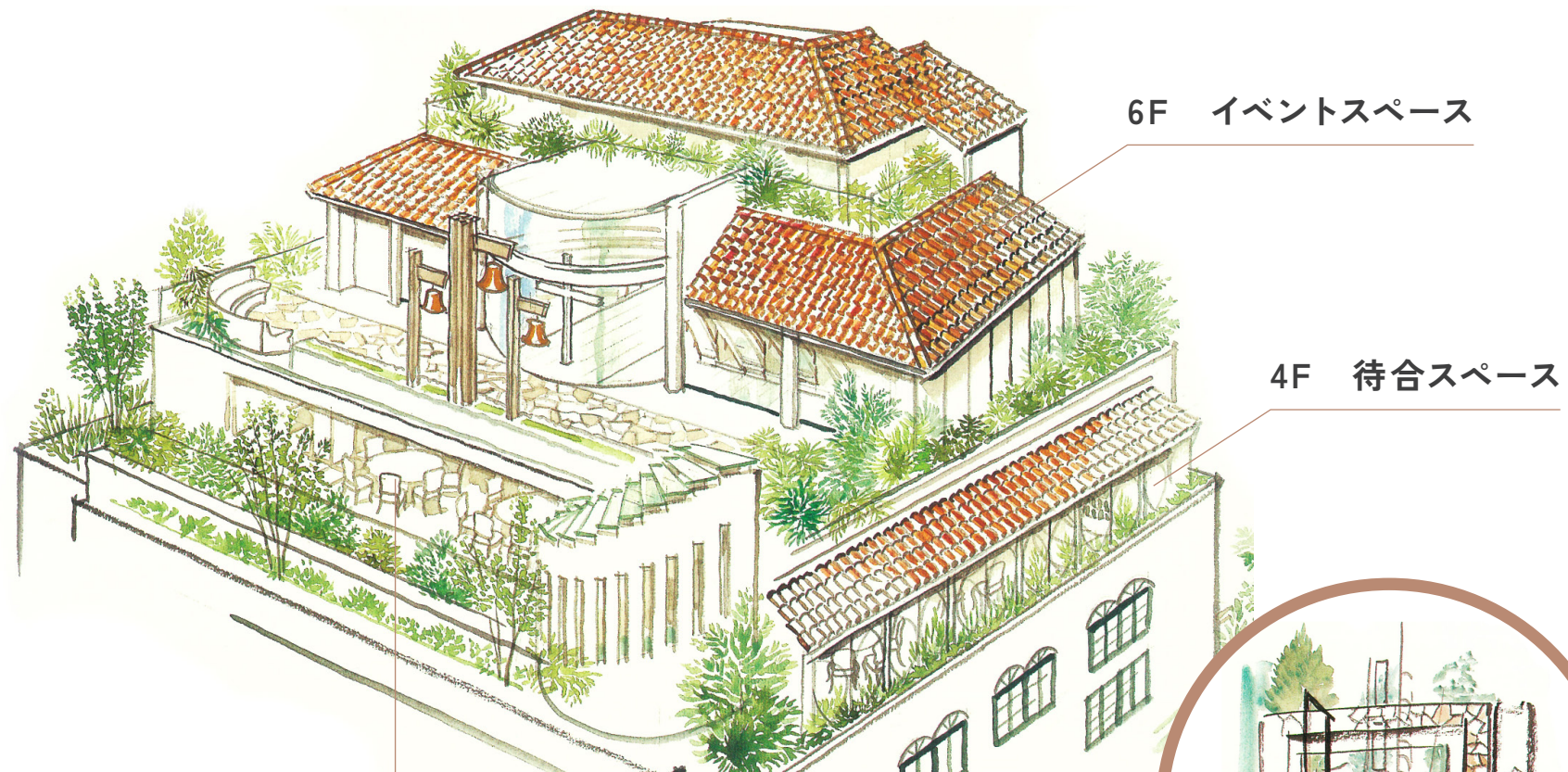




6F イベントスペース

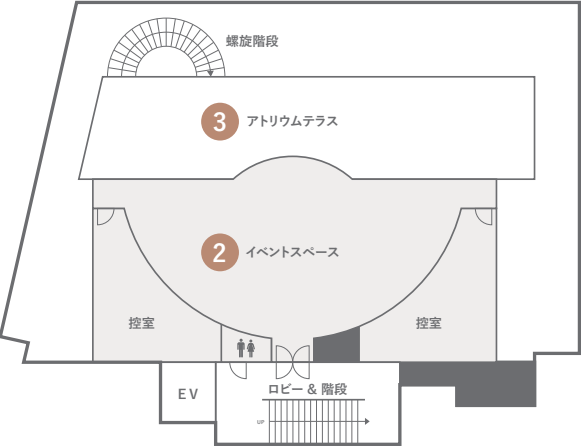
4F 待合スペース

5F メインフロア

1F メインエントランス



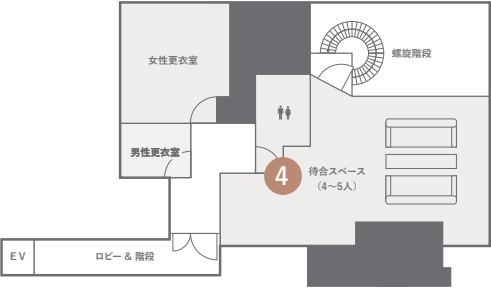
6F | イベントスペース
Event Space



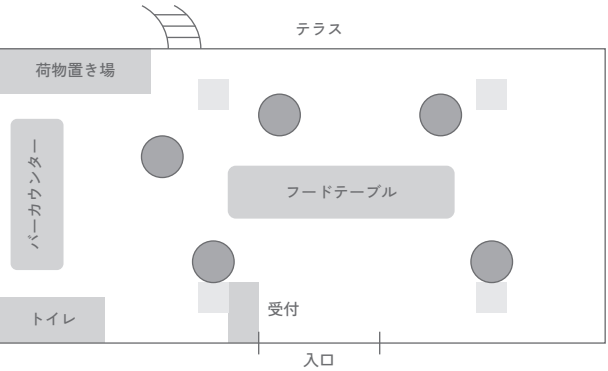
5F | パーティ会場
Party Venue



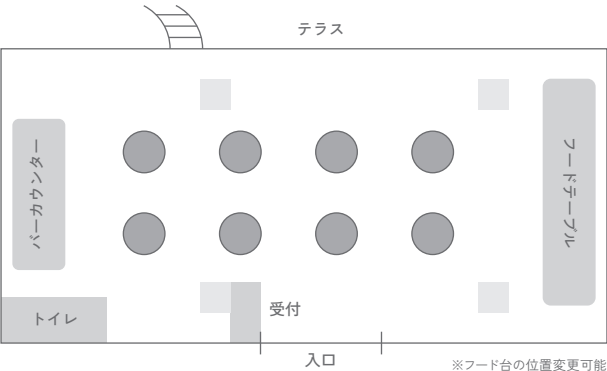
4F | 打合せ & 控室 & 事務所
Meeting Room & Waiting Room & Office



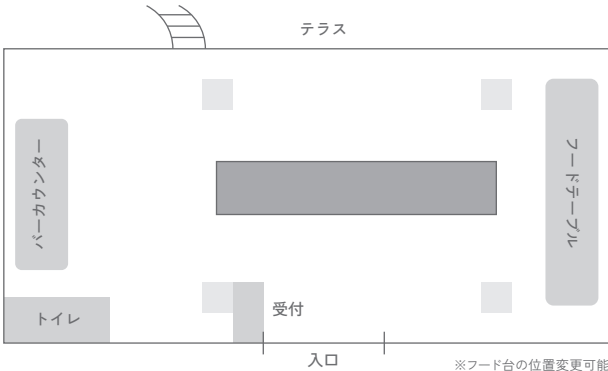
会場名称	面積	天井高	着席	立食	スクール	シアター
 ① メインフロア (バンケット)	154㎡	2.2m	20～76名	20～100名	～30名	～70名
 ② イベントスペース (チャペル)	126㎡	2.1m	20～60名	20～80名	～30名	～50名
 ③ アトリウムテラス	—	—	5～10名	10～20名	—	—
 ④ 待合スペース	—	—	5～10名	10～20名	—	—



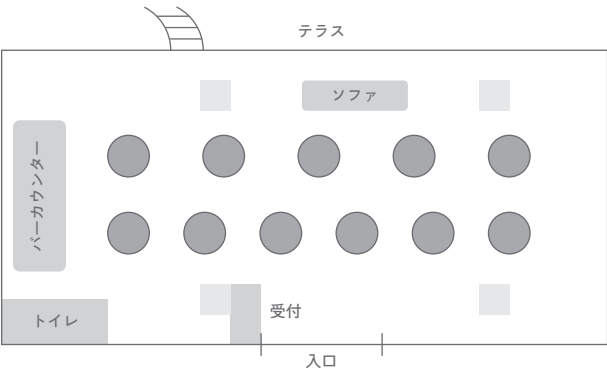
1 立食ビュッフェ 最大100名



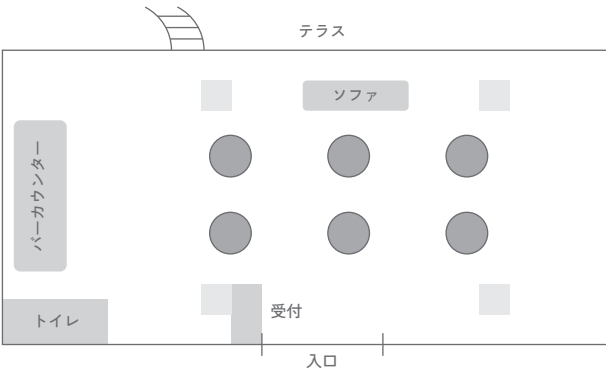
2 着席ビュッフェ 5名掛け×8卓、最大40名



3 着席ビュッフェ 流し、最大16名



4 コース 5名掛け×11卓、最大55名



5 コース 5名掛け×6卓、最大30名

会場利用について

ルシエルブラン表参道

ご利用人数

5階 メインフロア 20名～100名

6階 イベントスペース 20名～60名

※6階イベントスペースは、5階メインフロアを貸切でご利用の際に限り、付帯会場としてご利用いただけます

設備について

- ・音響機材 DVD／CD／マイク（有線2・無線2）
- ・プロジェクター 縦横比16：9／90インチスクリーン／2か所
- ・スクリーン
- ・クローク 6、5階にご用意あり
- ・控室 ゲストルーム＆サロンを利用可
- ・喫煙スペース 各階、屋外のらせん階段を利用可

オプション

- ・卓上装花（生花） 5,500円～
- ・贈呈用花束（生花） 8,800円～
- ・司会者手配 49,500円～
- ・PAオペレーター 55,000円～
- ・手土産ご手配 330円～
- ・動画撮影 198,000円～
- ・ステージレンタル（1台） 5,500円 ※最大2台まで

※料金は内容により変更致しますのでご相談下さいませ

各種料金のご案内

		単 位	料 金
料 理	ビュッフェ	1名（2時間制）	6,000 円（税サ込）～
	コース	1名（2時間制）	10,000 円（税サ込）～
飲 料	フリードリンク	1名（2時間制）	3,000 円（税サ込）～
会場貸切利用 ・展示会 ・セミナー ・会議 ・パーティ ・宴席など	7階お仕度部屋のみ	1時間	33,000 円（税込）
	6階イベントスペースのみ	1時間	55,000 円（税込）
	5階メインフロアのみ	1時間	55,000 円（税込）
	4階更衣室・サロン	1時間	33,000 円（税込）
	全 館	1時間	110,000 円（税込）
	2フロア	1時間	88,000 円（税込）

キャンセルポリシー

お申込金2万円

- ・お申込日より31日前まで お申込金＋実費
- ・30日以降8日前まで お申込金＋お見積り金額の10％＋実費
- ・7日以降2日前まで お申込金＋お見積り金額の50％＋実費
- ・前日 お申込金＋お見積り金額の80％＋実費
- ・当日 お申込金＋お見積り金額の100％＋実費

備 考

- ・利用料金（1日あたり／税込）

全館利用：880,000円

2フロア利用：660,000円

※利用可能時間：10時～20時（土日祝・平日共通）

※貸切料金には、準備・撤収時を含みます

※食事付プランの同時注文や、飲食を伴うイベントは別途サービス料を加算（詳細は要問合せ）

※時間外利用は、料金の20％を加算

ビュッフェプラン

buffet plan 季節のお料理をご提案いたします【※最低保証30名以上】 ※2時間制/着席 60名様まで 立食 100名様まで

お一人様 6,000円(税サ込)

Cold(4品)

ノルウェーサーモンのマリネ レモンオイル
大山鶏のヴァブールと季節野菜のバルサミコ風味
小海老のスパイス風味/シーザーサラダ

Hot(4品)

本日のパスタ料理/フライドチキン
ポテトフライ/ローストポークキャベツソテー

Drink

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ウーロン茶
ジンジャーエール/オレンジジュース

オプション料金 ¥1,000(税サ込)
●焼酎[麦/芋] ●カクテル3種[ジン/ウォッカ/カシス]

お一人様 8,000円(税サ込)

Cold(5品)

ノルウェーサーモンのマリネ レモンオイル
鴨胸肉の燻製 季節野菜のバルサミコ風味
海の幸のスパイス風味/生ハム&サラミ/シーザーサラダ

Hot(5品)

本日のパスタ料理/フライドチキン
ポテトフライ/しらすのピッツァ
ローストビーフ 粒マスタードソース温野菜添え

Dessert

デザート

Drink

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ウーロン茶
ジンジャーエール/オレンジジュース

オプション料金 ¥1,000(税サ込)
●焼酎[麦/芋] ●カクテル3種[ジン/ウォッカ/カシス]

お一人様 10,000円(税サ込)

Cold(6品)

ノルウェーサーモンのマリネ レモンオイル いくら添え
鴨胸肉の燻製と季節野菜のバルサミコ風味
海の幸のスパイスマリネ/生ハム&サラミ&チーズ盛り合わせ
帆立貝と茸のバジル風味/シーザーサラダ

Hot(6品)

本日のパスタ料理/白身魚のフリット
ポテトフライ/鶏もも肉のバスク風
しらすのピッツァ/ローストビーフ ※フランクベ演出可能

Dessert

デザート盛り合わせ

Drink

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ウーロン茶
ジンジャーエール/オレンジジュース

オプション料金 ¥1,000(税サ込)
●焼酎[麦/芋] ●カクテル3種[ジン/ウォッカ/カシス]

OPTION

A カツオのたたきボン酢ジュレ ¥12,000(税サ込)
B 彩り鎌倉野菜の冷製バーニャカウダ ¥8,000(税サ込)
C ピッツァ(マルゲリータ) 1枚 ¥8,000(税サ込)

D シェフのお任せカレー ¥12,000(税サ込)
E 海鮮パエリア ¥12,000(税サ込)
※A～Eは全て約20名分の価格となります

F バケット 1人 ¥500(税サ込) ※食べ放題

コースメニュープラン

Course menu plan 季節のお料理をご提案いたします【※最低保証20名以上】 ※2時間制/80名様まで

お一人様 10,000円(税サ込)

4品

前菜

オードブル3種盛り合わせ

魚料理

真鯛のブレゼ 茸ソテー添え バルサミコソース

肉料理

イベリコ豚のソテー 粒マスタードソース温野菜

デザート

本日のデザート

Drink

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ウーロン茶
ジンジャーエール/オレンジジュース

オプション料金 ¥1,000(税サ込)
●焼酎[麦/芋] ●カクテル3種[ジン/ウォッカ/カシス]
焼酎のみ…¥500(税サ込) カクテルのみ…¥500(税サ込)
●スパークリングワイン…1杯 ¥800(税サ込)

お一人様 12,000円(税サ込)

5品

前菜

本日鮮魚のマリネ 蜂蜜レモンオイル

スープ

季節のスープ

魚料理

真鯛のボワレと天使の海老ソテー タブナード添え

肉料理

仔牛ロース肉のウィーン風カツレツ 温野菜

デザート

本日のデザート

Drink

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ウーロン茶
ジンジャーエール/オレンジジュース

オプション料金 ¥1,000(税サ込)
●焼酎[麦/芋] ●カクテル3種[ジン/ウォッカ/カシス]
焼酎のみ…¥500(税サ込) カクテルのみ…¥500(税サ込)
●スパークリングワイン…1杯 ¥800(税サ込)

お一人様 15,000円(税サ込)

6品

アミューズ

本日のアミューズ

冷前菜

天使の海老とフレッシュ帆立貝のライム風味マリネ キャビア添え

温前菜

鴨胸肉のローストとフォアグラのボワレ トリュフソース

魚料理

本日鮮魚のボワレ ベルモットバターソース

肉料理

国産牛サーロインのグリエ 赤ワインソース 温野菜

デザート

本日のデザート

Drink

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ウーロン茶
ジンジャーエール/オレンジジュース

オプション料金 ¥1,000(税サ込)
●焼酎[麦/芋] ●カクテル3種[ジン/ウォッカ/カシス]
焼酎のみ…¥500(税サ込) カクテルのみ…¥500(税サ込)
●スパークリングワイン…1杯 ¥800(税サ込)