



Monterfare  
モンテファーレ

# 春

2024 Spring

# プラン

入学祝い・就職祝い・  
歓送迎会等、様々な  
パーティーにおすすめです

7,000(税・サ込)円より

フリードリンク  
込み

**選べる**  
料理

フレンチイタリアン/日本料理  
和洋取り合わせ料理

**飲み**  
放題

アルコール3種  
ソフトドリンク各種  
1ヶ月前の予約でアルコール1種類プラス

**貸切**  
個室

6名様からOK  
個室だから気兼ねなく!

2024年3月1日(金) ▶ 6月30日(日)

お問い合わせ、ご予約はお電話で ☎0120-02-6265

※画像はすべてイメージです

# 彩り華やかな春野菜をふんだんに使った美味しい料理♪

## フレンチイタリアンコース

コミコミびったり

7,000円~

(税・サ込)

8,000円コース

9,000円コースもございます。



### 7,000円コースのご紹介 (フリードリンク込み)

- グリンピースパバロワと芝海老のカルピオーネを添えて
- 甘みを凝縮した新玉ねぎのスープ
- 鯖のインパデッラ 緑色の春野菜と共に
- 豚ロースのグリエ ブールノワゼット 和風仕立てのソース
- 自家焼きパン
- デザート
- レインフォレストコーヒー

## 日本料理コース

コミコミびったり

7,000円~

(税・サ込)

8,000円コース

9,000円コースもございます。



### 7,000円コースのご紹介 (フリードリンク込み)

- 前菜 早や摘み水雲 花弁百合根
- お造り 中トロ 生湯葉
- 焼き物 鯖木の芽味噌焼き 花豆 笹麩 海老酒茹で
- 煮物 筍と落青煮 うすい豆腐
- 揚げ物 馬鈴薯饅頭玉衣揚げ 山芋磯部揚げ 抹茶塩
- お食事 桜海老御飯
- 留め椀 朧昆布清まし仕立て
- デザート

## 和・洋取り合わせ料理コース

コミコミびったり

7,500円~

(税・サ込)

8,500円コース

9,500円コースもございます。



### 7,500円コースのご紹介 (フリードリンク込み)

- お造り盛り合わせ 鯖 赤海老
- 前菜盛り合わせ
- 鯖のインパデッラ 緑色の春野菜と共に
- 豚ロースのグリエ ブールノワゼット 和風仕立てのソース
- 五目炊き込み御飯
- お吸い物
- デザート
- レインフォレストコーヒー

上記以外の料金プランもご用意しております。その他のご宴会についても気軽にご相談ください！

アルコールは、下記よりお料理に合わせて3種類お選びください。

- ビール ● 日本酒 ● 焼酎
- ワイン ● ウイスキー ● カクテル

予約 1ヶ月前までのご予約で  
特典 さらにアルコール1種類プラス！

ソフトドリンクは  
各種ご用意しております。

- オレンジジュース
- ウーロン茶 ● コーラ

### オプション

- 花束 .....5,000円~
- ホールケーキ...4,000円~
- 記念写真 ...1,000円(1枚) ※10枚からお受けします。

カラオケ、ビンゴ(カード付き)は無料です。  
時間延長もOK! ※21:00まで ※30分毎お一人様500円



Monterfare

モンテファレ

〒240-0003 横浜市保土ヶ谷区天王町2-45-55  
https://www.monterfare.co.jp

ご予約  
お問い合わせ

TEL 0120-02-6265

TEL 045-335-2626

火曜日定休 E-mail eigyo@monterfare.co.jp

営業時間 10:00~21:00 (お問い合わせは20:00までとなります。)

## ブライダル相談会 毎週実施中!



Monterfare  
モンテファレ

交通案内  
相鉄線「天王町駅」より  
徒歩1分



※画像はすべてイメージです。

2024春プラン  
フレンチイタリアン料理  
7,000円

Menu

グリンピースババロワと  
芝海老のカルピオーネを添えて

甘みを凝縮した新玉ねぎのスープ

鱈のインパデッラ  
緑色の春野菜と共に

豚ロースのグリエ  
ブルノワゼット和風仕立てのソース

自家焼きパン

デザート

レインフォレストコーヒー



総調理長

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Emagiu".

2024春プラン  
フレンチイタリアン料理  
8,000円

Menu

グリンピースババロワと  
芝海老のカルピオーネを添えて

甘みを凝縮した新玉ねぎのスープ

真鯛のポワレ  
緑色の春野菜と共に

牛サーロインのグリエ  
ブルノワゼット和風仕立てのソース

自家焼きパン

デザート

レインフォレストコーヒー



総調理長

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Emagiu".

2024春プラン  
日本料理  
7,000円コース

Menu

前菜  
早や摘み水雲 花卉百合根

お造り  
中トロ 生湯葉

焼き物  
鱈木の芽味噌焼き 花豆 笹麩 海老酒茹で

煮物  
筍と露青煮 うすい豆飴

揚げ物  
馬鈴薯饅頭玉衣揚げ 山芋磯部揚げ 抹茶塩

お食事  
桜海老御飯

留め椀  
臙昆布清まし仕立て

デザート



総調理長

Emagi

2024春プラン  
日本料理  
8,000円コース

Menu

前菜  
早や摘み水雲 花卉百合根  
桜海老と青菜の煮浸し 鳥松風焼き

お造り盛り合わせ  
中トロ 季節の鮮魚 赤海老

焼き物  
和牛諸味焼き 花豆 露 糸唐辛子

煮物  
蛸桜煮 筍 青露 うすい豆飴

揚げ物  
海老パン衣揚げ 胡麻豆富 山芋磯部揚げ 抹茶塩

お食事  
握り寿司  
鮪 烏賊 海老

留め椀  
臙昆布清まし仕立て

デザート



総調理長

Emagi

2024春プラン  
和洋取合せ料理  
7,500円

**Menu**

お造り盛り合わせ  
鮪 赤海老

前菜盛り合わせ

鯖のインパデッラ  
緑色の春野菜と共に

豚ロースのグリエ  
ブルノワゼット和風仕立てのソース

五目炊き込み御飯

お吸い物

デザート

レインフォレストコーヒー



総調理長



2024春プラン  
和洋取合せ料理  
8,500円

**Menu**

お造り盛り合わせ  
鮪 赤海老

グリーンピースババロワ  
芝海老のカルピオーネを添えて

鯖のインパデッラ  
緑色の春野菜と共に

牛サーロインのグリエ  
ブルノワゼット和風仕立てのソース

春の彩り散らし寿司

お吸い物

デザート

レインフォレストコーヒー



総調理長



お子様プレート

ソフトフリーズドリンク付き ¥4,500 (消費税・サービス料込)



ハンバーグ・オムライス・ポテト・ソーセージ・海老フライ・グラタン・サンドウィッチ  
スープ  
デザート