

Le Ciel Blanc

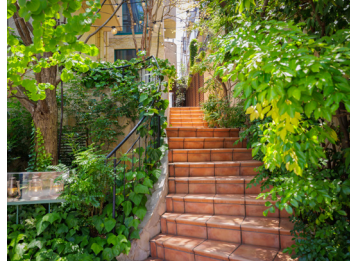
omotesando

空の上から、街を見渡すように設計された一軒家「ルシエルブラン表参道」。

森の中に誘い込まれるように、レンガ造りの階段を上ると

ビルの最上階に建てられたペントハウスへとつながります。

緑あふれる都会の喧騒を感じさせない、非日常空間での隠れ家パーティはいかがですか？



着席:20名~/立食:30名~

Party Plan

パーティプラン

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
大山鶏のヴァーブ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 ※フランクフルト演出可能

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パニーニカウダ ¥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 バッグット 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 キャベリア添え

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レ 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)

※メニュー内容はその日の仕入れ状況により変更する場合がございます

Le Ciel Blanc

omotesando

ルシエルブラン表参道

〒150-0001

東京都渋谷区神宮前5-17-22

[営業時間] 平日 11:00~19:00

(ご希望に応じて延長相談可能)

土日祝 10:00~20:00

[定休日] 火曜日(祝日は除く)

ご予約・お問い合わせ

03-5778-2500

<https://www.lecielblanc.com/>

公式HP

