

2010年 11月15日 (月) ~ 2011年 01月31日 (月)

忘年会 新年会 プラン

岐阜駅から近い大小宴会場で、とっておきの味と心づくしのおもてなしを心ゆくまで堪能下さい。



2時間飲み放題

ビール・酒(熱燗)・焼酎
ウイスキー・烏龍茶

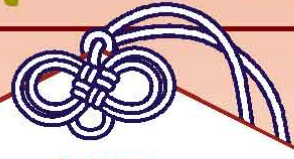
2,000円 (税・サ込)

*プランご利用のお客様に限りです。

特典

*レストラン貸切プランは除く。

- ・送迎バス受け賜ります。
【30名様以上でお申し込みの場合】
- ・会場費/音響設備2時間迄無料。
- ・カラオケサービス。
【台数に限りがあります。】



さらに

日曜日～木曜日の限定日は、

フリードリンクにワイン・カクテルが付きまます。

*休前日は除かせていただきます。



写真はイメージです

和洋会席

<お一人様> *時節に於料理内容を予告無しに変更することもございます。

7,000円 <税・サ込>

- ・先 附 山芋豆腐・イクラ
- ・前 菜 季節物盛り合わせ
- ・お造り 季節の鮮魚盛り合わせ
- ・お凌ぎ 押し寿司
- ・帆立貝のグリル 松の実入りバターソース
- ・フォアグラのソテーリゾット添え
- ・鮑のロースト バジル風味
- ・牛フィレのステーキ ポルドレーズソース
- ・お食事 御飯・留挽・香の物
- ・甘 味 シェフ特製デザートとの盛り合わせ



写真はイメージです

大皿盛込

<お一人様> *時節に於料理内容を予告無しに変更することもございます。

7,000円 <税・サ込>

- <冷製料理>
 - ・アミューズグール ・お刺身盛り合わせ3品
 - ・オードブル盛り合わせ
 - ・にぎり寿司3貫 ・季節のサラダ
- <温製料理>
 - ・法蓮草の和風饅頭仕立て
 - ・帆立貝のブルゴーニュ風
 - ・鮮魚のポアレ 松の実入りバターソース
 - ・ローストビーフ ブラックペッパー風味
 - ・和風炊き込み御飯
 - ・山菜そば
- <デザート>
 - ・シェフ特製デザートとの盛り合わせ

和洋会席

<お一人様>

5,500円 (税・サ込)

- ・先附 山芋豆腐・イクラ 前菜 季節物盛り合わせ・お造り 季節の鮮魚盛り合わせ
- ・帆立貝のグリル 松の実入りバターソース・フォアグラのソテーリゾット添え
- ・鮑のロースト 松の実入りバターソース
- ・牛フィレのステーキ ポルドレーズソース
- ・お食事 御飯・留挽・香の物 ・甘味 シェフ特製デザートとの盛り合わせ

和会席

<お一人様>

5,500円 (税・サ込)

- ・先附 山芋豆腐・イクラ 前菜 珍味、季節物盛り合わせ
- ・お造り 季節の鮮魚3種盛り合わせ
- ・蒸し物 具沢山の茶碗蒸し
- ・お凌ぎ 穴子寿司
- ・焼き物 寒鰯の照り焼き
- ・煮物 市松蕪の含ませ煮 蟹鍋かけ
- ・中 皿 牡蠣の朴葉味噌焼き
- ・台の物 牛ヒレの和風ステーキ
- ・お食事 炊き込み御飯・赤だし・香の物
- ・甘 味

大皿盛込

<お一人様>

5,500円 (税・サ込)

- <冷製料理> ・アミューズグール ・ブルゴーニュ風刺身盛り合わせ
- <温製料理> ・オードブル盛り合わせ ・季節のサラダ
- <デザート> ・法蓮草の和風饅頭仕立て ・鮮魚のポアレ 松の実入りバターソース
- ・ローストビーフ ブラックペッパー風味
- ・和風炊き込み御飯
- ・山菜そば

大皿盛込

<お一人様>

4,000円 (税・サ込)

- <冷製料理> ・アミューズグール ・ブルゴーニュ風刺身盛り合わせ
- <温製料理> ・法蓮草の和風饅頭仕立て ・鮮魚のポアレ 松の実入りバターソース
- ・和風ローストビーフ
- ・和風炊き込み御飯
- ・山菜そば

レストラン「モンテ」貸切パーティープラン

<お一人様>

ピュウフェ 4,000円~ (税・サ込)

+ 2時間飲み放題 (ビール・焼酎・烏龍茶)

*20名様~50名様まで

レストラン「モンテ」 TEL058-212-3301



写真はイメージです

和会席

<お一人様> *時節に於料理内容を予告無しに変更することもございます。

7,000円 <税・サ込>

- ・先 附 山芋豆腐 イクラ
- ・前 菜 珍味、季節物盛り合わせ
- ・お造り 季節の鮮魚3種盛り合わせ
- ・蒸し物 具沢山の茶碗蒸し
- ・お凌ぎ 穴子寿司
- ・焼き物 寒鰯の照り焼き
- ・煮物 市松蕪の含ませ煮 蟹鍋かけ
- ・中 皿 牡蠣の朴葉味噌焼き
- ・台の物 牛ヒレの和風ステーキ
- ・お食事 炊き込み御飯・赤だし・香の物
- ・甘 味

有限会社 バンケットサービス

岐阜キャッスルイン料飲部

TEL058-212-3277

〒500-8176 岐阜市県町2-8 岐阜キャッスルイン2F

ご予約
お問い合わせ

URL http://www.banquet-s.co.jp

E-MAIL bs-service@vesta.ocn.ne.jp

