

平成 26 年 10 月 29 日



株式会社モンテローザ

(本社 東京都武蔵野市中町一丁目 17 番 3 号)



月の宴「プレミアム宴会コース」のご提供

～世界三大珍味と日本の誇る高級食材～



「白木屋」「魚民」「笑笑」などを展開する株式会社モンテローザ（本社 東京都武蔵野市、代表取締役 大神輝博）は、平成 26 年 10 月 28 日から平成 27 年春のメニュー替えまで、全国の「月の宴」約 50 店舗で、世界三大珍味と日本の誇る高級食材を使用した「プレミアム宴会コース」をご提供いたします。

「ドン・ペリニョン」の食前酒と、「キャビア」「伊勢海老」「ふかひれ」などの高級食材をふんだんに使用した逸品を全 9 品をご用意しました。

居酒屋の常識をくつがえす「プレミアム宴会コース」をお値打ち価格でご用意し、お客様に「贅沢なひととき」をお過ごしいたできます。

コース料金：お一人様 29,800 円（税込）プレミアム飲み放題 3 時間付き

【食前酒】ドン・ペリニョン

【前 菜】鮑酒蒸し・からすみ・あん肝柚子釜仕立・蟹酢・合鴨ロース煮・茗荷酢・せりのもろ味噌掛け

【お 椀】吉次の焼霜潮仕立

【御造り】伊勢海老・雲丹・本鮪大トロ・キャビア

【煮 肴】ふかひれ姿煮

【揚 物】活車海老の天婦羅

【焼 物】黒毛和牛ヒレステーキのロッシーニ

【台の物】本ずわい蟹のしゃぶしゃぶ

【お食事】国産鰻のひつまぶし風

【水菓子】季節の果物

- ・ご予約限定のコースです。なお、4 名様以上から承ります。
- ・ご予約をいただいてから食材の調達を行うため、ご予約は 1 週間前までをお願いします。
- ・仕入れ状況により、内容が一部変更になることがあります。
- ・ご予約の際、お一人様 14,900 円（税込）の内金をいただきます。
- ・ご宴会日の 3 日前から前日までのキャンセルはコース料金の 50%、ご宴会当日のキャンセルはコース料金の全額のキャンセル料がかかります。

以上

月の宴 ご宴会メニュー



極の懐石プラン 花鳥風月

花鳥風月及び寿宴は 全日3時間 となります。

お一人様石コース

厳選された御座屋やタラバ蟹、北内地鶏のすりたんぽ焼きなど月の宴が贈る豪華のおもてなしをぜひご堪能ください。

4,700円
料理お一人様
飲み6人付
6,000円



【祝前】タラバ蟹炙り焼	【祝前】御座屋大徳屋外合せ	【祝前】心鏡煮五段	【祝前】錦膳
【祝前】京産シーベト	【祝前】京産とりとりあんかけ	【祝前】北内地鶏のすりたんぽ焼き	【祝前】宮室の天婦羅

居酒屋初、最高級 プレミアム 宴会

世界三天珠味と日本の誇る高級食材

全日プレミアム飲み放題3時間付き
29,800円(税込)

10歳以上お一人様

「居酒屋初、最高級」のコンセプトで、厳選された高級食材を駆使したメニューをご用意しております。お一人様29,800円(税込)とリーズナブルな価格で、特別なご宴会をお楽しみください。

「百の日本をわいばい」のししおしん	「童書」ふかひれ煮	「御座」御座屋外合せ	「居酒屋」吉次の焼霜揚げ
「おまかせ」川魚のひつまぶし風	「御座」御座屋外合せ	「居酒屋」吉次の焼霜揚げ	「居酒屋」吉次の焼霜揚げ
「本膳」季節の果物	「御座」御座屋外合せ	「居酒屋」吉次の焼霜揚げ	「居酒屋」吉次の焼霜揚げ

【デザート】 赤い心

宴会を彩る 逸品料理

宴会コースに合わせた豪華な逸品料理をご用意しております。お一人様500円(税込)とお手頃な価格で、特別なご宴会をお楽しみください。

- 四人前よりご注文を承ります。
- 厳選地鶏の焼り寿司 一人前 500円
- 四人前よりご注文を承ります。
- タラバ蟹炙り焼 一人前 500円
- 四人前よりご注文を承ります。
- 釜揚げ芋むぎ 一人前 500円
- 四人前よりご注文を承ります。
- 活玉真鯛の炭焼 一人前 500円
- 四人前よりご注文を承ります。
- 北内地鶏の炭火炙り焼 一人前 500円

プレミアム飲み放題

お一人様 +1,800円(税込)

プレミアム飲み放題は、右記飲み放題メニューに加え、下記プレミアム飲み放題メニューがお楽しみいただけます。

◆特選地酒 (グラス)
◆本格梅酒 (グラス)
◆焼酎 (グラス)
◆ウイスキー (グラス)

真心を花に込めて...
花束代行サービス
お一人様3,240円 5,400円

飲み放題メニュー

宴会コースとあわせてご利用下さい。

お一人様 +1,300円(税込)

平日(日・木)全コース ゆつたり 3時間!

ソフトドリンク飲み放題 4,900円(税込)

ハイボール

●角ハイボール
●角ハイジンジャー
●角ハイコーラ
●梅角ハイボール

ジムビームハイボール

麦酒

●キリン(キリン/ピラキール)
●キリン(天狗/スワット/黒生)
●キリン(森/押し/ほろ/あま)

カクテル

●カキオレ
●カシスウロン
●レゲネウロン
●ジュワロシネア
●カスターネール
●カルトマルク
●モヒート
●ブラスティデターガ
●パイロパネリ
●キリンソーダ
●パイロパネリ

ワイン

●パンドナリ(赤・白)

サワー

●ウイロンハイ
●生栗ハイ
●カシスウロン
●レゲネウロン
●ジュワロシネア
●カスターネール
●カルトマルク
●モヒート
●ブラスティデターガ
●パイロパネリ
●キリンソーダ
●パイロパネリ

ソフトドリンク

●コーラ
●黒ウイロン茶
●オレンジジュース
●アイスティー

日本酒

●白梅(正一合)
●焼酎(大樽)
●焼酎(中樽)
●焼酎(小樽)
●焼酎(徳島)
●焼酎(鹿児島)
●焼酎(宮崎)
●焼酎(高知)
●焼酎(香取)
●焼酎(山形)
●焼酎(秋田)
●焼酎(岩手)
●焼酎(青森)
●焼酎(富山)
●焼酎(石川)
●焼酎(福井)
●焼酎(山梨)
●焼酎(長野)
●焼酎(新潟)
●焼酎(富山)
●焼酎(石川)
●焼酎(福井)

※ご注文の際は、お席の人数とメニューの金額を必ずご確認ください。



風月花



華風月



雪月花

日本三大地鶏
比内地鶏鍋の
食べられるお得なプラン

8品 料理お一人様
飲みお一人様
放題付 2,500円 (税込)
3,800円 (税込)

- ◆先付け三品
- ◆九州産じゃこ丸茶ねぎの大根サラダ
- ◆御達星五種盛り合せ
- ◆つくね串炙り焼
- ◆揚物三種盛り合せ
- ◆比内地鶏のきりたんぽ鍋
- ◆メのうどん
- ◆デザート

釜揚げずわい蟹と黒毛和牛のしゃぶしゃぶプラン

8品 料理お一人様
飲みお一人様
放題付 3,700円 (税込)
5,000円 (税込)

- ◆先付け三品
- ◆新鮮野菜のシーザーサラダ
- ◆御達星五種盛り合せ
- ◆釜揚げずわい蟹
- ◆天婦羅盛り合せ
- ◆黒毛和牛しゃぶしゃぶ
- ◆握り二種
- ◆文貝、シャベット

豪華海鮮 御造りプラン

8品 料理お一人様
飲みお一人様
放題付 3,200円 (税込)
4,500円 (税込)

- ◆先付け三品
- ◆カリカリ牛蒡と自家製おぼろ豆腐のサラダ
- ◆豪華海鮮御達星盛り合せ
- ◆つくね串炙り焼
- ◆揚物三種盛り合せ
- ◆鶏の醤油鍋
- ◆メのうどん
- ◆デザート

月の宴の宴会は **平日 日~木 限定** 全コースゆったりくつろげる **3時間!**
金・土・祝前日は2時間となります。年末年始および店舗状況により平日でも2時間とさせていただきます。いただく宴会がごいりますので従業員におまかせください。



恋月

二~三名様 限定プラン

8品 料理お一人様
飲みお一人様
放題付 2,500円 (税込)
3,800円 (税込)

- ◆先付け三品
- ◆九州産じゃこ丸茶ねぎの大根サラダ
- ◆御達星五種盛り合せ
- ◆つくね串炙り焼
- ◆揚物三種盛り合せ
- ◆比内地鶏のきりたんぽ鍋
- ◆メのうどん
- ◆デザート



二次会プラン

5品 料理お一人様
飲みお一人様
放題付 1,200円 (税込)
2,500円 (税込)

- ◆天婦羅
- ◆つくね串炙り焼
- ◆揚物三種盛り合せ
- ◆天婦羅
- ◆つくね串炙り焼
- ◆揚物三種盛り合せ

二次会プランのご利用は20時30分からさせていただきます。



金土祝前日限定 飲み放題付 3時間 ゆったりプラン

8品 料理お一人様
飲みお一人様
放題付 4,300円 (税込)

- ◆先付け三品
- ◆九州産じゃこ丸茶ねぎの大根サラダ
- ◆御達星五種盛り合せ
- ◆つくね串炙り焼
- ◆揚物三種盛り合せ
- ◆比内地鶏のきりたんぽ鍋
- ◆メのうどん
- ◆デザート