

Winter Plan

2026 年 2 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

<Cold Selection>

彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
桜燻し鰹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>

鰯のソテー 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
鰯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

フリードリンク

A 3,000円

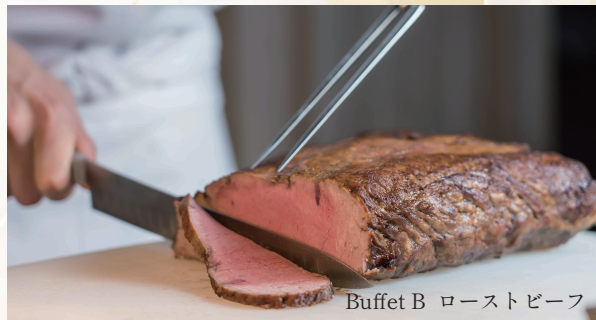
ビール・赤白ワイン・ウイスキー・ハイボール・焼酎
ウーロン茶・オレンジジュース

B 4,000円

A+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



Buffet B ローストビーフ



Buffet B 屋台風ラーメン



Buffet B パンケーキマシン

卓盛

7,000円

正餐

10,000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
 海の幸のロワイヤル生海苔の餡かけ
 鱈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
 熊本県産天草ポ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
 華やかなデザートとの盛り合わせ
 コーヒー

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
 華やかなデザートとの盛り合わせ
 パン
 コーヒー

OPTION



ローストビーフ
 カットサービス
 ※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
 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



ホテルモントレ銀座 東京都中央区銀座2丁目23番2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。予めご了承ください。