

スタンダードプラン「フィオレット」

STANDERD PLAN "FIORETTO" 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	<p>タスマニアスモークキングサーモンとサーモンキャビア パルマプロシュートとミラノサラミの盛り合わせ カクテルシュリンプ メキシカンチリソース パテ・ド・カンパーニュ カラフルトマトとフェタチーズ、オリーブのサラダ プチパン2種 イベリコ豚のサルシッチャとブロッコリーのペンネリガーテ 渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティーニ 国産豚肩ロースのロースト ローストガーリックソース チョリソーと彩り野菜のジャンバラヤ 2種のデザート</p>
FREE DRINK (2時間)	<p>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</p>

※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。

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)

FINGER FOOD PARTY PLAN フィンガーフード パーティープラン	¥5,000	<p>フォアグラムースとセミドライイチジクのカナッペ スモークキングサーモンとサーモンキャビア ピスタチオのアクセント-フランス産マダレ鴨生ハムのピンチョス パルマシュートとチェリーモッツァレラのフリット-フレーパソルト シュリンプカクテル-パシフィックスタイル キューブグラスのフルーツムース、他デザート2品</p> <p style="text-align: right;">&飲み放題 2時間</p>
PREMIUM PARTY PLAN プレミアム パーティープラン	¥8,000	<p>タスマニアスモークキングサーモンとサーモンキャビア カクテルシュリンプ メキシカンチリソース パッファローモッツァレラとカラフルトマトのカプレーゼ 仔牛とフォアグラのプチテリーヌ ハモンセラノとイベリコチョリソーの盛り合わせ ズワイガニと季節野菜のサラダ プチパン2種 名古屋コーチン、キノコ、ドライトマトのペンネリガーテ 海の幸のトマトソースパスタ ~ペスカトーレ~ 国産牛サーロインのグリル タリアータスタイル 手毬寿司2種 リンゴのシブースト チョコレートロール</p> <p style="text-align: right;">&飲み放題 2時間</p>
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 30,000円(1F) / 50,000円(B1F)

を頂戴致します。こちらには店内機材、DJブース、特殊照明、映像機材、ヘイズマシン、フォグ等の使用とおオペレーター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)、紙吹雪バズーカー(2口) ¥50,000

※ 価格はすべて税別表記



ELE TOKYO 料理長

京都ロイヤルホテルでカリフォルニア料理に出会い、以来これが自身のスタイルとなる。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る。麻布十番ELE TOKYO オープンと共に料理長に就任。カリフォルニア・キュイジー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。

