

貸切パーティープラン



学割【550円割引】
学生のみ参加の場合適用

※最終人数の決定3日前 ※貸切使用料3万円(税抜)必須(現金払いで無料) 詳細は【ご予約について】の資料をご覧ください

フロア完全貸切 貸切時間

【準備/受付時間 30分前】
【飲み放題/料理提供】
【ご撤収 30分】

※時間を過ぎた場合は延長料金を頂きます

内訳例

(貸切時間3時間の場合)
～当日の流れ～
17:30 入り時間(準備/受付)
18:00 飲み放題/料理スタート
20:00 ドリンク/料理提供終了
20:30 完全撤収

幹事様必見! 無料貸出物

・大型プロジェクター使用
(持ち込みPC、スマホ、タブレット接続可能)
・マイク2本レンタル(有線1本/無線1本)
・グループ札(アルファベット)・抽選ボックス・金庫
・ビンゴマシーン/ビンゴカード(人数分)
・音響設備(携帯を繋いで好きなBGMが流せる)
・パーティータスキ(本日の主役!)

人気! 有料オプション

【時間延長※飲食有】30分/お一人様 ¥1,100(税込)
【時間延長※飲食無】30分/¥22,000(税込)
【特大フォトケーキ】約60名分/¥22,000(税込)
【景品手配】景品セット/¥30,000(税込)～
【チェキ貸出】2台/¥5,500(税込)
【Switch貸出】¥5,500(税込)※ソフト要相談
【Switch持込料】¥3,300(税込)
【主役優先サポート】¥0
【集合写真撮影】¥0

60種以上 飲み放題メニュー

- ビール ■シャンディーガフ
■梅酒(ロック・水割・ソーダ割)
■麦(ロック・水割・ソーダ割・烏龍茶割)
■ウイスキー(ロック・水割・ソーダ割
コーラ割・ジンジャーエール割)
■レモン酎ハイ ■ライム酎ハイ ■巨峰酎ハイ ■男梅酎ハイ
■メロン酎ハイ ■グレープフルーツ酎ハイ ■梅酎ハイ
■柚子酎ハイ ■桃酎ハイ ■シークワーサー酎ハイ
■赤ワイン(ジンジャー割)
■白ワイン(ジンジャー割・白ワインカシス)
■ジン(ソーダ・ジンジャーエール)
■ウォッカ(ソーダ・ジンジャーエール)
■カシス(ソーダ・ウーロン・アップル・グレープ)
■ピーチ(ソーダ・ウーロン・アップル・グレープ)
■烏龍茶 ■グレープフルーツジュース ■アップルジュース
■コーラ ■ジンジャーエール ■梅ソーダ ■メロンソーダ
■カルピス(ウォーター・ソーダ) ■マンゴソーダ etc

Option

- ドリンクサーブ (お一人様+1,650円)
■プレミアム飲み放題 (お一人様+550円)
上記ノンアルコールビール/日本酒・芋焼酎・コーヒー/紅茶

Course menu

料理に関して仕入れや季節により食材やメニューが異なります

※金・土(連休中) +550円

カジュアルコース

50名様以上ご利用時
4,400円(税込)
30-49名様ご利用時/4,950円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全8品(ビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ・チキンとキノコの濃厚クリーム仕立て～2種ドレッシングの食べ比べ～
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ・完熟トマトと野菜のカボナータ
- ・香草香る鮮魚のパン粉焼き
- ・本日のシェフおすすめ 麺料理または 米料理
- ・本日のスイーツ

デザートビュッフェコース

50名様以上ご利用時
4,950円(税込)
30-49名様ご利用時/5,500円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全11品(ビュッフェ)

(スタンダードコースの料理(上記)内容+デザートビュッフェ5種)

ソフトドリンクコース

50名様以上ご利用時
3,850円(税込)
30-49名様ご利用時/4,400円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

■料理全8品(ビュッフェ)(カジュアルコースの料理内容)
+550円 テーブルビュッフェ全10品に変更
+1,100円 食べ放題全12品に変更

■フリードリンク(飲み放題120分)約15種以上

- ・烏龍茶
- ・オレソジ
- ・カルピスソーダ
- ・コーラ
- ・グレープフルーツ
- ・期間限定ドリンク数種類
- ・ジンジャーエール
- ・カルピスウォーター

立食専用 ビュッフェコース

50名様以上ご利用時
4,950円(税込)
30-49名様ご利用時/5,500円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全9品(ビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ・カボナータのブルスケッタ
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・卵サラダと野菜のサンドウィッチ
- ・自家製タルタルブルスケッタ
- ・チキンフリット
- ・特製カレーライス
- ・本日のデザート

料理提供方法



①ビュッフェ
ビュッフェコーナーにて大皿で提供
各自で料理を取りに行くスタイル!
食べ放題コースも有

②テーブルビュッフェ
各テーブルに人数分のお料理を
大皿で提供するスタイル!
会話重視の方にオススメです

コースに プラス 人気の追加料理

- 【特製カレーライス】お一人様 /550円
 - 【鶏のジュースー唐揚げ】お一人様 /330円
 - 【卵サラダと野菜のサンドイッチ】お一人様 /440円
 - 【牛もも肉のローストビーフ】お一人様 /1,100円
 - 【お寿司3種】お一人様 /660円
 - 【デザートビュッフェ5種】お一人様 550円
- 【お酒の持込※焼酎/日本酒/シャンパンなど】1本 /3,300円
※お食事の持込はお断りしております

食べ放題コース

50名様以上ご利用時
5,500円(税込)
30-49名様ご利用時/6,050円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全12品(ビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ・カボナータのブルスケッタ
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・彩り7種野菜の贅沢キッシュ
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ・チキンとキノコの濃厚クリーム仕立て
- ・チキンフリット
- ・自家製タルタルブルスケッタ
- ・香草香る鮮魚のパン粉焼き
- ・完熟トマトの濃厚ポモドーロ
- ・特製カレーライス
- ・本日のデザート

豪華食べ放題コース

50名様以上ご利用時
7,150円(税込)
30-49名様ご利用時/7,700円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全18品(ビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ・特製カレーライス
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・カボナータのブルスケッタ
- ・自家製タルタルブルスケッタ
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・チキンとキノコの濃厚クリーム仕立て
- ・完熟トマトの濃厚ポモドーロ
- ・香草香る鮮魚のパン粉焼き
- ★にぎり寿司3種(海老、イカ、サーモンなど)
- ★旬素材のこだわりパスタ
- ★デザートビュッフェ4種
- ★低温ローストビーフ パルサミコ仕立て

テーブルビュッフェ コース

50名様以上ご利用時
4,950円(税込)
30-49名様ご利用時/5,500円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全10品(テーブルビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ・香草香る鮮魚のパン粉焼き
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ・ペンネのサラダ仕立て
- ・バジル香るジェノベーゼ
- ・カボナータのブルスケッタ
- ・ハニーマスタードチキン
- ・焼き立てミラノバケット
- ・本日のシェフおすすめ 麺料理または 米料理
- ・本日のデザート

豪華テーブル ビュッフェコース

50名様以上ご利用時
7,150円(税込)
30-49名様ご利用時/7,700円(税込)

飲み放題 120分 無料貸出物 貸切時間3時間

一料理全12品(テーブルビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ・カボナータのブルスケッタ
- ・ハンニーマスタードチキン
- ★低温ローストビーフ パルサミコ仕立て
- ★静岡県産 鰯のポワレ
- ・焼き立てミラノバケット
- ★合鴨ロース 黒胡椒の香り
- ★ポルチーニ茸香る クリームパスタ
- ・デザートケーキ



懇親会 / 忘年会 特別プラン

※平日 / 土日 / 祝日 同金額 ★食べ放題ビュッフェに変更の場合 お一人様 / +1,100円

SACHI



コース

¥6,490
(税別 ¥5,900)

飲み放題 150分 無料貸出物 貸切3時間30分

一料理全12品一 (テーブルビュッフェ or ビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ
- ・合鴨ロース 黒胡椒の香り
- ・ガーリック香る ペペロンチーノ枝豆
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・カボナータのブルスケッタ
- ・チキンフリット
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ・低温ローストポーク パルサミコ仕立て
- ・香草香る鮮魚のパン粉焼き
- ・アサリたっぷりボンゴレ・ピアンコ
- ・焼き立てミラノバケット
- ・本日のデザート

FUKU



コース

¥7,480
(税別 ¥6,800)

飲み放題 150分 無料貸出物 貸切3時間30分

一料理全12品一 (テーブルビュッフェ or ビュッフェ)

- ・彩り野菜のフレッシュガーデンサラダ
- ・合鴨ロース 黒胡椒の香り
- ・ガーリック香る ペペロンチーノ枝豆
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・カボナータのブルスケッタ
- ・チキンフリット
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ★低温ローストビーフ パルサミコ仕立て
- ★真鯛の香草パン粉焼き
- ・アサリたっぷりボンゴレ・ピアンコ
- ・焼き立てミラノバケット
- ・本日のデザート

YUI



コース

¥9,130
(税別 ¥8,300)

飲み放題 150分 無料貸出物 貸切3時間30分

一料理全13品一 (テーブルビュッフェ or ビュッフェ)

- ★フレッシュサーモンのカルパッチョ仕立て
- ・合鴨ロース 黒胡椒の香り
- ・ガーリック香る ペペロンチーノ枝豆
- ・季節野菜のスパニッシュオムレツ
- ・カボナータのブルスケッタ
- ・チキンフリット
- ・ローストポテト コンソメフレーパー
- ★国産牛いちば肉のローストビーフ
- ★静岡県産金目鯛のポワレ
- ★柑橘香るブルブランソース
- ★ポルチーニ茸香る クリームパスタ
- ・焼き立てミラノバケット
- ★デザート盛り合わせ