

# 秋の宴会プラン 2023.9.1(金)~2023.11.30(木)

## ホテルモンテレ銀座・半蔵門

★洋食フルコース料理★  
お申込み20名様以上

全てのコース パン・コーヒー付き

### 9,000円プラン

パテ・ド・カンパーニュ  
プティサラダとカシスマスタードを添えて

かぼちゃのポタージュスープ

メカジキのグリエ じゃがいものピュレ  
ブルダンショワ

鶏腿肉のボワレ ハニーマスタードソース

デザート盛り合わせとフレッシュフルーツ

### 11,000円プラン

きのこのキッシュと彩り野菜を詰めた  
サーモンのルーロ

焼き茄子のポタージュ  
トマトのニョッキを浮かべて

的鯛のプレゼ  
シブレット香るジュ・ドコキヤージュ

豚ロースのロティ スパイス風味  
林檎のキャラメリゼ 赤ワインソース

ガトーオペラ ヴァニラのグラスと  
フレッシュフルーツ

### 13,000円プラン

サーモンとフロマージュブランのリエット

マグロとホタテのミ・キュイ  
色とりどりの野菜 キャビアとレモンのソース

ウニのフラン コンソメと共に

柔らかく蒸した金目鯛とオマール海老のボワレ  
ヴェルモットソース

国産牛フィレ肉のロティ  
トリュフ風味のじゃがいものエクラゼ  
マディラソース

林檎とキャラメルのムース 栗のグラスを添えて

最低保証料金180,000円(9,000円×20名分)

例)18名の場合→9,000円×18名分=162,000円+18,000円を会場費として申し受けます

例)16名の場合→13,000円以上のプランでお申込みをお願い致します

★ビュッフェ料理(立食・着席)★  
お申込み25名様以上

全てのコース コーヒー付き

### 8,500円プラン

色鮮やかな3種類の前菜盛り合わせ  
スモークサーモンとアスパラガスのグリエ  
シトラスのヴィネグレット  
柔らかく蒸した鶏胸肉の棒棒鶏サラダ

白身魚と茄子のスイートチリソース  
ピザ風鶏もも肉のチーズ焼き  
バーベキューソースでマリネした豚肉のグリエ  
フライドポテトとカマンベールフライ盛り合わせ

野菜入りキーマカレー

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

### 10,500円プラン

色鮮やかな3種類の前菜盛り合わせ  
スモークサーモンとアスパラガスのグリエ  
シトラスのヴィネグレット  
豚肉のパテ 鴨のロースト モルタデラの  
コールドミート盛り合わせ  
白身魚と海老 タコのセビーチェ トマトとオリーブを添えて

白身魚と茄子のスイートチリソース  
サワラのソテー 照り焼き和風ソース  
バーベキューソースでマリネした豚肉のグリエ  
牛サーロインステーキ マッシュルームソース

シーフードカレー  
ソーセージときのこのトマトソーススパゲッティ

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

### 12,500円プラン

色鮮やかな3種類の前菜盛り合わせ  
色鮮やかなコブサラダ  
(ロメインレタス トマト アボカド 胡瓜 卵)  
豚肉のパテ 鴨のロースト モルタデラの  
コールドミート盛り合わせ  
海の幸と根セロリマリネ レムラードソース

スズキのパイ包み焼き ヴェルモットソース  
鱈の赤ワイン風味の軽い煮込み カブのグラッセを添えて  
仔羊背肉のロースト ニンニクとタイム風味  
牛サーロインステーキ マディラソース

マグロの漬けとネギトロの二色丼  
フィットチーネ 生ハムときのこのカルボナーラ

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

最低保証料金212,500円(例8,500円×25名分)

25名に満たないご人数様でも8,500円×25名分=212,500円を申し受けます

全てのプランに2時間の  
フリードリンク付き!!

【アルコール】ビール(中瓶) / ワイン(赤・白) / ウイスキー / ハイボール / 焼酎(芋・麦)  
【ソフトドリンク】オレンジジュース / ウーロン茶

- 上記料金は会場費・音響照明費(マイク)・サービス料・消費税を含みます。
- ご利用は2時間制でございます。ご延長の場合は延長料金を申し受けます。
- コース料理は20名様~ご予約を承ります
- ビュッフェ料理は25名様~ご予約を承ります
- ビュッフェは立食・着席どちらも承ります
- 飛沫防止アクリルパネル・サーモグラフィー検温器 無料でご用意致します
- アルコールの提供・収容人数につきましては政府の要請に準じます
- 画像はイメージです
- 米トレーサビリティ法に該当する米飯類は全て国産米を使用しております
- 食材手配の都合により予告なしに内容変更をする場合がございます

- ~オプションメニュー~
- スクリーン&プロジェクター 41,800円  
※半蔵門「瑠璃」のみ48,400円
  - 席札の作成 110円~/1枚
  - ローストビーフ(カッティングワゴンサービス)  
おひとり 2,530円×参加人数様(25名以上)
  - デザートをデザートビュッフェへ変更差額  
おひとり 2,150円×参加人数(25名以上)
  - 30分延長サービス  
おひとり 500円×参加人数
  - 乾杯用スパークリングワイン 日本酒 カクテル  
プレミアムビールヘグレードアップ ウェルカムドリ  
ンク 各おひとり500円×参加人数で追加可能



H O T E L M O N T E R E Y G I N Z A / H A N Z O M O N

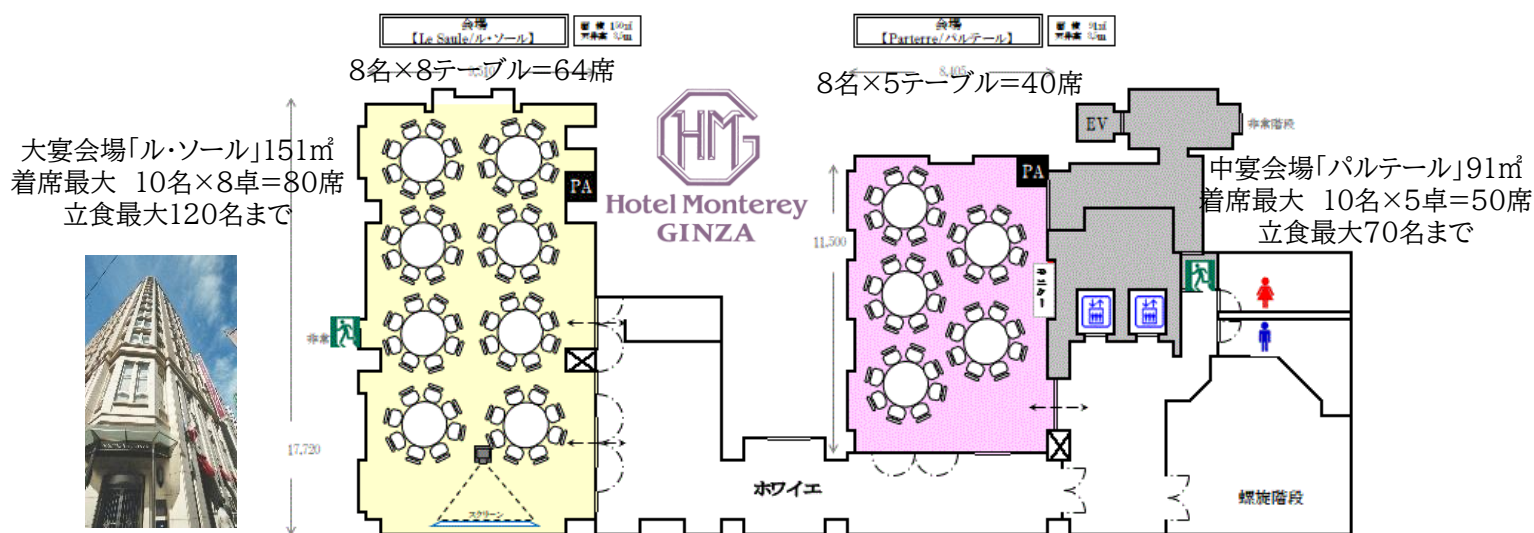
ホテルモンテレ銀座/半蔵門 宴会場予約受付

平日9:00~17:00 03-3545-3790 ginenkai@hotelmonterey.co.jp

# 会場レイアウト一例

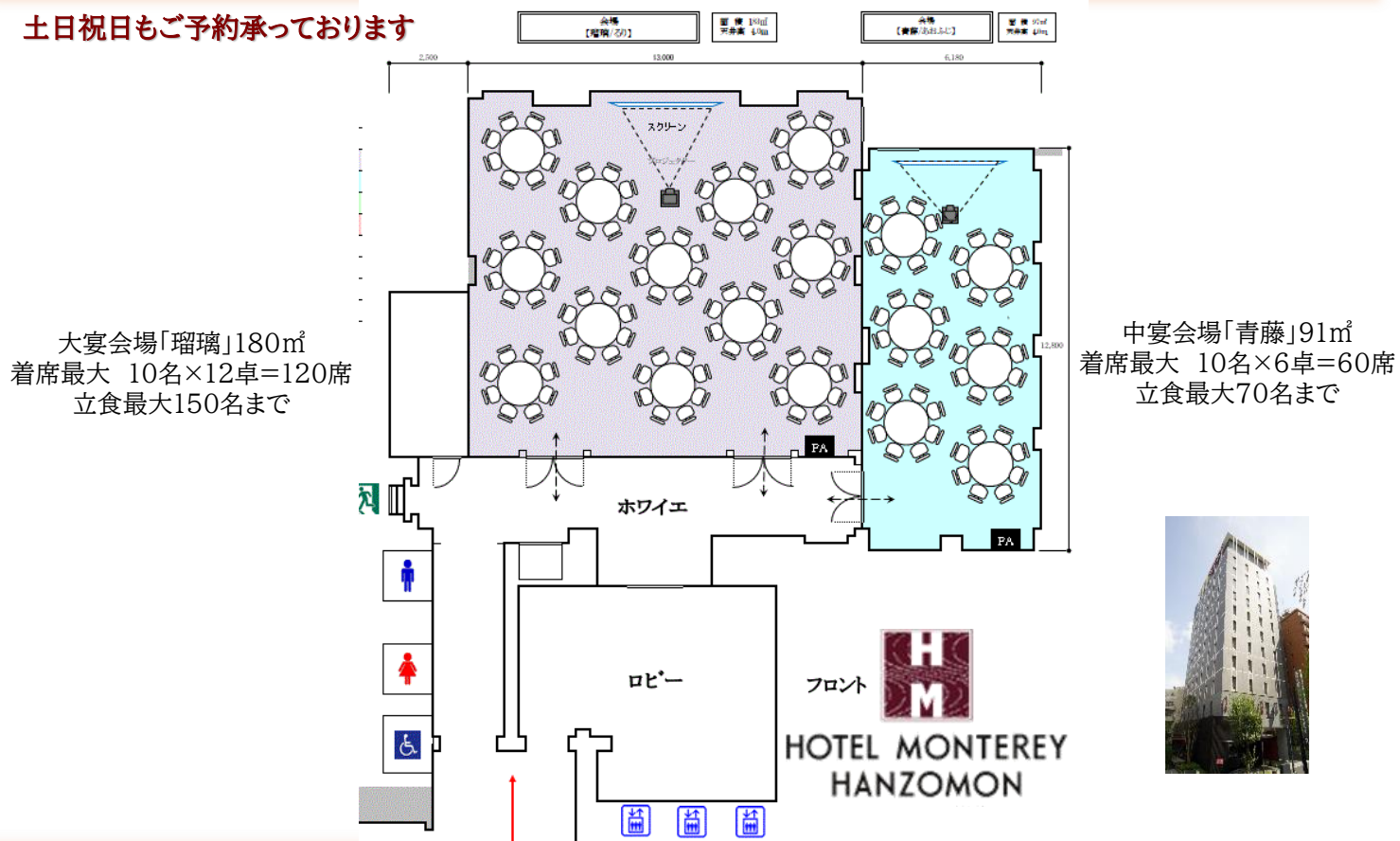
## ホテルモンテレ銀座/HOTEL MONTEREY GINZA《バンケットフロア2F》

土日祝日はプライダル貸切の為ご予約不可



## ホテルモンテレ半蔵門/HOTEL MONTEREY HANZOMON《バンケットフロア1F》

土日祝日もご予約承っております



## キャンセルポリシーについて

ご人数(お料理数)の変更は3日前の正午が期限となります。 ※ただし3日前が土日祝にあたる場合はその前の平日に設定させていただきます

■例)開催日10/20(金)→10/17(火)正午締切 開催日10/18(水)→10/13(金)正午締切 10/17(火)→10/13(金)正午締切

お客様のご都合により、すでにご契約をいただきました宴会等の取消の場合は取消時期により下記のとおり取消料を頂戴させていただきます

- 宴会等のお申込み日より開催日の31日前までにお取消の場合・・・実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の90日前から31日前までにお取消の場合・・・宴会等の見積金額の20%および実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の30日前から15日前までにお取消の場合・・・宴会等の見積金額の50%および実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の14日前から 3日前までにお取消の場合・・・宴会等の見積金額の70%および実費諸費用の請求
- 宴会等の開催日の 2日前から当日に お取消の場合・・・宴会等の見積金額の100%

※「実費諸費用」・・・作成済み招待状・看板の校正費など  
※お取消日の設定は、各日の正午までとさせていただきます