



Monterfare

モンテファレ



2024 Summer サマープラン

2024年7月1日(月) ▶ 8月31日(土)

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・お飲み物・税・サービス)

8,000円コースもございます。



ジャンボン ペルシェ グリーンサラダ添え
冷製ホワイトコンスープ
メバルのポワレ ジェノバ風グリーンソース
若鶏のソテー バーベキューソース
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

7,000円コース

(お料理・お飲み物・税・サービス)

8,000円コースもございます。



先付 順才と鱧皮の山葵ゼリー
お造り 鮪 生湯葉 芽物色々
焼き物 赤魚紫蘇焼き 玉蜀黍醬油焼き
酢取り蓮根
冷し鉢 鶏真丈 南瓜 人参
揚げ物 けんちん 稲荷揚げ
山芋磯部
お食事 季節の炊き込みご飯
留め椀 鷹昆布清まし汁
デザート 季節の果物



和洋折衷取合せ料理

7,500円コース

(お料理・お飲み物・税・サービス)

8,500円コースもございます。



お造り盛り合わせ
前菜盛り合わせ
メバルのポワレ ジェノバ風グリーンソース
若鶏のソテー バーベキューソース
五日炊き込み御飯
鷹昆布清まし汁
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
◆ウイスキー ◆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

大好評の
ローストビーフは
その場でカット!

家族で楽しむ

サマーバイキング 2024

毎年恒例
お楽しみ
大抽選会も
実施♪

毎年好評の
食べ放題! 飲み放題!

8/9金.10土.11日.12祝.16金.17土.18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

4,500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。

COLD MEAL

- ・冷奴 野菜館かけ
- ・サルシジョン(サラミ)
- ・自身魚とグリーンピースの
テリーヌ
- ・ガーリック風味の
ブロッコリー
- ・鶏肉の棒棒鶏仕立て
- ・スパイシー小エビの
マリネ
- ・ラップサラダ
(タイ風ひき肉サラダ)
- ・さっぱりゴーヤの
ナムル
- ・鮭のぶつ切り
- ・冷製カッパリーニ
(ジェノベーゼ・トマトソース)
- ・サラダバー

HOT MEAL

- ・ケバブ風焼き鳥
- ・モンテファール
特製カレー
- ・蒸し物(点心)2種
- ・夏野菜の揚げ浸し
- ・ポークグリル
BBQソース
- ・自身魚のポワレ
アサリとしらすのスープ仕立て
- ・国産牛すじのすき煮
玉子添え
- ・チキンのオープン焼き
シチリア塩レモンソース
- ・酢豚
- ・冷やし日本そば
- ・ごはん
- ・ローストビーフ
カッピングサービス

DESSERT

- ・マンゴープリン
- ・ティラミス
- ・あんみつ
- ・モンテファール
特製ブリュレ
- ・フルーツゼリー
- ・フレッシュフルーツ
各種

KIDS

- ・ちらし寿司
- ・えだまめコーン
- ・鶏手羽唐揚げと
チキンナゲット
- ・ホワイトコーン
スープ
- ・お楽しみミニ
バーガー
- ・たこ焼き
- ・お子様用
甘口カレー
- ・チョコバナナ
- ・アイスクリーム
グラノーラ
(ソフトクリーム)
- ・手作りわたあめ



Monterfare
モンテファール

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
https://www.monterfare.co.jp

ご予約
お問い合わせ
火曜日定休
営業時間

0120-02-6265
TEL 045-335-2626
E-mail eigyo@monterfare.co.jp

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」より
徒歩1分



※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

ジャンボン ペルシェ
グリーンサラダ添え

冷製ホワイトコーンスープ

メバルのポワレ
ジェノバ風グリーンソース

若鶏のソテー
バーベキューソース

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

フレンチイタリアン料理
8,000円
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

紅ズワイガニのナージュゼリー
クスクスを添えて

冷製ホワイトコーンスープ

北海道産アイナメのポワレ
ソースアメリカーナ

沖縄産アグー豚のグリユ
山葵オイルを添えて

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

日本料理
7,000円コース
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

先付
順才と鱧皮の山葵ゼリー

お造り
鮪 生湯葉 芽物色々

焼き物
赤魚紫蘇焼き 玉蜀黍醤油焼き 酢取り蓮根

冷し鉢
鶏真丈 南瓜 人参

揚げ物
けんちん稲荷揚げ 山芋磯部

お食事
季節の炊き込みご飯

留め椀
臙昆布清まし仕立て

デザート



総調理長

日本料理
8,000円コース
(お料理・お飲物・税・サ込)

Menu

先付
蛸の琥珀ジュレ掛け
花穂紫蘇

お造り
季節の鮮魚三点盛り 芽物色々

焼き物
鮮魚酒盗焼き 焼き玉蜀黍 檸檬

冷し鉢
焼鮎番茶煮 海老 子芋 青柚子の香り銘

揚げ物
海老五色玉霰揚げ 蓮根挟み

お食事
信州蕎麦

デザート



総調理長

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
鮪 芽物色々

前菜盛り合わせ

メバルのポワレ
ジェノバ風グリーンソース

若鶏のソテー
バーベキューソース

五目炊き込み御飯

留め椀
臍昆布清まし仕立て

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

小 鉢
青菜と蟹の和え物

お造り
鮪 赤海老 芽物色々

北海道産アイナメのポワレ
ソースアメリカーナ

沖縄産アゲ豚のグリエ
山葵オイルを添えて

春の彩り散らし寿司

留め椀
臍昆布清まし仕立て

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