



都会の喧騒を忘れる  
空と緑に囲まれた  
ビルの上の隠れ家ウェディング

表参道から渋谷をつなぐ、キャットストリートの通り沿い、  
ビルの上にひっそりと佇む「ルシェルブラン表参道」。  
オシャレな街を見渡す、空と緑に囲まれた3階建ての邸宅は  
まるで、都会の喧騒を忘れさせてくれる、ふたりの隠れ家。  
そんな特別な場所へ、大切なゲストをお迎えして、  
ここでしか味わえないたのしさがあふれる一日を。



## ルシェルブラン表参道について



### 会場

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-17-22

### 電話

03-5778-2500

### 営業時間

平日／11:00～19:00 土日祝／10:00～20:00

パーティ受付時間 平日・土日祝／10:00～20:00

火曜日定休（祝日除く）

### 交通アクセス

地下鉄千代田線・副都心線

「明治神宮前」駅 4番出口より徒歩5分

地下鉄銀座線・千代田線・半蔵門線

「表参道」駅 A1出口より徒歩6分

JR山手線

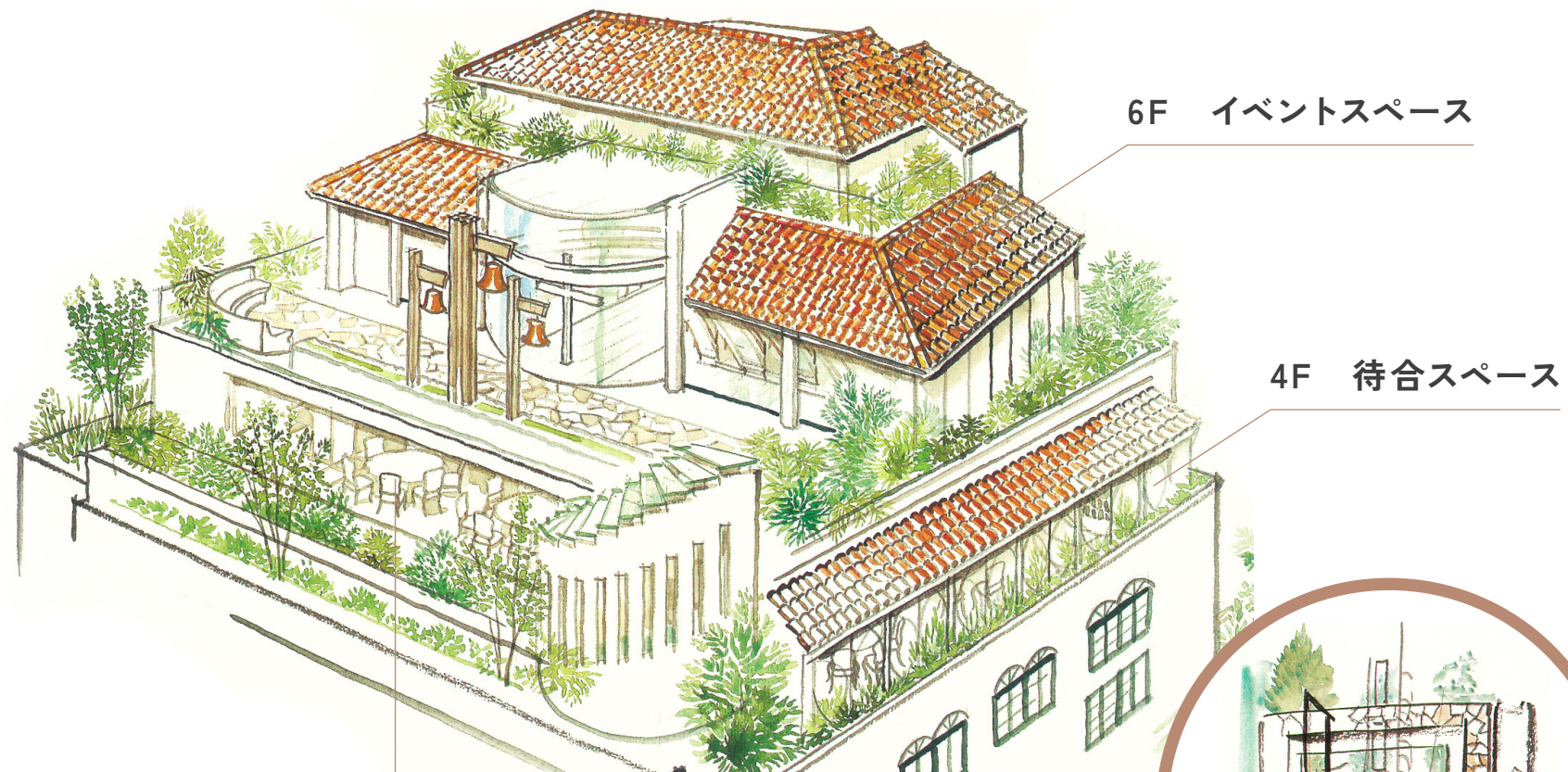
原宿駅 東口表参道方面より徒歩8分

「渋谷」駅より徒歩15分

### 地図







6F イベントスペース

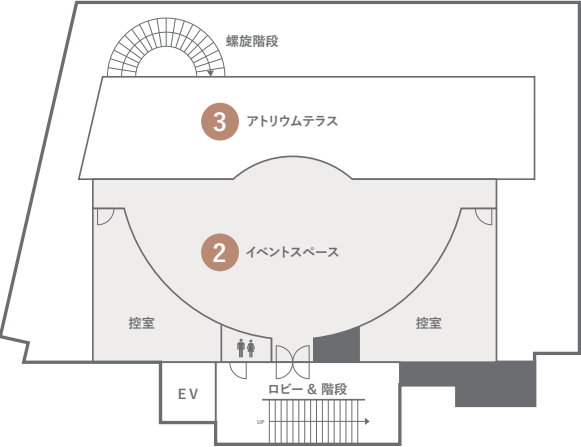
4F 待合スペース

5F メインフロア

1F メインエントランス



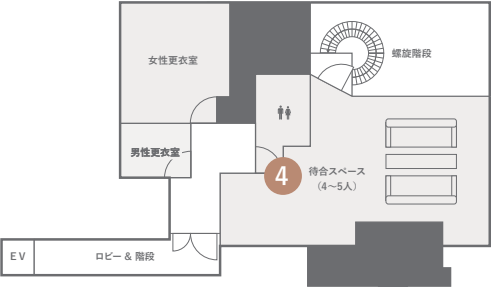
6F | イベントスペース  
Event Space




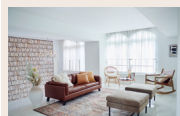


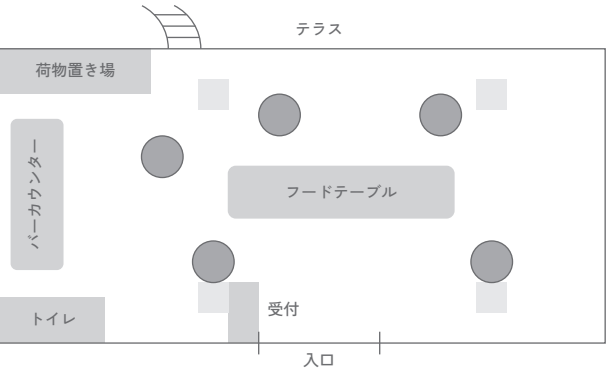
5F | パーティ会場  
Party Venue



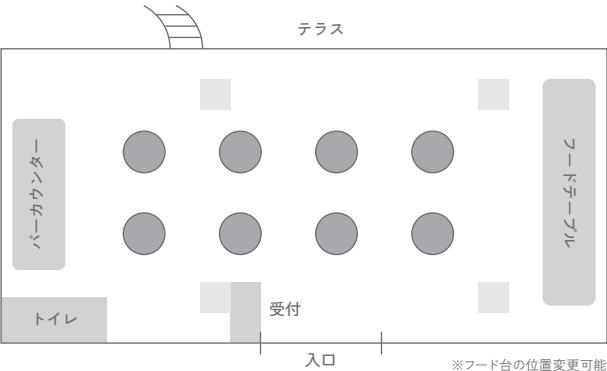
4F | 打合せ & 控室 & 事務所  
Meeting Room & Waiting Room & Office



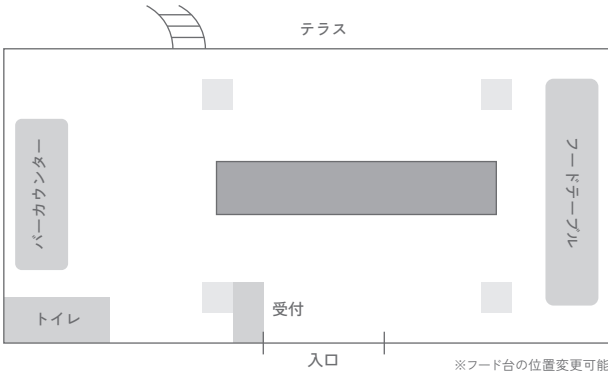
会場名称	面積	天井高	着席	立食	スクール	シアター
 1 メインフロア (バンケット)	154㎡	2.2m	20~76名	20~100名	~30名	~70名
 2 イベントスペース (チャペル)	126㎡	2.1m	20~60名	20~80名	~30名	~50名
 3 アトリウムテラス	—	—	5~10名	10~20名	—	—
 4 待合スペース	—	—	5~10名	10~20名	—	—



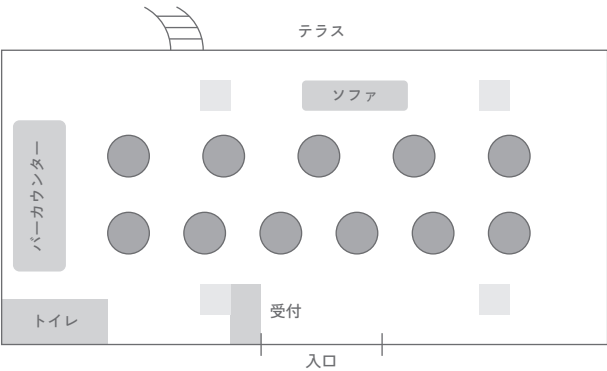
1 立食ビュッフェ 最大100名



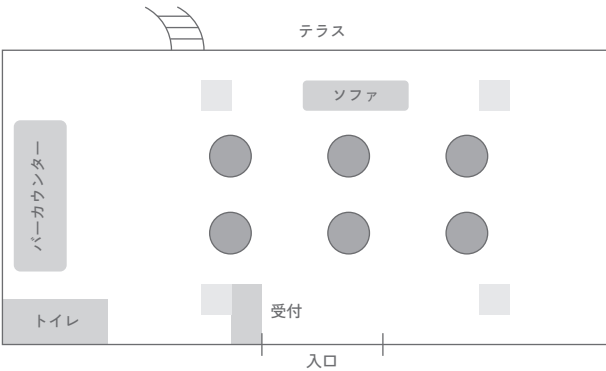
2 着席ビュッフェ 5名掛け×8卓、最大40名



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

ルシエルプラン表参道

## 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 スクリーン 縦横比16：9／90インチスクリーン／2か所
- 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
- ※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 7,000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 9,000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 11,000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 11,000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 13,000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 16,000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)