

【開催時間】 幹事様入 30分 / 受付 30分 / パーティー 120分 / 撤収 30分 (フリードリンクはパーティー開始から終了までの2時間となります。) 飲み放題延長は¥500/30分にて承ります。

ビュッフェフード	(前菜) パレマプロシュートとミラノサラミの盛り合わせ、フィッシュ&チップス、アトランティックスマークサーモンレモン風味 (サラダ) 7種の彩り野菜を3種の味付けで (リ Pasta) ツナとキャベツのアンチョビ風味ガーリックソースペンネ、特製トマトクリームのスパゲッティ (メイン) ローストポーク粒マスタードソース (デザート) アールグレイのクレームブリュレ、プチケーキ
フリードリンク	生ビール、ワイン赤・白、カクテル (ジン、ウォッカ、テキーラ、ラム、カシス、ピーチ、ライチ、サザンカンフォート、ジャックハニー他)、焼酎、ウイスキー、ブランデー、ソフトドリンク10種、計60種以上

※メニューは一例です。※季節や食材の仕入れ状況により、変わることがございます。



Ayumi AKAGI (V²TOKYO料理長)
東京キューズ・スタイル
赤坂プリンスホテル、adding:blue等で研鑽を積み、麻布の外国人会員制クラブではベーカリー、ペストリー部門で技術を磨く。
その後日本橋マンダリンオリエンタルでTAPAS MOLECULAR BARIに勤務し、モダンスペイン料理を学ぶ。2008年渡仏し、4軒の★付レストランにて修行後、Fish Bank Tokyoでスーシェフを務め、V²へ。各国の料理に精通し、製菓製パンの技術を以て料理を供する。



OTHER PLAN

(おひとり様) ※別途会場設備使用料(オペレーター費含)おひとり様500円

Fleur フルール	¥5,000	フィンガーフード + 飲み放題 (フィンガーフードいくらのプリニ、アトランティックスマークサーモンとりんごのカナッペ、ゴルゴンゾーラチーズとくるみのタルティーン、ドライトマトとオリーブのピンチョス、ツナとアボカドのトルティヤロール(デザート)プチケーキ、アールグレイのクレームブリュレ
Amour アムール	¥7,000	ビュッフェフードB + 飲み放題 (前菜) パレマプロシュートとミラノサラミの盛り合わせ、フィッシュ&チップス、アトランティックスマークサーモンレモン風味、カラフルトマトとチェリーモzzarellaのカプレーゼ (リ Pasta) じゃがいものニョッキゴルゴンゾーラクリームソース、ボンゴレピアンコ (メイン) 特選黒毛和牛のローストビーフ (デザート) V²オリジナルマカロン、アールグレイのクレームブリュレ、シェフズデザート
Soleil ソレイユ	¥8,000	ビュッフェフードC + 飲み放題 + V²originalスパークリングワイン (前菜) カラフルトマトとチェリーモzzarellaのカプレーゼ、豚のリエットメルバトースト添え、イタリア産オリブマリネ、ミラノサラミと自家製ピクルス、本日入荷の白身魚のカリバッチョスブラウトのアクセント、フランス産フォワグラのムースドライアプリコット添え、フィッシュ&チップス (リ Pasta) イベリコペジョータの生ハムと季節の野菜のガーリックソースペンネ、(魚料理) 真鯛のアクアパッツァ特選黒毛和牛のローストビーフトリュフの香り (デザート) V²オリジナルマカロン、ココナッツのブランマンジェ、アールグレイのクレームブリュレ、カシスのムース、ナタデココ入り季節のフルーツのマチェドニア
PREMIUM DRINKS プレミアム飲み放題	+¥2,500	 プレミアム飲み放題 (上記プランにオプションで) シャンパン[Veuve_Clicquot]が飲み放題。 [RED BULL]や話題のRTDドリンクも。 



※記載は全て税別となります。