



MATSUYAMA
MONOLITH

特別な空間で最高のひとときを

≡ 2023-2024 ≡

忘年会

11.1 [水] > 2.29 [木]

プロジェクター使用料50%OFF

音響使用料無料

¥3,500~

(お一人様・税込・ドリンク別)

SPECIAL PARTY
PLAN

OPTION

寿司ビュッフェ
¥1,250~/人
乾杯スパークリング
¥500/人

期間
限定

MATSUYAMA MONOLITH

「日本庭園×近代建築」 能舞台をモチーフをとした 美しき邸宅ダイニング

期間限定のご宴会プランをご用意、大人数から
30名以下のパーティも対応、各種個室完備。



30名以上のご利用なら

最大150名まで着席可能な
メインダイニング



少人数の利用も可能

30名以下の少人数パーティ
も対応可能

COURSE

¥4,000

お一人様



◆コースプラン

- 先 向** 季節のお浸し 茄子羹和え いくら
柚子なめこ
締め秋刀魚手毬寿司 蛸旨煮
海老芋 午房 青味
漬け 鮪 長手 葱
- 椀 物** 鯛スープ蒸し 鮑茸 竜甲鉾
- 焼 物** アコウ鯛のボワレ
大黒舞茸とベーコンのクリームソース
- 強 肴** 合鴨ロースのロティ 赤ワインソース
- 食 事** 季節の炊き込み御飯
鰹出汁香る御茶漬
- デザート** パティシエ特製デザート

BUFFET

¥3,500

お一人様



◆ビュッフェプラン

- 冷 菜** ● 彩り豊かな季節野菜のニース風サラダ
● 鶏むね肉の真空調理と午房のサラダ
トリュフ風味
● シャリュキュートリーアソート
- 温 菜** ● スパイシービーンズ
● 照り焼きチキンナンピザ
● 合鴨ロースト
● 鯛カマ香味揚げ
● 季節のおすすめパスタ
- デザート** ● バニラ香るクリームブリュレ
● クラシックガトーショコラ
● ロッジェショコラ

FREE DRINK
¥2,000

- ビール ●カクテル約20種 ●赤白ワイン ●ウイスキー ●焼酎(麦・芋) ●ハイボール
●サワー ●日本酒 ●梅酒 ●ノンアルコールビール ●ソフトドリンク5種

※新年会プランはご予約に合わせて上記以外にもご利用しております。お気軽にご相談ください。 ※写真はイメージです。 ※表示金額はすべて税込です。
※仕入れ状況により当日メニューが記載内容と異なる場合がございますのであらかじめご了承ください。

ご予約は 松山モノリス

TEL.089-931-1133

〒790-0012 愛媛県松山市湊町7-7-2

定休日: 火・水曜日 ※別途パーティは承ります

伊予鉄道「松山市駅」徒歩5分、松山自動車「道松山」I.C.より車で20分

HP: restaurant.novarese.jp/mym E-mail: r-mym@novarese.co.jp



ご予約は
こちら

