



Monterfare
モンテファール

2025 Summer サマープラン

2025年7月2日水▶8月31日金

選べるお料理と飲み放題！
個室で気兼ねなくお食事できます。



フレンチ イタリアン

7,000円コース

(お料理・お飲物・税・サ込)

8,000円コースもございます。

三崎漁港直送マグロのタンバル 山葵風味のソース
冷製ホワイトコンスープ
キスのカダイフ巻きフリット
三浦産完熟トマトのケッカーソース
乳酸菌加工で柔らかく仕上げた豚ロースのグリエ
和風仕立てのソース ガーリック風味
自家焼パン盛り合わせ
季節のデザート
湘南ゴールドのジュレを添えて
レインフォレストコーヒー

日本料理

8,000円コース

(お料理・お飲物・税・サ込)

7,000円コースもございます。

先付 夏大根と小柱の琥珀掛け
御造り 本鮪 生湯葉 赤海老 芽物色々
焼き物 和牛炙り 焼玉蜀黍 はじかみ
檸檬 里芋田楽焼
冷し鉢 鶏真丈 海老 青味 青柚子銀鮓
食事 握り寿司
留め椀 澄まし汁 三つ葉 結び湯葉
デザート 水菓子



和洋折衷 取合せ料理

7,500円コース

(お料理・お飲物・税・サ込)

8,500円コースもございます。

御造り 本鮪 芽物色々
前菜盛り合わせ
キスのカダイフ巻きフリット
三浦産完熟トマトのケッカーソース
乳酸菌加工で柔らかく仕上げた豚ロースのグリエ
和風仕立てのソースガーリック風味
食事 五目炊き込み 香の物
留め椀 澄まし汁 三つ葉 結び湯葉
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

アルコール3種類、ソフトドリンク

〈こちらからお選びください〉
・ビール・ワイン・日本酒・焼酎
・ウィスキー・カクテル

さらに

1ヶ月前までにご予約いただくと
アルコールもう1種類追加プレゼント！

+

アルコール1種類追加

¥500

さらにアルコールの
種類が増やせます

和洋様々なメニューをご用意

ご家族・お仲間と楽しむ

サマー バイキング 2025

毎年好評の
食べ放題!
飲み放題!

8/8^金・9^土・11^月・15^金・
16^土・17^日・18^月 17:30▶20:00

毎年恒例お楽しみ
大抽選会も実施♪

大好評の
ローストビーフは
その場でカット!

食べ放題+ソフトドリンク飲み放題

ソフトドリンク種類: オレンジ・アップル・コーラ・
ジンジャーエール・ウーロン茶など

3歳以下
無料

中学生以上
お一人様

5,000円

小学生以下
お一人様

3,000円

※金額には、消費税・サービス料が含まれます。

アルコール飲み放題を追加▶

お一人様
プラス

1,000円

アルコール種類

◆ビール ◆ワイン ◆焼酎 ◆日本酒
◆ウィスキー ◆カクテル

2名様よりご予約承ります。各日とも定員制となっておりますので、必ず開催日・時間をご確認いただき、ご予約の上お越しください。

COLD MEAL

- ・ミニトマトのコンポート
- ・レモン風味
- ・鮮魚のセビーチェ
- ・夏野菜と生ハムと
チーズのマリネ
- ・冷製麻婆豆腐仕立て
- ・しめ鯖のなます和え
- ・一口ちらし寿司
- ・まぐろの山かけ
- ・タコス
- ・豚肉の冷しゃぶ
出汁明太子のソース
- ・ミニハンバーガー
- ・蕎麦(冷製)
- ・サラダバー

HOT MEAL

- ・チーズタッカルビ
- ・イタリア茄子のバルミジャーナ
- ・モンテファール特製カレー 白米
- ・ホワイトコーンスープ
- ・タラトル(ヨーグルト風味の冷製スープ)
- ・ゆで豚の香味ソース
- ・つくねのチリソース
- ・フライドポテトと鶏の唐揚げ
- ・魚介のワイン蒸し
柚子胡椒風味
- ・若鶏のバリ焼き
- ・白身魚のソテー
- ・ペンネアラビアータ
- ・蒸し物
- ・ローストビーフ
カッティングサービス

DESSERT

- ・ブリュレ
- ・ソフトクリーム
- ・シトロンシャインマスカットのケーキ
- ・ミルクレープ
- ・あんみつ
- ・湘南ゴールドのゼリー
- ・ミニアサイーボウル
- ・パウンドケーキ
- ・フレッシュフルーツ各種
- ・ラングドシャ
- ・手作りわたあめ



Monterfare
モンテファール

〒240-0003 横浜市保土ケ谷区天王町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。)



Monterfare
モンテファール

交通案内
相鉄線「天王町駅」
東口より徒歩1分



ブライダル相談会 毎週実施中!



※画像はすべてイメージです。

フレンチイタリアン料理
7,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

三崎漁港直送マグロのタンバル
山葵風味のソース

冷製ホワイトコーンスープ

キスのカダイフ巻きフリット
三浦産完熟トマトのケッカーソース

乳酸菌加工で柔らかく
豚ロースのグリエ
和風仕立てのソース ガーリック風味

自家焼きパン盛り合わせ

季節のデザート
湘南ゴールドのジュレを添えて

レインフォレストコーヒー



総調理長

フレンチイタリアン料理
8,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

雲丹のフランとコンソメゼリーのハーモニー
夏野菜と共に

冷製ホワイトコーンスープ

メカジキのソテー
バニャロータ風ソース
(オリーブ、ケイパー、オレガノのトマトソース)

牛リブロースのグリエ
ルーコラとパルミジャーノチーズ和え
瀬戸内レモンを添えて

自家焼きパン盛り合わせ

季節のデザート
湘南ゴールドのジュレを添えて

レインフォレストコーヒー



総調理長

日本料理
7,000円コース
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

先 付
山葵菜と蟹ゼリー掛け 檸檬

お造り
本鮪 勘八 芽物色々

焼き物
季節の焼魚 胡麻豆腐 海老酒煎り
玉蜀黍 はじかみ

冷し鉢
緑茶饅頭 海老 青柚子銀飴

お食事
霞ちらし鮓

留め椀
澄まし汁
三つ葉 結び湯葉

デザート



Monterfare
モンテファレ

総調理長

Emagi

日本料理
8,000円コース
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

先 付
夏大根と小柱の琥珀掛け

お造り
本鮪 生湯葉 赤海老 芽物色々

焼き物
和牛炙り 焼玉蜀黍 はじかみ
檸檬 里芋田楽焼

冷し鉢
鶏真丈 海老 青柚子銀飴

お食事
握り寿司
本鮪 赤魚昆布締め 海老 紋甲烏賊

留め椀
澄まし汁
三つ葉 結び湯葉

デザート



Monterfare
モンテファレ

総調理長

Emagi

和洋折衷取合せ料理
7,500円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

お造り
本鮪 芽物色々

前菜盛り合わせ

キスのカダイフ巻きフリット
三浦産完熟トマトのケッカーソース

乳酸菌加工で柔らかく仕上げた
豚ロースのグリエ
和風仕立てのソースガーリック風味

五目炊き込み御飯

留め椀
澄まし汁
三つ葉 結び湯葉

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



総調理長

和洋折衷取合せ料理
8,500円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

お造り
本鮪 赤海老 芽物色々

メカジキのソテー
バニャロータ風ソース

牛リブローズのグリエ
ルーコラとパルミジャーノチーズ和え
瀬戸内レモンを添えて

彩り散らし寿司

留め椀
澄まし汁
三つ葉 結び湯葉

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



総調理長