Le Ciel Blanc
omotesando

ルシェルブラン表参道

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）

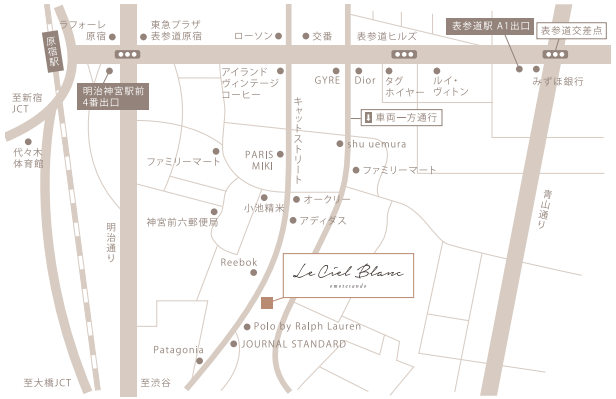
交通アクセス

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

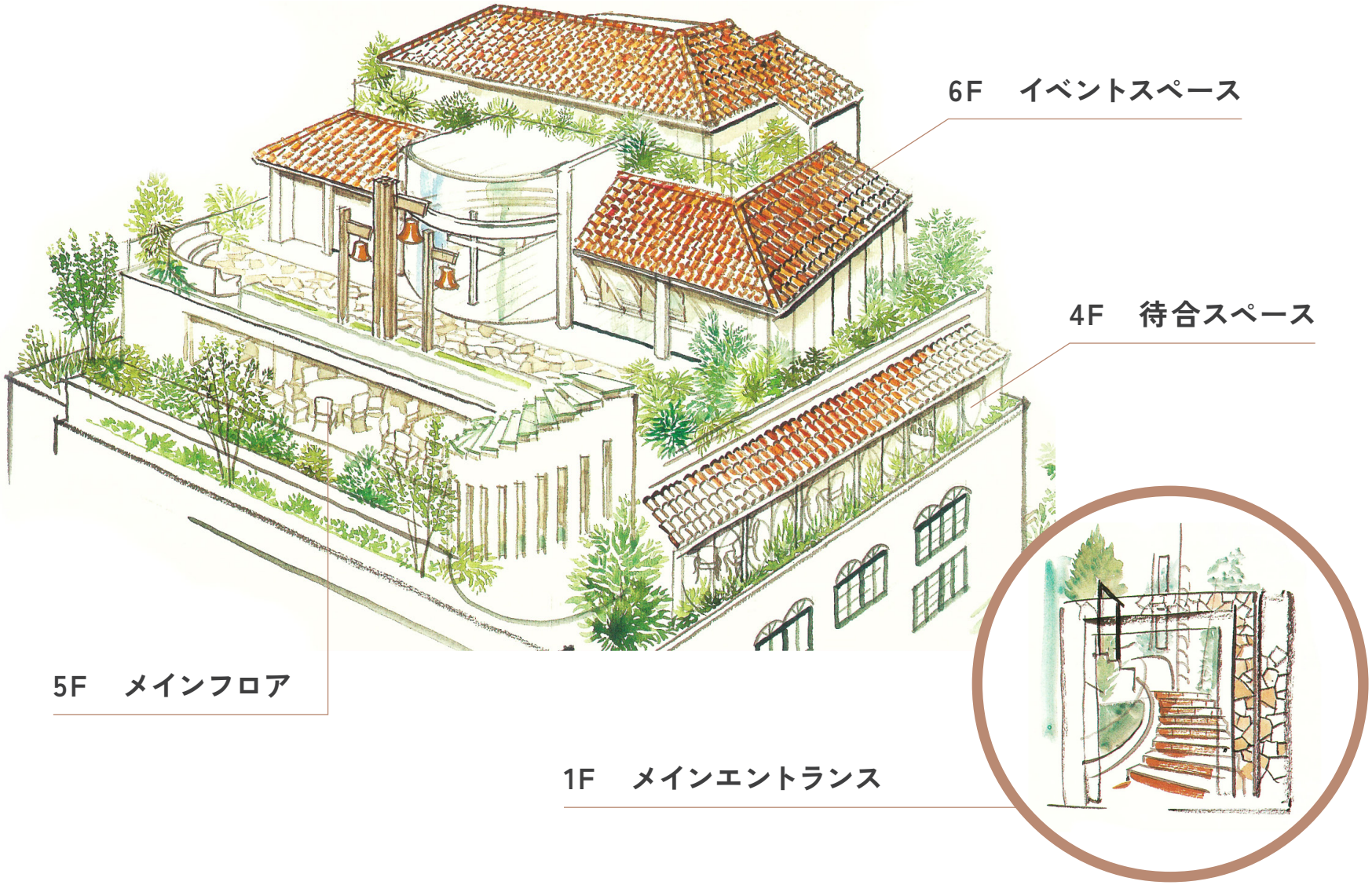
地下鉄銀座線・千代田線・半蔵門線
「表参道」駅 A1出口より徒歩6分

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



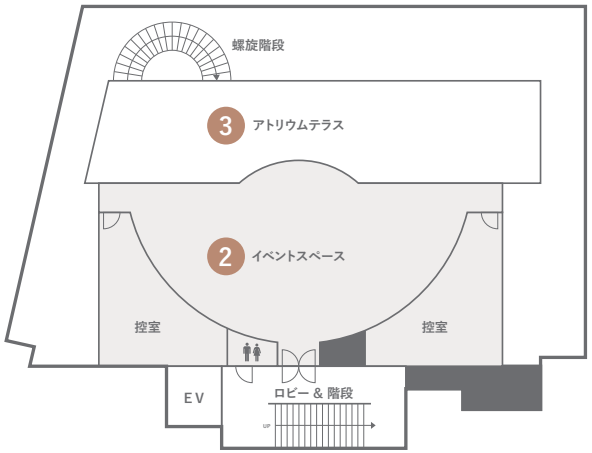
宴会場・イベント会場について



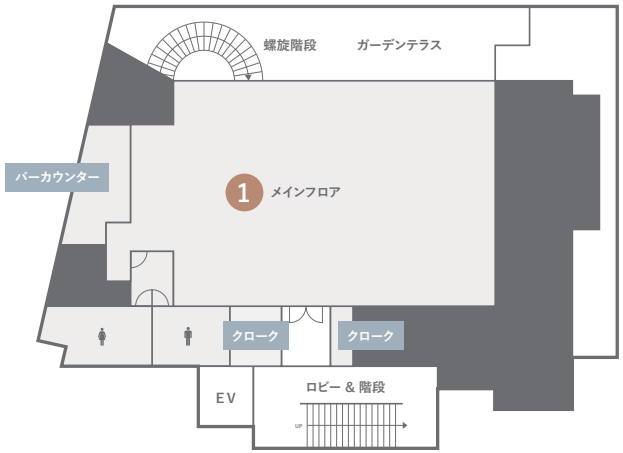
施設紹介

ルシェルブラン表参道

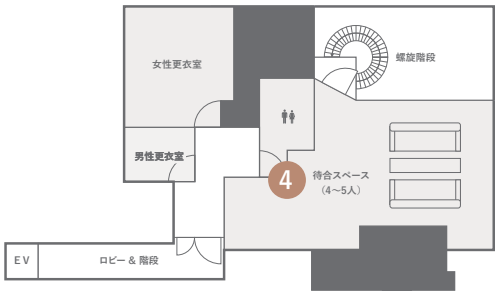
6F | イベントスペース Event Space



5F | パーティ会場 Party Venue



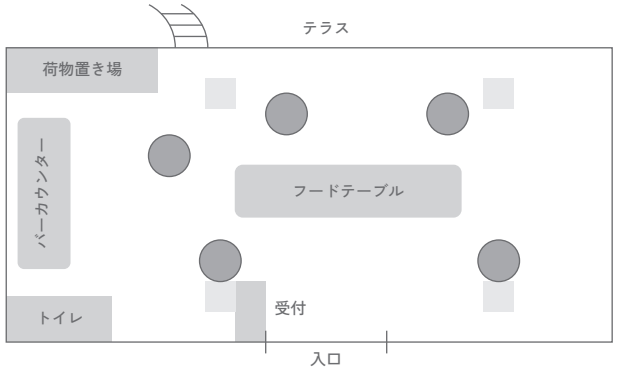
4F | 打合せ & 控室 & 事務所 Meeting Room & Waiting Room & Office



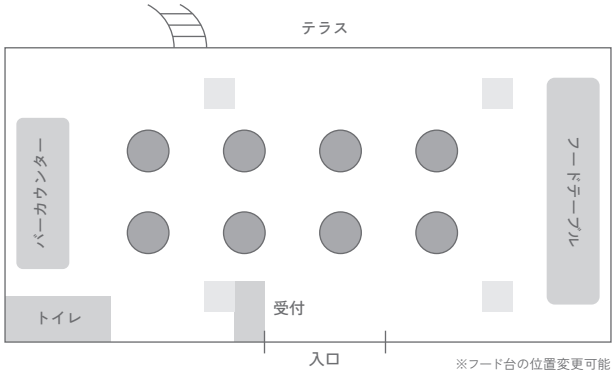
会場名称	面積	天井高	着席	立食	スクール	シアター
1 メインフロア (バンケット)	154㎡	2.2m	20〜76名	20〜100名	〜30名	〜70名
2 イベントスペース (チャペル)	126㎡	2.1m	20〜60名	20〜80名	〜30名	〜50名
3 アトリウムテラス	—	—	5〜10名	10〜20名	—	—
4 待合スペース	—	—	5〜10名	10〜20名	—	—

レイアウト例

ルシェルブラン表参道

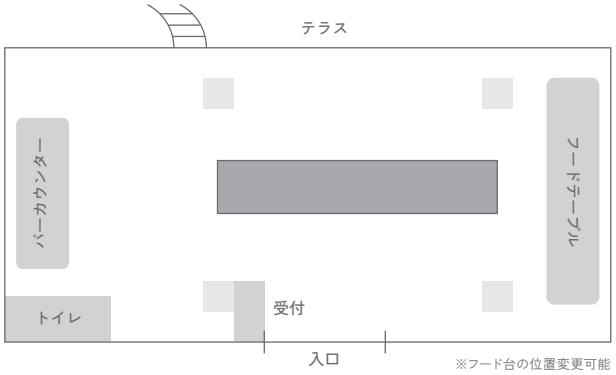


1 立食ビュッフェ 最大100名



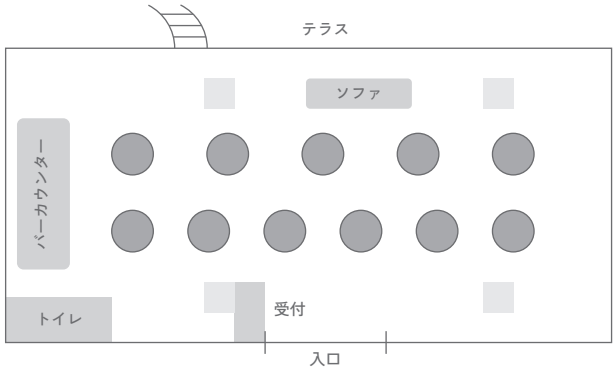
※フード台の位置変更可能

2 着席ビュッフェ 5名掛け×8卓、最大40名

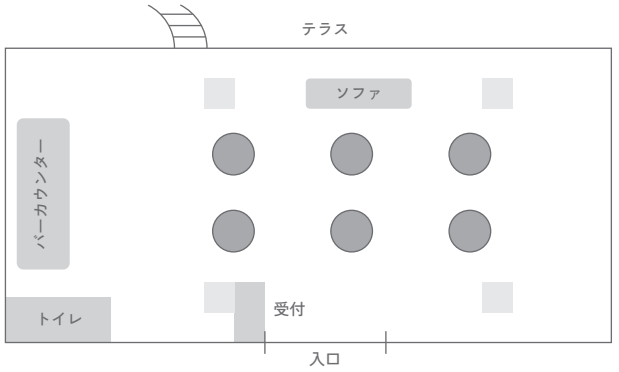


※フード台の位置変更可能

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

ルシェルブラン表参道

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）	7,000 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

宴会プラン

ルシェルブラン表参道

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
大山鶏のヴァプ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
フランベ演出オプション料金
+2,000円(フランベ演出+ポークから牛肉に変更)

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

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
フランベ演出
+1,500円(フランベ演出+ローストビーフ)

Dessert
デザート

Drink
ビール/ワイン(赤・白)/ウィスキー/焼酎(麦/芋)
ウーロン茶/ジンジャーエール/オレンジジュース

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)/ウィスキー/焼酎(麦/芋)
カクテル
ウーロン茶/ジンジャーエール/オレンジジュース

ドリンクオプション料金 ¥1,100(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･･･¥600(税サ込) カクテルのみ･･･¥600(税サ込) ●スパークリングワイン･･･1杯 ¥1,000(税サ込)

※ドリンクは人数分でのご注文となります

料理オプション料金

- Ⓐ カツオのたたきポン酢ジュレ ¥12,000(税サ込)
- Ⓑ 彩り鎌倉野菜の冷製バーニャカウダ ¥8,000(税サ込)
- Ⓒ ピッツァ(マルゲリータ) 1枚 ¥8,000(税サ込)
- Ⓓ シェフのお任せカレー ¥12,000(税サ込)
- Ⓔ 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

- Ⓕ バゲット 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

冷前菜
ノルウェーサーモンのレモンマリネ　季節のサラダ

魚料理
真鯛のブレゼ　アサリのクリームスープ仕立て

肉料理
大山鶏もも肉のディアブル風　粒マスタードソース

デザート
本日のデザート

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

お一人様 13,000円(税サ込) 5品

冷前菜
旬の鮮魚マリネ　ハーブサラダ

スープ
季節野菜のポタージュ

魚料理
真鯛のポワレ　フレッシュトマトとタプナード

肉料理
ローストビーフ　温野菜とバルサミコソース

デザート
本日のデザート

Drink
ビール/ワイン(赤・白)/ウィスキー/焼酎(麦/芋)
ウーロン茶/ジンジャーエール/オレンジジュース

お一人様 16,000円(税サ込) 6品

アミューズ
本日の小さなオードブル

冷前菜
旬の海の幸マリネ　ハーブサラダ　ラヴィゴットソース

スープ
季節野菜のポタージュ

魚料理
真鯛と天使の海老ポワレ　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

デザート
本日のデザート

Drink
ビール/ワイン(赤・白)/ウィスキー/焼酎(麦/芋)/カクテル
ウーロン茶/ジンジャーエール/オレンジジュース

ドリンクオプション料金 ¥1,100(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･･･¥600(税サ込) カクテルのみ･･･¥600(税サ込) ●スパークリングワイン･･･1杯 ¥1,000(税サ込)

※ドリンクは人数分でのご注文となります