



Monterfare
モンテファーレ



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りめです

2025. 3/1 SAT ▶ 6/30 MON

春 プ ラ ン

2025 Spring

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

(税・サ込)
7,000円より フリードリンク込み



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 eigy@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

〒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

2025年春(歓送迎会)プラン

フレンチイタリアンコース

フリードリンク込み **7,000円** (税・サ込) 8,000円・10,000円のコースもあります

- 駿河湾釜揚げしらすと菜の花のカプレーゼ仕立て
- 香り豊かな新ジャガイモのスープ
- メバルのインパデッラ
千葉県産ぜんなはまぐりのズッパと共に
- 豚ロースのグリエ 粒マスタードソース
- 自家製パン盛り合わせ ● 季節のデザート
- レインフォレストコーヒー



日本料理コース

フリードリンク込み **8,000円** (税・サ込) 7,000円・10,000円のコースもあります

- 〈先付〉 蓬麩オランダ漬け いくら 露生姜
- 〈御造り〉 本鮪 赤海老 勘八 芽物色々
- 〈焼き物〉 鯖木の芽焼き 鶏松風 檸檬 はじかみ
- 〈煮物〉 蛸桜煮 筍 里芋 青露 銀鮓
- 〈食事〉 ～握り寿司～本鮪 烏賊 小肌 海老
- 〈留め椀〉 蟹真丈 芥子三つ葉
- 〈水菓子〉 季節の果物

和・洋取り合わせ料理コース

フリードリンク込み **7,500円** (税・サ込) 8,500円・10,000円のコースもあります

- 〈御造り〉 本鮪 山葵 芽物色々
- 前菜盛り合わせ2種
- メバルのインパデッラ
千葉県産ぜんなはまぐりのズッパと共に
- 豚ロースのグリエ 粒マスタードソース
- 〈食事〉 五目炊き込み御飯
- 〈留め椀〉 蟹真丈 芥子三つ葉
- 季節のデザート ● レインフォレストコーヒー



其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 ● 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…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、ピンゴ(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

2025春プラン
フレンチイタリアン料理
7,000円

Menu

駿河湾釜揚げしらすと
菜の花のカプレーゼ仕立て

香り豊かな新ジャガイモのスープ

メバルのインパデッラ
千葉県産ぜんなはまぐりのズッパと共に

豚ロースのグリエ
粒マスタードソース

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".

2025春プラン
フレンチイタリアン料理
8,000円

Menu

北海道産桜マスのマリネ
そら豆のピューレソース

香り豊かな新ジャガイモのスープ

マトダイのポワレ
焦がしバター風味のソース

牛サーロインのグリエ
赤ワインと濃縮ブドウ酢の2種ソース

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".

2025春プラン
日本料理
7,000円コース

Menu

先付
青路紫和え 白胡麻

お造り
本鮪 芽物色々

焼き物
赤魚桜葉焼 檸檬 笹麩 はじかみ

煮物
ほうじ茶饅頭 海老芝煮

揚げ物
鶏香り揚げ 山芋磯部

お食事
炊込みご飯

留め椀
蟹真丈 芥子三つ葉

デザート



総調理長

Emagi

2025春プラン
日本料理
8,000円コース

Menu

先付
蓬麩オランダ漬け いくら 露生姜

お造り
本鮪 赤海老 勘八 芽物色々

焼き物
踏木の芽焼き 鶏松風 檸檬 はじかみ

煮物
蛸桜煮 筍 里芋 青路 銀鮠

お食事
握り寿司
本鮪 烏賊 小肌 海老

留め椀
蟹真丈 芥子三つ葉

デザート



総調理長

Emagi

2025春プラン
和洋取合せ料理
7,500円

Menu

お造り
本鮪 山葵 芽物色々

前菜盛り合わせ

メバルのインパデッラ
千葉県産ぜんなはまぐりのズッパと共に

豚ロースのグリエ
粒マスタードソース

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

2025春プラン
和洋取合せ料理
8,500円

Menu

お造り
本鮪 赤海老 芽物色々

北海道産桜マスのマリネ
そら豆のピューレソース

マトダイのポワレ
焦がしバター風味のソース

牛サーロインのグリエ
赤ワインと濃縮ブドウ酢の2種ソース

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