



フリードリンク付

フレンチイタリアンコース

7,000円 (税・サ込)

- ・洋梨と蕪のサラダ仕立て
甘酒のビネグレットソース
- ・南瓜のポタージュ
- ・白身魚のポワレ ポスカイオーラソース
- ・豚ロースのグリエ ミックスベリーのソース
- ・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

※8,000円、9,000円のコースもございます

monterfare

食欲の秋フェア

9月1日(月)～10月31日(金)

お祭りや行事のお疲れ様会などに最適!

ゆったり2時間、すべてコミコミ料金で安心! 秋の味覚を楽しみましょう!

6名様から
ご利用
いただけます

フリードリンク付

日本料理コース

8,000円 (税・サ込)

- 《先 付》鰯の南蛮漬
- 《御造り》本鮪 生湯葉 芽物色々
- 《焼き物》季節魚の西京焼き
薩摩芋利休和え はじかみ
- 《煮 物》ほうじ茶饅頭 海老
青味 銀餡
- 《食 事》本鮪握り寿司他三点
- 《留め碗》蟹薄葛仕立て 三つ葉
- 《水菓子》季節の果物

※7,000円、9,000円のコースもございます



フリードリンク付

ビール・ワイン(赤白)・焼酎・ウィスキー・カクテル(カシス・ジン)
コーラ・ジンジャエール・ウーロン茶・オレンジブレンドジュース・アップルジュース

メニューはHP又はお電話にてお問い合わせください。

※画像はすべてイメージです



Monterfare
モンテファーレ

ご予約
お問い合わせ



0120-02-6265

eigyo@monterfare.co.jp
<https://www.monterfare.co.jp/>

〒240-0003 横浜市保土ケ谷区天王町2-45-55 相模線「天王町駅」より徒歩1分

営業時間 10:00～21:00(お問い合わせは20:00までとなります) 火曜日定休 **【プライダル相談会毎週実施中!】**

秋プラン
フレンチイタリアン料理
7,000円

Menu

洋梨と蕪のサラダ仕立て
甘酒のビネグレットソース

南瓜のポタージュ

白身魚のポワレ
ボスカイオーラソース

豚ロースのグリエ
ミックスベリーのソース

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, likely belonging to the head chef.

秋プラン
フレンチイタリアン料理
8,000円

Menu

合鴨生ハムスモークに
カマンベールチーズを添えて

南瓜のポタージュ

旬魚のポワレ
香り豊かな茸のクリームソース

牛サーロインの網焼き
マデラソース

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, likely belonging to the head chef.

秋プラン
日本料理
7,000円コース

Menu

先 付
茸と水菜煮浸し

お造り
本鮪 芽物色々

焼き物
季節の焼魚 梅尾煮 里芋田楽

煮 物
南瓜饅頭 青味 鱈甲飴

お食事
吹き寄せちらし鮓

留め椀
蟹薄葛仕立て 三つ葉

デザート



総調理長

秋プラン
日本料理
8,000円コース

Menu

先 付
鯉の南蛮漬

お造り盛り合わせ
本鮪 生湯葉 芽物色々

焼き物
季節魚の西京焼き 薩摩芋利休和え はじかみ

煮 物
ほうじ茶饅頭 海老 青味 銀飴

お食事
本鮪握り寿司他三点

留め椀
蟹薄葛仕立て 三つ葉

デザート



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