

飲食付きパーティープラン

2018 秋冬プラン

ご利用時間 **3 時間半** ※幹事様のご準備から、皆様全員の退出と完全撤収までを含みます (延長可)



おひとり様 7,020 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【※2】	消費税 8%
		飲食セット割引 ▲1,000 円			

おひとり様 3,780 円 (税込)	=	フリードリンク 2 時間 3,000 円	会場設備費 500 円【※2】	消費税 8%	【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まれます。
-----------------------	---	----------------------------	--------------------	-----------	--

FREE DRINKS [共通]

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/ペシエ (ピーチリキュール)/ ディタ (ライチリキュール)/ マリブ/ 焼酎/ ウィスキー & 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/水
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	6 段 (91 グラス) 50,000 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～
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)	キャノン砲) 50,000 円
	ジェットスモーク) 50,000 円
リムジン送迎	ハマーストレッチ) 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]

ELE TOKYO



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 ELETOKYO オープンと共に料理長に就任。カリフォルニア・キューズ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もございます。

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
ブレガオラ〜牛肉の生/ ヴム〜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
★スペシャルティ〜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〜イタリアの伝統的ボローニャ風ソーセージ
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!モチッ!揚げてもちボテのアンチョビガーリック
イペリコベ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 種のブティックレール

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リソーの盛り合わせ
名古屋コーチンと国産キノコのベネリガーテ
魚介たっぷりトマトソース〜ペスカトーレ
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 種のブティックレール

FOOD [buffet, finger foods]

VILLA TOKYO



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、「王様のランチ」などにも出演。2017 年初代 VILLATOKYO 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もございます。

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 パ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バー
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 パ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 ブイヤベース仕立て
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
チョリソーソーセージのピザ
特製カツサンド
カラフルロールケーキ