

Autumn Plan 秋の ご宴会 プラン

期間

2024. 9/1 (日) - 2024. 11/30 (土)

- * A、Bコースは大皿でのご提供となります。
- * 銘々で希望の場合は+500円追加となります。
- * Cコースは銘々でのご提供となります。
- * A、B、Cコースの料金はお料理のみの金額となります。
- * 飲み放題をご希望の場合は下記コースよりお選び下さい。



ビュッフェでのご宴会承り中。
20名様以上からご予算に応じて承ります。

2時間 飲み放題

10名様以上・2時間制

～ スタンダードプラン ～

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(麦/芋)
・ウイスキー各種 ・サワー2種 ・ノンアル各種
・烏龍茶 ・オレンジジュース ・ココアロー

お一人様 **2,200円** (税・サ込)

～ プレミアムプラン ～

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(麦/芋)
・ウイスキー各種 ・サワー2種 ・カクテル各種
・ワイン ・ノンアル各種 ・烏龍茶
・オレンジジュース ・ココアロー

お一人様 **2,700円** (税・サ込)

+800円で冷酒も飲み放題

※写真はイメージです。※料金は税・サービス料込です。
※料理内容・食材は変更になる場合があります。
※他にもご予算・料理内容柔軟に対応いたします。
お気軽にご相談下さい。



- 舟形マッシュルームのサラダ
- 海老のキッシュ
- 芋煮
- 鶏モモ肉白ワイン煮 秋野菜添え

- 米沢天元豚とさつまいもの
ミルフィール グラタン仕立て
- 秋のいなり寿司
- パナナコッタ

全7品(大皿) **A** コース
4,000円 (税・サ込)



- 鴨肉と林檎のカルパッチョ
- 帆立のザンキ 赤ワインソース
- 芋煮
- 金目鯛のちり蒸し

- 米沢牛モモ肉のロティ 林檎ソース
- 鰻ひつまぶし
- 抹茶ケーキ

全7品(大皿) **B** コース
5,000円 (税・サ込)



- 前菜三種(平目のカルパッチョ・サーモンロール・ポテトシュリンプ)
- ミネストローネ ● 生ハムサラダ ● カジキのソテー ケールソース
- 米沢牛タルタルステーキ ● 蟹爪の木の实フライ ディアブルソース
- ラビオリとスモークサーモンのアールオーリオリ ● ティラミス

全8品(銘々) **C** コース
7,000円 (税・サ込)

NM ホテル モントビュー 米沢
HOTEL MONTVIEW YONEZAWA

〒992-0039 山形県米沢市門東町 3-3-1

TEL.0238-22-6655

FAX.0238-22-6657

Mail: mv-r@middlewood.jp

H P: <https://grandpark-px.jp/yonezawa/>

