



Hotel Montagne
Matsumoto

春の宴会

プラン

2025年3月~5月末まで

- ・前菜 5品
- ・季節の魚カルパッチョ
- ・手羽元の菜膳蒸し
- ・コチジャン味噌ダレ
- ・牛スネ肉のワイン煮込み
- ・春の温野菜と旬のフルーツトマトのサラダ
- ・アンチョビドレッシング
- ・新玉葱と真鯛の湯葉餡かけ
- ・ソフトシェルシュリンプの春色仕立て
- ・芹の煮掛け蕎麦
- ・マカロンと季節のフルーツ

和洋中盛込コース
おしながき
(9品特選)



写真は和洋中盛込コース (9品特選) ¥6,700

中華大皿コース

¥4,800 [8品] | ¥5,400 [9品] | ¥6,500~ [9品・特選]

和洋中盛込コース

¥4,900 [8品] | ¥5,600 [9品] | ¥6,700~ [9品・特選]

和会席コース

¥6,000 [10品] | ¥7,000 [11品] | ¥8,000~ [11品・特選]

ビュッフェプラン

¥6,000 | ¥7,000 | ¥8,000
※20名様以上より

松花堂御膳

¥4,200 [8品]
※15:00までのプラン (土・休前日は除く)

松花堂御膳



宴会プランの会場利用時間は、開宴から終宴まで2時間(飲み放題含めて)となっております。
※時間延長などをご相談ください。

※各種宴会コースは、5名様より承ります。
※表示価格はお一人様の価格です。
消費税は含まれております。
※料理の内容は、素材により一部変更することがございます。



選べる飲み放題

- ¥2,100 コース 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、日本酒、ワイン(赤・白)、ソフトドリンク4種、ソーダ
 - ¥2,200 コース 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、日本酒、ワイン(赤・白)、ノンアルコールビール、ソフトドリンク4種、ソーダ
 - ¥2,300 コース 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、日本酒、ワイン(赤・白)、ノンアルコールビール、ソフトドリンク4種、ソーダ、カクテル3種(ジン・カシス・ピーチ)
 - ¥2,500 コース 瓶ビール、焼酎(麦・芋)、ウイスキー、日本酒、ワイン(赤・白)、ノンアルコールビール、ソフトドリンク4種、ソーダ、トニックウォーター、カクテル4種(ジン・カシス・ピーチ・ウォッカ)、ノンアルコールカクテル2種(カシス・ピーチ)
- ※ソフトドリンク…ウーロン茶・オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

※生ビールは、各プラン+¥300で瓶ビールと変更可能
※生ビールは、各プラン+¥500で瓶ビールと併用可能



JR松本駅 アルプス口(西口)目の前

ホテル モンターニュ松本

お問い合わせ・ご予約はこちら

0263-35-6480

ホテル モンターニュ 検索



※駐車場は台数に限りがある為、満車時は近郊の有料駐車場のご利用をお願いいたします。



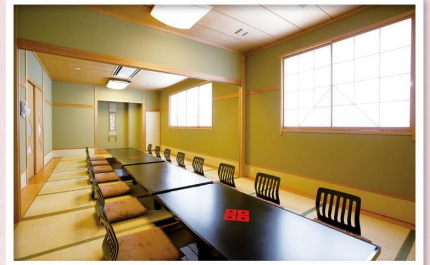
グランドフルール
(200名様)



ルミエール



ソネット<少人数用>



槍/穂高<和室>

Hotel Montagne Matsumoto

人数と用途でいろいろ

選べる宴会場

お客様の人数と用途に応じた各種宴会場をご用意しております。

＼ご宴会ご利用のお客様限定／

お帰りの心配をせずにゆっくりご宴会をお楽しみください

お得な割引プラン

通常宿泊料金を割引価格にてご利用いただけます。

(シーズン・曜日・部屋タイプにより料金が変わります) 詳しくは、スタッフまでお尋ねください。

駐車場
無料



本格中華料理約100種類

食べ放題



1F レストランぎんが 毎日開催 オーダー バイキング

昼の部 90分 11:00～14:00(オーダーストップ 13:30)

料金 大人 ¥2,350 小学生 ¥1,200

未就学児 ¥650 乳幼児(2歳以下) 無料

夜の部 120分 17:00～21:00(オーダーストップ 20:30)

料金 大人 ¥2,850 小学生 ¥1,200

未就学児 ¥650 乳幼児(2歳以下) 無料

※表示価格はお一人様の価格です。消費税は含まれております。

ぎんが直通TEL

☎0263-39-7707

ホテルモンターニュ松本

お問い合わせ・ご予約はこちら

☎0263-35-6480

JR松本駅 アルプス口(西口)目の前
390-0817 長野県松本市中上3-2
FAX.0263-35-1236

ホテル モンターニュ 検索
www.hotel-montagne.com

表示価格はお一人様の価格です。消費税・サービス料が含まれています。料理の内容は、素材により一部変更することがございます。





- 中華大皿 8品 ¥4,800
- ☆前菜2種 盛合わせ
 - ・ 蒸し鶏の葱生姜ソース
 - ・ 芝海老の香味揚げ
- ☆季節の魚 中華カルパッチョ
- ☆水餃子と香味野菜 スープ仕立て
- ☆浅利と春雨にんにくソース蒸し
- ☆油淋鶏
- ☆海老とマヨネーズソース
 - 春ごぼうのチップス添え
- ☆天津飯
- ☆マンゴームース

- 和洋中盛込み8品 ¥4,900
- ☆前菜三種 盛合わせ
 - ・ 煮蛤押し寿司
 - ・ 芝海老の香味揚げ
 - ・ 新じゃがのフリット ふきのとうのソース
- ☆季節の魚のカルパッチョ
- ☆新玉葱と真鯛の湯葉餡かけ
- ☆ローストポーク
- ☆春の温野菜と旬のフルーツマトのサラダ
 - ～ アンチョビドレッシング～
- ☆浅利のニンニク蒸し
- ☆煮掛け蕎麦
- ☆マンゴームース

- 中華大皿 9品 ¥5,400
- ☆前菜4種 盛合わせ
 - ・ 蒸し鶏の葱生姜ソース
 - ・ 芝海老の香味揚げ
 - ・ ホタルイカ紹興酒漬け
 - ・ 豚肉の腸詰 ～甘味噌～
- ☆季節の魚 中華カルパッチョ
- ☆水餃子と香味野菜 スープ仕立て
- ☆浅利と春雨にんにくソース蒸し
- ☆油淋鶏
- ☆海老とマヨネーズソース
 - 春ごぼうのチップス添え
- ☆真鯛の唐揚げ 山椒風味 麻辣香油掛け
- ☆天津飯
- ☆マンゴームース

- 和洋中盛込み9品 ¥5,600
- ☆前菜五種 盛合わせ
 - ・ 煮蛤押し寿司
 - ・ 芝海老の香味揚げ
 - ・ 中華腸詰
 - ・ 菜の花とコールドビーフのアスピック仕立て
 - ・ 新じゃがのフリット ふきのとうのソース
- ☆季節の魚のカルパッチョ
- ☆新玉葱と真鯛の湯葉餡かけ
- ☆手羽元の薬膳蒸し
 - ～ コチュジャン味噌だれ～
- ☆ローストポーク
- ☆春の温野菜と旬のフルーツマトのサラダ
 - ～ アンチョビドレッシング～
- ☆浅利のニンニク蒸し
- ☆煮掛け蕎麦
- ☆マンゴームース

- 中華大皿 9品特選 ¥6,500
- ☆前菜5種 盛合わせ
 - ・ 蒸し鶏の葱生姜ソース
 - ・ 芝海老の香味揚げ
 - ・ ホタルイカ紹興酒漬け
 - ・ 豚肉の腸詰 ～甘味噌～
 - ・ ラディッシュの甘酢漬け
- ☆季節の魚 中華カルパッチョ
- ☆蟹肉と青さ海苔のフカヒレスープ
- ☆ソフトシェルシュリンプ
 - のニンニクソース蒸し
- ☆クリスピーチキン 芹の香味ソース
- ☆青椒牛肉絲
- ☆真鯛の唐揚げ 山椒風味 麻辣香油掛け
- ☆菜の花としらすの炒飯
- ☆桜入り抹茶蒸しパンと
 - マンゴームース 季節のフルーツ

- 和洋中盛込み9品特選 ¥6,700
- ☆前菜五種 盛合わせ
 - ・ 煮蛤 木の芽寿司
 - ・ 芝海老の香味揚げ
 - ・ 中華腸詰
 - ・ 菜の花とコールドビーフのアスピック仕立て
 - ・ 新じゃがのフリット ふきのとうのソース
- ☆季節の魚のカルパッチョ
- ☆新玉葱と真鯛の湯葉餡かけ
- ☆手羽元の薬膳蒸し
 - ～ コチュジャン味噌だれ～
- ☆牛スネ肉のワイン煮込み
- ☆春の温野菜と旬のフルーツマトのサラダ
 - ～ アンチョビドレッシング～
- ☆ソフトシェルシュリンプの春色仕立て
- ☆煮掛け蕎麦
- ☆抹茶マカロンと季節のフルーツ

- 和会席コース 10品 ¥6,000
- 前菜
 - ・ 花山葵のお浸し・山菜薄衣
 - ・ ホタルイカ田楽・鯛子柚香煮
 - ・ 天豆炒りウニ和え
- 御凌ぎ 煮蛤押し寿司
- 吸物 帆立真丈天抜き みぞれ仕立て
- 刺身 お刺身
- 蒸物 新玉葱と真鯛の湯葉餡かけ
- 焼物 桜ますの西京焼き
- 強肴 ローストポーク
- 揚物 蛸と春野菜のいちご酢
- 食事 芹の煮掛け蕎麦
 - 香の物
- 甘味 抹茶マカロンと季節のフルーツ

※素材の仕入れ等により、料理内容を変更することがございます。