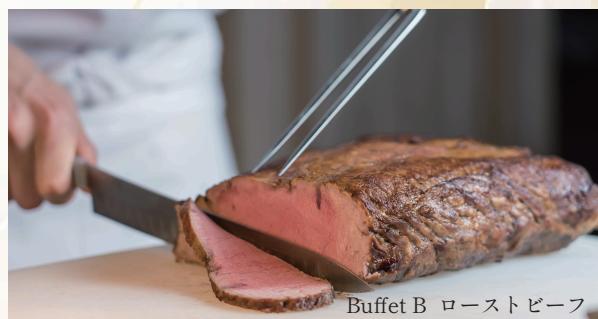
4,000円

A + 乾杯スパークリング・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



阜盛

7,000円

寒サワラのこぶ締めタタキとサーモンマリネ サラダ添え
 点心盛り合わせ
 海の幸のロワイアル生海苔の餡かけ
 鰯のムニエルレモンバターソース 小海老のフリットを添えて
 熊本県産天草ボークロースのグリル 旬菜のロースト オニオンソース
 季節の炊き込みご飯 / 香の物
 華やかなデザートの盛り合わせ
 コーヒー

正餐

10,000円

人参のムース 蟹のほぐし身とコンソメジュレ
 寒サワラのこぶ締めタタキとサーモンマリネ サラダ添え
 シャンピニオンのポタージュ 生ハムのアクセント
 真鯛のボワレ冬野菜のプレゼ シードル風味のクリームソース
 国産牛ロース肉のグリル マスタード風味のソース 旬彩と共に
 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



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～



お土産

QRコードより
ご確認ください



花束

11,000円～

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



ホテルモントレ半蔵門線 東京都千代田区一番町23番1号



※料金には、税金・サービス料が含まれております。※国産米を使用しております。※画像はイメージです。
 ※お料理はサンプルです、予告なく食材等変更の可能性もございます。予めご容赦ください。