

ホテルモントビュー米沢

「選べる」ご夕食

要事前予約

当ホテル料理長が織りなす、至極の料理をお楽しみください

米沢牛すき焼 or しやぶしやぶコース



・先付 ・お刺身 ・芋煮 ・米沢牛すき焼き or しやぶしやぶ
・季節の天麩羅 ・ご飯(雪若丸) ・お味噌汁 ・季節のフルーツ

ドリンク付

お一人様

7,500円

米沢牛カットステーキコース



・オードブル6点盛 ・シャンピニオンと時季野菜のサラダ
・本日のクリームスープ ・米沢牛モモカットステーキ(150g)
・ライスorパン ・カットケーキ

ドリンク付

お一人様

7,500円

米沢牛ステーキコース(和)



・先付 ・お刺身 ・芋煮 ・米沢牛ステーキ ・季節の天婦羅
・ご飯(雪若丸) ・お味噌汁 ・季節のフルーツ

ドリンク付

お一人様

7,500円

米沢牛ステーキコース(洋)



・オードブル4点盛 ・時季野菜のサラダ ・本日のクリームスープ
・車海老のカダイフ巻き ・山形地鶏さくらんぼ鶏のトマト煮込み
・米沢牛サーロインステーキ(150g) ・ライスorパン
・フルーツ盛合せとシャーベット(又はアイス)

ドリンク付

お一人様

8,500円

コース料理ドリンク内容

下記のメニューの中から種類お選びください

瓶ビール2本/ハイボール2杯/日本酒2合/ワイン2杯/ソフトドリンク各種

松花堂弁当



・刺身4点盛 ・旬の小鉢2品 ・揚げ物(海老、キス、蟹爪、季節の野菜)
・米沢牛ローストビーフ ・米沢天元豚の角煮 ・山菜汁
・旬のフルーツ ・ご飯(雪若丸) ・日本酒(一合)

お一人様

3,900円

地産地消弁当



・鯉のアライ ・旬の小鉢2品 ・揚げ物(キス・海老変揚げ・季節の野菜)
・押寿司(塩引き寿司、押し寿司、米沢牛のタタキ)
・米沢天元豚の角煮 ・芋煮 ・旬のフルーツ ・日本酒(一合)

※こちらの商品は前日の18時までお受け致します

お一人様

3,900円

芋煮御膳



・芋煮 ・旬の小鉢 ・揚げ物・揚げ物 ・香の物 ・栗ご飯

お一人様

2,200円

お子様ランチ



スープ・ドリンク付

お一人様

2,000円

*写真はイメージです。*こちらは全て税込価格となります。*ご提供は20:00迄となります。*御予約は2日前までお願い致します。
*食材は季節により異なる場合がございます。*上記メニューの他に御予算に応じても承っております。