



Monterfare
モンテファール

家族で楽しむ

サマーバイキング 2026

毎年好評の

食べ放題! 飲み放題!

ローストビーフの
カッティング
サービスも

8/10月.11火祝.12水.13木.14金.15土.16日 17:30▶20:00

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

中学生以上
お一人様

5,000円

小学生以下
お一人様

3,000円

3歳以下
無料

※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。

フィッシュ

- ・小海老とアボカドと湯葉のミルフィーユ仕立て
- ・スモークサーモンの香り菜園風レモンの香り
- ・蒲鉾とツナのサンド山葵を利かせて
- ・鰻白醤油焼き散らし寿司
- ・まぐろの山かけ
- ・白身魚のフリット和風山菜みぞれ
- ・旬魚のオープン焼きトマトソース
- ・タコ焼き

ミート

- ・とうもろこしとベーコンの和え物
- ・タコス(アボカド/胡瓜/タコミート/チーズ/オニオン)
- ・ソフトサラミ
- ・照り焼きスベアリブ
- ・チキンと夏野菜のジェノベーゼ和え
- ・茹で豚のポッサム(韓国唐からし味噌)
- ・ミニハンバーグ BBQソース
- ・モンテファール特製牛肉カレー
- ・ジャンバラヤ(チキン)
- ・チーズドッグと鶏の唐揚げ
- ・豚ヒレのミラノ風カツレツ
- ・ローストビーフカッティングサービス

スープ

- ・食べるガスパチョ
- ・トムヤンクン
- ・冷製ホワイトコーンスープ

その他

- ・焼き枝豆
- ・冷製讃岐うどん
- ・サラダバー
- ・お子様カレー



Monterfare
モンテファール

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「天王町駅東口」より徒歩1分

※画像はすべてイメージです。



Monterfare
モンテファール

2026 Summer サマープラン

2026年7月1日水 ▶ 8月31日月

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

9,000円コース

(お料理・お飲物・税・サダ)

北海道産ツブ貝のスモーク
完熟トマトのマリネを添えて

南瓜のポターージュ

"スズキのボワレ

デュグレソース(トマトとハーブの軽やかなソース)"

牛サーロインのグリエ赤ワインと

シェリービネガーのソース

自家焼きパン盛り合わせ

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



日本料理

9,000円コース

(お料理・お飲物・税・サダ)

先付 鱧皮と山葵の夏彩和え
御造り 本鮪 赤海老 芽物色々
焼き物 豚香味炙り焼き 焼玉蜀黍
ワイン辣韭 檸檬 五色霰揚げ
冷し鉢 湯葉 南瓜豆腐 海老 青味
青柚子銀鮓
握り寿司 本鮪 小肌 海老 紋甲烏賊
留め椀 石薄澄まし汁 三つ葉 露生姜
水菓子 季節の果物



和洋折衷 取合せ料理

9,000円コース

(お料理・お飲物・税・サダ)

御造り 本鮪 赤海老 芽物色々

北海道産ツブ貝のスモーク

夏トマトのマリネを添えて

スズキのボワレ

デュグレソース(トマトとハーブの軽やかなソース)

牛サーロインのグリエ赤ワインと

シェリービネガーのソース

食事 彩り散らし寿司

留め椀 石薄澄まし汁 三つ葉 露生姜

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



8,000円・10,000円のコースもございます

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

2026 サマープラン
フレンチイタリアン料理
8,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

若鶏のコンフィー
夏野菜のインサラータ仕立て

南瓜のポタージュ

メカジキのソテー
ハーブ香るモーリョソース

乳酸菌豚ロースのグリエ
焦がしバター醤油の 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

レインフォレストコーヒー



総調理長

2026 サマープラン
フレンチイタリアン料理
9,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

北海道産ツブ貝のスモーク
完熟トマトのマリネを添えて

南瓜のポタージュ

スズキのポワレ
デュグレソース
(トマトとハーブの軽やかなソース)

牛サーロインのグリエ
赤ワインとシェリービネガーのソース

自家焼きパン盛り合わせ

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



総調理長

2026サマープラン
日本料理
8,000円コース
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

先 付
南瓜豆腐梅肉ジュレ掛け

お造り
本鮪 赤海老 芽物色々

焼き物
季節の焼魚 若桃 海老酒煎り
玉蜀黍 はじかみ

冷し鉢
茄子煮浸し 海老 青味 青柚子銀箔

お食事
冷やし海老天婦羅蕎麦
山葵 葱 針海苔

デザート



総調理長

2026サマープラン
日本料理
9,000円コース
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

先 付
鱧皮と山葵の夏彩り和え

お造り
本鮪 赤海老 芽物色々

焼き物
豚香味炙り焼き 焼玉蜀黍 ワイン辣韭
檸檬 五色霰揚げ

冷し鉢
湯葉 南瓜豆腐 海老 青味

お食事
握り寿司
本鮪 小肌 海老 紋甲烏賊

留め椀
澄まし汁
石薄澄まし汁 三つ葉 露生姜

デザート



総調理長

2026年サマープラン
和洋折衷取合せ料理
8,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

お造り
炙り鰯 芽物色々

前菜盛り合わせ

メカジキのソテー
ハーブ香るモーリヨソース

乳酸菌加工で柔らかく仕上げた
豚ロースのグリエ
焦がしバター醤油の ガーリック風味

冷し信州蕎麦
玉子 葱 山葵

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



総調理長

2026年サマープラン
和洋折衷取合せ料理
9,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

お造り
本鰯 赤海老 芽物色々

北海道産ツブ貝のスモーク
夏トマトのマリネを添えて

スズキのボワレ
デュグレレソース
(トマトとハーブの軽やかなソース)

牛サーロインのグリエ
赤ワインとシェリービネガーのソース

彩り散らし寿司

留め椀
石薄澄まし汁 三つ葉 露生姜

季節のデザート

レインフォレストコーヒー



総調理長

お子様プレート

ソフトフリースドリンク付き ¥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