



Hotel Monterey
GINZA

AUTUMN PLAN

2026年9月1日～11月30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

生ハムとフルーツ ハニーヨーグルトソース
鶏胸肉のスチームと野菜の中華風麻婆ソース
スモークサーモンとインゲン添え 和風ドレッシング
ベーコンとハーブクルトンのシーザーサラダ
小エビと烏賊のフリッター スウィートチリソース
白身魚のウニ風味 トマトクリームソース
ベーコンとほうれん草、茸類のペンネ カルボナーラ風グラタン
鶏モモ肉の塩麹ハーブスパイス焼き
三元豚肉のカレーソース 彩り野菜とカラフルポテト添え
マッシュルームガーリックバターライス
各種デザート 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

白身魚のタタキ風マリネ 和風ドレッシング
和風ローストビーフとコンディメント、オリーブオイル入りのボン酢添え
海老と貝類、豆のマリネ スパイシーソース和え
生ハムのシーザーサラダ仕立て
ミートソースと秋茄子、モッツアレラチーズ ラザニア風
白身魚のウニ風味とシュリンプ添え トマトクリームソース
三元豚肉のスパイスカレー煮込み 彩り野菜とカラフルポテト添え
牛肉のロースト ハーブポテトと彩り野菜添え ハニーレッドワインソース
秋刀魚の蒲焼 洋風五目ちらし寿司
温製 茸と山芋とろろそば
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

スモークサーモンとインゲン添え 和風ドレッシング
 生ハムとフルーツ ハニーヨーグルトソース
 蒸し鶏肉とハーブクルトンのシーザーサラダ
 モッツアレラチーズとトマト、バジル マルゲリータ風
 白身魚のウニ風味と小海老、ベジタブルリゾット
 トマトクリームソース添え
 ベーコンとほうれん草、茸類のペンネ カルボナーラ風
 国産牛肉スライスのオープン焼 秋野菜とマッシュポテト添え
 ペの麺
 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

一口のお愉しみ
 パテドカンパーニュ ドライフルーツと彩り野菜のガーデニング風
 秋の味覚 野菜クリームボタージュ カプチーノ仕立て
 白身魚と海老のスチーム 黒米のガレット添え
 サフラン風味のブイヤベースソース
 国産牛肉と季節野菜のグリル ポテトグラタン添え
 トリュフ風味タルトファータ入りのマデラソース
 華やかなデザートとの盛り合わせ
 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～

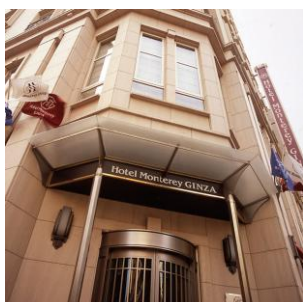


お土産
 QRコードより
 ご確認ください



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
 クラシカルなブチホテル

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