

Bistro plan

レストランモナミ 冬のビストロプラン

2025 12/2(火)

2026 2/28(土)

17:30-20:00
(日・月曜夜休業)

深まる季節に、
ゆったり味わうごちそうを。



- アトランティックサーモンのマリネ オレンジとアーモンドのサラダ
- グラタン風ボルチーニとキノコ・小エビ・ペンのフリカッセ
- 桜美豚の赤ワイン煮込みポルト酒風味 パルミジャーノのリゾット添え
- 地野菜と庄内産ベーコンのペペロンチーノ
- 自家製アップルパイとマダガスカル産バニラアイス

5品

お一人様
(税・サービス料込)

¥3,700

90分飲み放題

ビール(生・瓶) / サワー各種 / 焼酎 / ウイスキー / 日本酒 /
ノンアルコール / ワイン(赤・白) / ソフトドリンク各種

お一人様
(税・サービス料込)

¥2,300

120分
の場合

¥2,700
(税・サービス料込)

※料理内容は仕入れ状況によって変更になる場合がございます ※写真はイメージです



地元の食文化を伝えるレストランでおいしい朝食を

庄内産の食材・食品にこだわった地産地消のバイキングです。

時間 6:30～9:30(受付終了9:00)

料金 大人(中学生以上) ¥2,000(税込)
小学生 ¥1,000(税込)
0歳～小学生未満 無 料

宿泊以外の
お客様もご利用
いただけます

各種ご宴会等承ります

東京第一ホテル鶴岡では、ご利用人数に合わせて
様々なスタイルの会場をご提案しています。飲食の有無を問わずご利用可能です。
まずは下記までお気軽にご相談ください。

会議

研修

祝賀会

講演会

ご法要

鳳凰の間

福寿の間/慶寿の間