

受付時間:2022年12月~2023年2月末まで

V2TOKYO PARTY PLAN

選べる3フロア

下記プランでの2時間貸切最低保証金額

	WEEKDAY 平日(月~木)	WEEKEND 金・土・日・祝日・祝前日	利用シーン 人数
2F	18:00~23:00 150,000円~	18:00~23:00 200,000円~	30~60名
	23:00~5:00 300,000円~		
1F B1F	18:00~22:00 500,000円~	18:00~22:00 900,000円~	60~200名



専属シェフによるビュッフェ&フールドリンク 2時間 (税・サ・会場費込)

ライト ビュッフェ

お一人様 **5,500円**

8品目

- 1 低温調理ローストビーフのサラダ仕立て
- 2 ノルウェーサーモンとイクラの和風カルパッチョ
- 3 蒸し鶏とブロッコリーのごまドレッシング
- 4 スパイシーチキンナゲット
- 5 ズワイガニのトマトクリームパスタ
- 6 和牛刻み炒めガーリックライス
- 7 国産ポークのハーブロースト
- 8 彩カップケーキ

スタンダードビュッフェ

お一人様 **7,000円**

10品目

- 1 プリの炙りカルパッチョ
- 2 スペイン産生ハム盛り
- 3 シーフードマリネのサラダ仕立て
- 4 三元豚のカツサンド
- 5 メイウエザーが愛したフライドチキン
- 6 フライドポテトトリュフ風味
- 7 リガトニ・ボロネーゼ
- 8 渡り蟹のパエリア
- 9 牛サイコロステーキトリュフの香り(※1)
- 10 ブチケーキ盛り

(※1) +1500円でA5和牛に変更可

プレミアムビュッフェ

お一人様 **10,000円**

12品目

- 1 自家製フォアグラパテのカナッペ
- 2 スモークサーモンムースのキャビア添え
- 3 マグロのカルパッチョ和風薬味仕立て
- 4 カラフルトマトとハート型モツァレラのカブレゼ
- 5 イベリコベジョータ生ハムと彩野菜のサラダ仕立て
- 6 メイウエザーが愛したフライドチキン
- 7 シチリア風ライスコロッケ
- 8 真鯛のグリル 焦がしレモンバターソース
- 9 生ウニのクリームパスタ
- 10 渡り蟹のパエリア
- 11 特選A5黒毛和牛のロースト トリュフソース
- 12 ブチデザート盛りと季節のフルーツ

※ 主食は Tower of Vabelからのケータリングとなります



約80種類以上から選べるフールドリンク

フールドリンクのみの場合

フールドリンク2時間 **3,500円** (税・サ・会場費込) 延長+500円/30分間

ALCOHOL 生ビール、シャンディーガフ/ワイン(赤・白)、ワインカクテル
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

SOFT DRINK コカコーラ/ジンジャーエール/カルピス/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 **+3,000円**

上記プランに追加オプション シャンパン[Moët & Chandon], エナジードリンク[RED BULL]も飲み放題

コロナウィルス感染拡大防止の取り組み

お客様へのお願い



検温



体調に不安がある方の入場規制



マスクの着用



ソーシャル
ディスタンス



入場制限



アルコール消毒

店内・従業員の取り組み



弱酸性次亜塩素酸水溶液の噴霧



従業員の
マスク着用



会場内の温度・湿度
管理と定期的な換気



飛沫飛散防止策
クリアカーテンの設置



空気清浄機
オゾン発生機の設置



専門業者による
店内消毒