

スタンダードパーティープラン「ルミエール」

## STANDERD PLAN "LUMIÈRE" 6,000円プラン (おひとり様) ※別途会場設備使用料を頂戴します

【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中2時間、ドリンク延長 ¥500/30分)

BUFFETE FOOD	パル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モークサーモンレモン風味 7種の彩り野菜を3種の味付けで プチパン2種 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スパゲッティ ローストポーク粒マスタードソース アールグレイのクレームブリュレ プチケーキ各種
FREE DRINK (2時間)	生ビール(ミラードラフト)、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)、焼酎、ウイスキー、ブランドー、ソフトドリンク10種、計60種以上

※メニューは一例で、内容のご相談も可能です※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。



赤坂プリンスホテル、addingblue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、パ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★レストランにて修行後、Fish Bank Tokyoでスーシェフを務め、V2TOKYO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。

## PLAN OPTION

飲み放題 30min.延長	+¥500	
PREMIUM DRINKS プレミアム飲み放題	+¥2,500	シャンパン[Veuve_Clicquot]、[RED BULL]が飲み放題
アップグレード	+¥1,000	メインの肉料理を和牛ローストに変更いたします



## OTHER PLAN (おひとり様)

フィンガーフード パーティープラン  FLEUR フルール	¥5,000	いくらのプリニ アトランティックスモークサーモンとりんごのカナッパ ゴルゴンゾーラチーズとくるみのタルティース ドライ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ーヤロール カラフルトマトとチェリーモッツアレラノカプレーゼ プチケーキ アールグレイのクレームブリュレ &飲み放題 2時間
プレミアム パーティープラン  SOLEILI ソレイユ	¥8,000	カラフルトマトとチェリーモッツアレラノカプレーゼ 豚のリエットメルバトースト添え イタリア産オリーブマリネ ミラノサラミと自家製ピクルス 本日も入荷の白身魚のカルパッチョスプ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 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 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 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 &飲み放題 2時間
FREE DRINK PLAN	¥3,000	飲み放題 2時間



## 会場設備使用料につきまして

基本開催時間 3.5時間 (幹事様入 30分 / 受付 30分 / パーティー 120分 / 撤収 30分) におきまして、

会場設備使用料 500円(おひとり様につき)

を頂戴致します。こちらには店内機材、DJブース、ワイヤレスマイク、特殊照明、映像機材、ヘイズマシン、フォグ等の使用とオペレーター1名迄付帯します。

※前後に搬入搬出を延長される場合、+15,000円/30min.

※お持込機材のオペレートは致しかねます。

※別途費用の機材(特殊効果) JET GUN ¥50,000 (約20秒使用)

※価格はすべて税別表記