HOTEL MONTEREY HANZOMON

2025年　秋のパーティープラン　9/1(月) ～ 11/30(日)

会の趣旨に合わせたお料理プランとフリードリンクプランをお選び頂けます

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

ブッフェ（立食・着席）　7,000円

・彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
・秋刀魚と茄子の和風マリネ　柚子の香り
・鴨のエギュイエットときのこ、クレソンのサラダ
・サーモンフライとスパイシーポテト　タルタルソース
・白身魚のソテー　きのこクリームソース
・チキンと根菜の中華風黒酢あん
・グリルポーク　シャリアピンソース
・海鮮焼きそば
・鶏肉と茄子のカレー
・いろいろなデザートの盛り合わせ
・彩りフルーツの盛り合わせ
・コーヒー

卓盛料理（大皿スタイル）　7,000円

・鰹と茄子の和風マリネ　柚子の香り　サラダ添え
・ヤンニャムソールの揚げ餃子
・サーモンとほうれん草のクリームパスタグラタン
・白胡麻を纏った鰆の照り焼き
・豚肉のロースト　シャスールソース
・牛肉ときのこの混ぜご飯
・デザート盛り合わせ
・コーヒー

ブッフェ（立食・着席）　9,000円

・彩り豊かな前菜3種盛り合わせ
・秋刀魚と茄子の和風マリネ　柚子の香り
・まぐろとアボカドのカルパッチョ　山葵のビネグレット
・鴨のエギュイエットときのこ、クレソンのサラダ
・サーモンフライとスパイシーポテト　タルタルソース
・鰤のソテー　きのこクリームソース
・チキンの香草パン粉焼きマスタードソース
・牛ロースステーキ
　ローストポテト添え　シャリアピンソース
・本日のパスタ
・ポークカツカレー
・いろいろなデザートの盛り合わせ
・彩りフルーツの盛り合わせ
・コーヒー

フルコース料理　10,000円

・秋刀魚と茄子のマリネ　カシスマスタード風味
・色鮮やかなオードブル5種盛り合わせ
・濃厚なさつまいもと玉ねぎのポタージュ クミンの香り
・秋鮭のグリエ　シャンピニオンのクリームソース
・国産牛フィレ肉のポワレ
　トリュフ風味のじゃがいものピュレ　赤ワインソース
・色とりどりのデザート盛り合わせ
・パン
・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（ハイボール含）・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

※料金には、税金・サービス料が含まれております。
コース料理 20名様～　卓盛料理・ビュッフェ 30名様～承ります。 ※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。

会場のご案内

ホテルモントレ半蔵門では歓迎会や送別会、同窓会、会社での各種パーティーから会議まで
様々なシーンでご利用いただける会場をご用意しております。ぜひみなさまで楽しいひとときをお過ごしください。

大宴会場「瑠璃」 181.3㎡

日本伝統の縦縞模様を昔から七宝のひとつとして珍重された瑠璃（るり）色と藍色で表現し、落ち着いた中にも華やかさと潤いを感じる宴会場です。

立食	最大150名様まで
卓盛・コース	最大120席まで（10名×12卓＝120席）
着席ブッフェ	最大100席まで（10名×10卓＝100席）

中宴会場「青藤」　91.5㎡

爽やかな清潔感のある藍色に青藤（あおふじ）色の格子柄を配しかろやかなイメージを演出しています。

立食	最大70名様まで
卓盛・コース	最大60席まで（10名×6卓＝50席）
着席ブッフェ	最大40席まで（10名×4卓＝40席）

パーティーに華を添えるオプションを多数ご用意しております（詳しくはスタッフまでお問い合わせください）

寿司桶（1桶）12,980円～

ローストビーフ カッティングサービス　2,600円（30名～）

モントレオリジナルクッキー他 1,100円～

花束　11,000円～

出張マジシャン　66,000円～

壺花　22,000円～

席札　275円/1枚（30名様～）

スクリーン　15,400円
プロジェクター 26,400円

Hotel Monterey Group