



SPA & RESORT  
HOTEL MONTEREY  
OKINAWA

# ご宴会プラン

[2023年4月1日(土)~2024年3月31日(日)]

フリードリンクメニュー

ビール 泡盛 ワイン(赤/白) ウイスキー オレンジ 烏龍茶

卓盛 ¥10,500コース

【フリードリンク付】

- 鮭の炙り焼き 柚子醤油ヴィネグレット
- シーフードマリネとスモークサーモンの香草風味
- 生ハムとモッツアレラチーズのカブレゼ
- ミックスピッツァ
- 白身魚と小海老 帆立貝のアクアパッツァ仕立て
- 低温調理した豚ロースのグリエ バルサミコソース
- ローストビーフと温野菜 西洋山葵のソース
- 海鮮ちらし寿司 赤出汁
- デザート盛り合わせ
- コーヒー

ピュッフェ  
30名様より

正餐コース ¥13,000コース

【フリードリンク付】

- 魚介のタルタルと鮭の炙り焼き 香味野菜添え 蜂蜜マスタードソース
- 本日のスープ
- 白身魚と帆立貝のポワレ クリームビスクソース 季節の野菜添え
- 牛ロース肉のグリエ 田芋のグラタン仕立て 茸入りマデラ酒風味のソース
- パンとバター
- 本日のデザートとアイスクリーム
- コーヒー

正餐コース ¥15,000コース

【フリードリンク付】

- サーモンマリネと鮭 ホタテ貝のグリル カリフラワーのクーリ
- 本日のスープ
- オマール海老と白身魚のポワレ 白ワインとポルト酒風味のソース
- 和牛ロース肉のロースト 生ハム 県産野菜とクレープ 赤ワインエシャロットソース
- シェフお勧めのデザート
- パンとバター
- コーヒー



大ホール | ケンジントン  
着席120名 立食200名



中ホール | スノーベリー  
着席60名 立食60名



小ホール | メイプル  
着席14名



卓盛メニュー  
※料理写真はイメージです。

※表示金額はサービス料・消費税・フリードリンクを含めた料金でございます。  
※食物アレルギーをお持ちのお客様は、事前にお申し付けくださいませ。  
※メニュー内容は食材の仕入れ状況等により変更となる場合がございます。  
※当ホテルで使用しているお米は全て国産米です。  
※ピュッフェは30名様より承っております。  
※料理写真はイメージです。

ホテルモンテ沖縄 スパ&リゾート

〒904-0413 沖縄県国頭郡恩納村字富着1550番地1 | ご予約・お問合せ ☎098-993-7111 (代表)