



Monterfare
モンテファーレ

2026 Spring

春プラン

2026.3/1 SUN ▶ 6/29 MON

夏にはサマーバイキングなども企画中!お楽しみに♪

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ヶ月前までのご予約で
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



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円(税・サ込)より

フリードリンク付

フレンチイタリアンコース



Monterfare
モンテファーレ

ご予約・お問い合わせ

0120-02-6265 TEL 045-335-2626

E-mail eigyo@monterfare.co.jp URL https://www.monterfare.co.jp/

営業時間 | 10:00~21:00(お問い合わせは20:00まで) 定休日 | 火曜日



ブライダル
相談会
毎週実施中!



〒240-0003 横浜市保土ヶ谷区天王町2-45-55
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。

彩り華やかな春野菜をふんだんに使ったおいしい料理

2026年春(歓送迎会)プラン

フレンチ イタリアンコース

- ホタルイカのマリネ 地中海風
- 季節野菜のポターージュ
- 鯖のソテー
ケイパー・オリーブ・アンチョビのトマトソース
- 牛サーロインのグリエ 赤ワインのソース
フォアグラのクロケット添え
- 自家焼きパン
- 季節のデザート
- レインフォレストコーヒー

フリードリンク付 **8,000円** (税・サ込)

7,000円・9,000円・10,000円のコースもあります



和・洋 取り合わせ料理コース

- 〈小鉢〉桜海老と生湯葉 山葵葛醤油
- ホタルイカのマリネ 地中海風
- 鯖のソテー
ケイパー・オリーブ・アンチョビのトマトソース
- 牛サーロインのグリエ 赤ワインのソース
フォアグラのクロケット添え
- 〈食事〉～握り寿司～鯖 細魚 海老 酢取り生姜
- 〈留め椀〉つみれ汁 粉山椒
- 季節のデザート ●レインフォレストコーヒー

フリードリンク付 **8,500円** (税・サ込)

7,500円・10,000円のコースもあります



日本料理コース

- 〈先付〉南瓜豆腐 桜海老 加減酢 山葵
- 〈御造り〉本鯖 赤海老 勘八 芽物色々
- 〈焼き物〉桜鯛若狭焼 有頭海老
青桃 檸檬 ワイン辣韭
- 〈煮物〉蛸桜煮 筍 青葱 銀鮓
- 〈食事〉～握り寿司～本鯖 烏賊 細魚
海老 生姜
- 〈留め椀〉つみれ汁 粉山椒
- 〈水菓子〉季節の果物

フリードリンク付 **9,000円** (税・サ込)

8,000円・10,000円のコースもあります



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 ●オレンジジュース
各種ご用意しております。 ●ウーロン茶 ●コーラ

オプション

- 花束 ……5,000円～ ●ホールケーキ…5,000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

その他のご宴会についても気軽にご相談ください

夏にはサマーバイキングなども企画中!お楽しみに♪

春プラン
フレンチイタリアン料理
7,000円

Menu

イイダコのナポリ風煮込み

季節野菜のポタージュ

白身魚のポワレ ドライトマトのソース
グリーンピースのクーリー

豚ロースのグリユ
新玉ねぎのソース

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

春プラン
フレンチイタリアン料理
8,000円

Menu

ホタルイカのマリネ 地中海風

季節野菜のポタージュ

鱈のソテー
ケイパー・オリーブ
アンチョビのトマトソース

牛サーロインのグリユ 赤ワインのソース
フォアグラのクロケット添え

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

日本料理
8,000円コース

Menu

先付け

生湯葉 山葵 葛醤油 桜海老

お造り

本鮪 勘八 芽物色々

焼き物

鱈木の芽味噌焼き 檸檬 笹麩 ワイン辣韭

煮物

ほうじ茶饅頭 海老芝煮 青味 銀箔

揚げ物

稲荷けんちん揚げ 山芋磯部 青味 抹茶塩

お食事

炊き込みご飯

留め椀

つみれ汁 粉山椒

水菓子



総調理長

Emagi

日本料理
9,000円コース

Menu

先付け

南瓜豆腐 桜海老 加減酢 山葵

お造り

本鮪 赤海老 勘八 芽物色々

焼き物

桜鯛若狭焼 有頭海老 青桃
檸檬 ワイン辣韭

煮物

蛸桜煮 筍 青路 銀箔

お食事

握り寿司

本鮪 烏賊 細魚 海老

留め椀

つみれ汁 粉山椒

水菓子



総調理長

Emagi

和洋取合せ料理
7,500円

Menu

お造り
本鮪 芽物色々

前菜盛り合わせ

白身魚のポワレ ドライマトのソース
グリーンピースのクーリー

豚ロースのグリエ
新玉ねぎのソース

五目炊き込み御飯

留め椀
つみれ汁 粉山椒

デザート

レインフォレストコーヒー



総調理長



和洋取合せ料理
8,500円

Menu

小 鉢
桜海老と生湯葉 山葵葛醤油

ホタルイカのマリネ 地中海風

鯖のソテー
ケイパー・オリーブ
アンチョビのトマトソース

牛サーロインのグリエ 赤ワインのソース
フォアグラのクロケット添え

握り寿司
鮪 細魚 海老

留め椀
つみれ汁 粉山椒

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