

飲食付きパーティープラン

消費税等につきまして】2019年10月1日以降開催のものは新税率の適用となります。

基本利用時間 **3時間半** ※幹事様のご準備から、参加者全員の退出と完全撤収迄(延長可)



おひとり様 7,150円(税込)	=	スタンダードビュッフェ 【例】4,000円 ※FOODお選びください	フリードリンク 2時間 3,000円	会場設備費 500円	消費税 10%
		飲食セット割引 ▲1,000円			
おひとり様 3,850円(税込)	=	フリードリンク 2時間 3,000円	会場設備費 500円	消費税 10%	【会場設備費】 マイク、DJブース機材、プロジェクター等の会場設備と音響照明オペレーターや運営サポートスタッフを含みます。また店舗備え付けの什器類、移動ステージ等の備品も含みます。

FREE DRINKS [共通]

※記載は全て消費税別

フリードリンク 2時間 3,000円 ※延長 +500円/30分間	ドリンクメニュー (約80品) 生ビール、シャンディーガフ ワイン(赤・白)、ワインカクテル ソフトドリンク (コーラ/ジンジャーエール/レモンスカッシュ/オレンジジュース/烏龍茶) カクテル: お好みのスピリッツやリキュールと組み合わせでお楽しみください ジン/ウォッカ/テキーラ/ラム/カシスリキュール/ピーチリキュール/ディタ/マリブ/焼酎/ウイスキー & コカコーラ/ジンジャーエール/レモンスカッシュ/オレンジジュース/ウーロン茶/トニックウォーター/ソーダ
プレミアム飲み放題 +2,500円	上記プランに追加オプション シャンパン [Veuve Clicquot]、エナジードリンク [RED BULL] も飲み放題

OPTION [共通]

※記載は全て消費税別

飲食オプション	
ウェディング/パースデーケーキ	30,000円～
本マグロ解体ショー&握り寿司	20kg(400貫) 400,000円～(時価)
	40kg(800貫) 750,000円～(時価)
シャンパンタワー	10段(220グラス) 40,000円
シャンパンボトル	15,000円～(スパークリングワイン6,000円)
日本酒	9,000円(4合瓶)～
ICE ROUGE	150,000円～
鏡開き	

会場オプション	
CLUBBING PACKAGE	150,000円
舞台特殊効果機器(特効)	エアショット、Cyclofetti、Co2JET
	各50,000円
リムジン送迎	ハマーストレッジ) 30,000円～
バンド機材	50,000円～
DJ SET	30,000円～(90分)
Performer / Champagne Girl	30,000円/人～
会場装飾 (BALOON、装花等)	50,000円～
カジノパーティー	2台・ディーラー付) 200,000円～

FOOD [buffet, finger foods]



Chef - Akito KIMURA -
京都ロイヤルホテルでカリフォルニア料理に出会い、以来自身の料理スタイルとなる。上京し広尾の羽沢ガーデンにて料理長を務め、多くの上流階級に支持されるとともに、ガーデンウェディングパーティーのスタイルを作り上げ絶大な評価を得る。2015年ELE TOKYO オープンと共に料理長に就任。カリフォルニア・キューζίヌに和のテイストを取り入れた独自のスタイルで料理を供する。

※メニューは一例です。内容のご相談も承ります。
※季節や食材の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

スタンダードビュッフェ (11品) 4,000円

タスマニアキングサーモンのスモークとサーモンキャビアの冷菜
北海道フェリーモツアレラとカラフルミニトマトのカプレーゼ
パルマプロシュートとミラノサラミの盛合せ
鴨のプチテリーヌ 黒胡椒風味
ブレザオラ〜牛肉の生/ム〜とフェタチーズとオリーブのサラダ
イタリアンソーセージと春キャベツのカゼレッチェ
★スペシャルリテ〜渡り蟹トマトクリームスパゲッティ〜
国産豚ロースのロースト ガーリックソース
素材の味を生かした小海老とホタテのサフランライス
3種のカラフルエクレロン

ライトビュッフェ (8品) 3,000円

タスマニアキングサーモンスモークとサーモンキャビアの冷菜
モルタデッラ〜イタリアの伝統的ポロニャ風ソーセージ
シュリンプカクテル〜メキシカンカクテルソースで
パルメザンチーズたっぷりのシーザーサラダ
サクッ!モチっ!揚がたてもちポテトのアンチョビガーリック
イペリコペーコンとたまねぎのトマトソース ベネリガーテ
ハーブと一緒にじっくり焼いた国産鶏モモ肉ロースト
2種のプチクレール

プレミアムビュッフェ (12品) 6,000円

タスマニアキングサーモンとハイブリットキャビア
北海道フェリーモツアレラとカラフルミニトマトのカプレーゼ
マダガスルージュのシュリンプカクテル
鴨のプチテリーヌ 黒胡椒風味
ズワイガニと季節野菜のサラダ
ハモンセラノとイペリコチョコリソアの盛り合わせ
名古屋コーチンと国産キノコのペネリガーテ
魚介たっぷりトマトソース〜ベスカトーレ
黒毛和牛のタリアータ
3種のロール寿司
2種のエクレロン
2種のプチシュークロカン

フィンガーフード 3,000円

ベジタブルミニキッシュ
シュリンプカクテル〜メキシカンカクテルソースで
鴨のプチテリーヌ 黒胡椒風味
スモークサーモンとクリームチーズのムース竹炭のコーン
生ハムとモツアレラのトマトパウダーフリット
3種のプチクレール

FOOD [buffet, finger foods]



Chef - Hideki ARAI -
都内フレンチ、イタリアンレストランで経歴を積み、その後自身好みの気取らないダイニングレストランや高級居酒屋のメニュー監修やフードプロデューサーとして活躍、業態開発も得意とする。経歴からテレビ出演も多く、「王様のブランチ」などにも出演。2017年初代VABEL料理長として就任。華やかながらもホッと一息つける料理を得意とする。

※メニューは一例です。内容のご相談も承ります。
※季節や食材の仕入れ状況により予告なく変更になる場合がございます。

スタンダードビュッフェ (11品) 4,000円

ベジタブルミニキッシュ
マグロのカルパッチョ和風薬味仕立て
牛タタキのカルパッチョ バジルとパルミジャーノ
シーフードマリネ 柑橘フルーツのアクセント
生ハムと自家製ロースハム盛り合わせ
スチーム野菜とフレッシュ野菜のサラダパー
ブレットコーナー (本日のパン3種)
枝豆とジャガイモのヴィシソワーズスープ
特製チキンカレーとバターライス
牛サイコロステーキ キノコソース
プチケーキ&デザートビュッフェ

ライトビュッフェ (9品) 3,000円

スモークサーモンムースのカナッペ
カボチャとクリームチーズのタルト
牛タタキのカルパッチョ バジルとパルミジャーノ
自家製鶏ハムのシーザーサラダ
枝豆とジャガイモのヴィシソワーズスープ
ズワイ蟹のトマトクリームキターラ
ブロッコリーとベーコンのクリームペンネ
国産豚のローストポーク
プチケーキ盛り

プレミアムビュッフェ (13品) 6,000円

自家製フォアグラパテのカナッペ
スモークサーモンムースのキャビア添え
マグロのカルパッチョ和風薬味仕立て
シーフードマリネ 柑橘フルーツのアクセント
フルーツマトとモツアレラのカプレーゼ
ブレットコーナー (本日のパン3種)
パルマ産生ハムと彩野菜のサラダ仕立て
真鯛の香草蒸し プイヤベース仕立て
ウニのクリームパスタ
特製ポロネーゼのショートパスタグラタン
特選黒毛和牛のロースト トリュフソース
プチケーキ&デザートビュッフェ

フィンガーフード 3,000円

ベジタブルミニキッシュ
スモークサーモンムースのカナッペ
自家製鶏ハムのサラダロール
季節野菜のグリルピンチョス
チョコリソア〜ソーセージのピザ
特製カツサンド
カラフルロールケーキ