



ビュッフェ
30名様より

県民ご宴会プラン

[2023年3月1日(水)~2024年2月29日(木)]

卓盛

¥8,500コース
¥10,000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
コールドミート盛り合わせ 野菜のピクルス添え
上海風小籠包
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

ビュッフェ

¥8,500コース
¥10,000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
蒸し鶏のマスタードマヨネーズ和え
生ハムとモッツアレラチーズのカプレーゼ
シーフードマリネとスモークサーモンの香草風味
コールドミート盛り合わせ 野菜のピクルス添え
ミックスピッツァ
串揚げ盛り合わせ
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
牛肉のソテーと温野菜 西洋山葵のソース
海鮮炒飯
ラザニア エミリア風
デザート盛り合わせ
フルーツ盛り合わせ
コーヒー

正餐
コース

¥11,500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
白身魚と帆立貝のボワレ 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

フリードリンクメニュー

ビール 泡盛 ワイン(赤/白) オレンジ 烏龍茶



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

※表示金額はサービス料・消費税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。
※ビュッフェは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)