



話題の料理と至極の空間、
ワンランク上のご宴会を
体験できる特別プラン。

忘年会 新年会 プラン

ENDYEAR PARTY PLAN
NEWYEAR PARTY PLAN



プラン概要

- ご利用人数:30名様より
- ご利用時間:2時間30分(受付30分含む)
- 形式:コース料理・着席buffet・立食buffet
- 特典:2時間分の邸宅貸切料・マイク使用料2本分をプレゼント
※スクリーン・プロジェクター使用料は、別途費用が発生致します。

CASUAL

4品ハーフコース

1名様 ¥7,700

STANDARD

buffetスタイル

1名様 ¥9,350

PREMIUM

フルコース or buffet

1名様 ¥12,650

※消費税別・サービス料込

プラン対象会場



表参道

青山セントグレース大聖堂

東京メトロ銀座線・千代田線・
半蔵門線「表参道」駅A1出口徒歩3分
TEL:03-5766-8838



赤坂

赤坂アプローズスクエア迎賓館

東京メトロ千代田線「赤坂」駅直結
TEL:03-3568-8651



目黒

白金迎賓館アートグレイスクラブ

JR「目黒」駅 徒歩5分
東京メトロ南北線「白金台」駅 徒歩6分
TEL:03-5475-3388



曙橋

アプローズスクエア東京迎賓館

都営新宿線「曙橋」駅A2出口 徒歩3分
TEL:03-5368-4700



日本橋

東京アプロディテ

都営新宿線「馬喰横山」駅A3出口 徒歩2分
TEL:03-3667-8181





CASUAL PLAN

カジュアルプラン

1名様 ¥ 7,700

(消費税別・サービス料込)

お料理 (4品ハーフコース)

1品目 アトランティックサーモンマリネとレモンのコンボジション

2品目 カリフラワーのスープ
アルドイノ・バージンオイルの香り

3品目 豚肩ロースと馬鈴薯のピューレ
茸のボルドレーズ マスタードソース

4品目 専属パティシエによるオリジナルデザート

桐生酵母パン



STANDARD PLAN

スタンダードプラン

1名様 ¥ 9,350

(消費税別・サービス料込)

お料理 (ブッフエスタイル)

冷製料理 魚介のセビーチェ レッドオニオン添え
ロメインレタスのシーザーサラダと胚芽パンのクルトン
合鴨ロースのスパイス焼き バルサミコソース
カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ 生ハム添え

温製料理 フリットミスト
冬野菜のチーズグラタン
若鶏と茸のアヒージョ
白身魚のプロヴァンス風
豚肩ロースのロースト マスタードソース
ハッシュドビーフ バターライスと共に

デザート 専属パティシエによる自家製ケーキ5種



PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

1名様 ¥ 12,650

(消費税別・サービス料込)

お料理 (フルコース or ブッフエ)

1品目 鯛のマリネと煎り酒のジュレ
フロマージュブランのアクセント

2品目 シャンピニオンのスープ
カプチーノ仕立て

3品目 白身魚のフリット 白菜と黄柚子のエチューベ
ヴェルモット香る白ワインソース

4品目 牛ロースのロースト トリュフ風味のポム・ドフィース
マルサラ酒のソース

5品目 専属パティシエによるスペシャルデザート

桐生酵母パン

※メニュー内容はサンプルメニューとなります

お飲物

(フリードリンク)

Aプラン

お食事プラン価格 + ¥0

- ・ビール
- ・ワイン(赤・白)
- ・ソフトドリンク3種

Bプラン

お食事プラン価格 + ¥633

- ・ビール・ワイン(赤・白)
- ・下記より2種チョイス
(ウイスキー・カクテル3種
・焼酎・ノンアルコールビール)
- ・ソフトドリンク4種

Cプラン

お食事プラン価格 + ¥1,265

- ・ビール・ワイン(赤・白)
- ・下記より3種チョイス
(ウイスキー・カクテル3種
・焼酎・ノンアルコールビール)
- ・ソフトドリンク5種

Dプラン

お食事プラン価格 + ¥1,518

- ・スパークリングワイン
- ・ビール・ノンアルコールビール
- ・日本酒・ワイン(赤・白)
- ・カクテル4種・ウイスキー・焼酎
- ・ソフトドリンク5種

※全て消費税・サービス料込み

