

HOTEL MONTEREY KYOTO

2023 Year-end and 2024 New year

12.1 Fri ▶ 2.29 Thu

PARTY PLAN

忘新年パーティープラン

イギリスのウィリアム・モリスがかかげた「アーツ&クラフツ」と京都に伝わる「伝統美」の2つの異なる文化の交差をコンセプトとしてデザインされたホテル。こだわりを随所にちりばめられた会場で華やかな料理とドリンクをお愉しみください。

プラン内容 [お料理・フリードリンク・会場費・基本設備]

A Bronze Plan

ブロンズプラン

¥9,000



卓盛料理(洋食)または
buffet料理(洋食)



ドリンクは下記 *Standard Plan*
の内容が含まれております

★プラン特典

- ・ウインターカクテル2種プラス
- ・ノンアルコールドリンク2種プラス

B Silver Plan

シルバープラン

¥11,000



卓盛料理(洋食)または
buffet料理(洋食)または
洋フルコース料理



ドリンクは下記 *Standard Plan*
の内容が含まれております

★プラン特典

- ・乾杯用 **グラススパークリング**
ワイン人数分プレゼント!
- ・ウインターカクテル2種プラス
- ・ノンアルコールドリンク2種プラス

C Gold Plan

ゴールドプラン

¥13,000



卓盛料理(洋食)または
buffet料理(洋食)または
洋または和洋フルコース料理



ドリンクは下記 *Premium Plan*
の内容が含まれております

★プラン特典

- ・乾杯用 **グラススパークリング**
ワイン人数分プレゼント!
- ・ウインターカクテル2種プラス
- ・ノンアルコールドリンク2種プラス

D Premium Plan

プレミアムプラン

¥15,000



卓盛料理(洋食)または
buffet料理(洋食)または
洋または和洋フルコース料理



ドリンクは下記 *Premium Plan*
の内容が含まれております

★プラン特典

- ・乾杯用 **グラスシャンパン**人数分
プレゼント!
- ・ウインターカクテル2種プラス
- ・ノンアルコールドリンク2種プラス

ドリンクメニュー内容

Standard Plan

2,500円

瓶ビール/ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)/ウイスキー
ノンアルコールビール
オレンジジュース/ウーロン茶

Premium Plan

3,500円

瓶ビール/ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)/ウイスキー
梅酒/日本酒
ノンアルコールビール
オレンジジュース/ウーロン茶
コーラ/ジンジャーエール

Kyo Plan

4,500円

乾杯用: 日本酒スパークリング 滞MIO
瓶ビール/京都ワイン(赤・白)
京都焼酎(麦・芋)/京都ウイスキー
京都日本酒/ノンアルコールビール
オレンジジュース/ウーロン茶/コーラ
ジンジャーエール/京都水尾ゆずサイダー

* 着席20名様より、buffet 30名様より承ります。
* 料金には消費税・サービス料が含まれております。
* ご利用時間は2時間とさせていただきます。

* 基本設備にはマイク2本・ステージが含まれております。
* 料金をご相談に応じます、お気軽にお問合せください。

ホテルモントレ京都

〒604-8161京都市中京区烏丸通三条下ル饅頭屋町604

ご予約・お問い合わせ / 宴会営業部 TEL.075-251-7119 www.hotelmonterey.co.jp/Kyoto/

2023 to 2024 HOTEL MONTEREY KYOTO
Year-end and New Year PARTY PLAN
忘新年パーティープラン 【2時間制】
〈Menu例〉



Bronze Plan

¥9,000 卓盛り料理(洋食) または ブッフェ料理(洋食)

ブロンズプラン

◆卓盛り料理 (例)

- 〈冷製料理〉
- ・ Marinated Salmon with Turnip Yuzu Flavor
サーモンと千枚蕪のマリネ 柚子の香り
 - ・ Grilled Whiskered Velvet Shrimp Paprika Dressing with Cabbage and Salt Kelp Salad
赤海老の炙りパプリカドレッシングとキャベツと塩昆布のサラダ
 - ・ Coarsely Ground Sausage with Cauliflower Curry Flav
粗びきソーセージスライスとカリフラワーのカレー風味
- 〈温製料理〉
- ・ Creamy Penne with Bacon and Spinach
ベーコンとほうれん草のクリームペンネ
 - ・ Pan-Fried White Fish with Stewed Chinese Cabbage
白身魚のポワレに白菜のブレゼ
 - ・ Roasted Chicken Japanese Style with Root Vegetables 'KINPIRA' Style
チキン幽庵焼きと根菜のきんぴら風
 - ・ Salmon with Shrimp Chirashi-Sushi
鮭と海老のちらし寿司
- 〈デザート〉
- ・ Assorted Dessert
ラズベリームースとフルーツ
 - ・ Coffee
コーヒー



Gold Plan

¥13,000 洋フルコース または 和洋フルコース

ゴールドプラン

◆コース料理 (和洋フルコース例)

- 〈先 附〉
- ・ 青葉と海老の酢味噌掛け 汲み上げ湯葉 いくら 旨出汁 袱紗玉子 燻製鴨 丸十レモン煮
- 〈造 里〉
- ・ 二種盛り合わせ 鱈 烏賊 あしらひ一式
- 〈蒸 物〉
- ・ 冬野菜の炊き合わせ
- 〈魚 料 理〉
- ・ Pan-Fried Cod with Stewed Lentile, Cumin Flavor Cream Sauce
鱈のポワレにレンズ豆の煮込み クミン風味のクリームソース
- 〈肉 料 理〉
- ・ Pan-Fried fillet of Beef with Stewd Root Vegetables, Red Wine Sauce
国産牛フィレポワレと根菜の洋風きんぴら添え 赤ワインソース
- 〈デザート〉
- ・ Opera with Berry Cream
ガトーオペラとベリークリーム
 - ・ Bread and Butter
パンとバター
 - ・ Coffee
コーヒー

*食材の仕入れ状況により料理内容を変更させて頂く場合がございます。 *当ホテルでは国産米を使用しております。



Hotel Monterey Kyoto