

# BUFFET STYLE PARTY PLAN



## STANDARD PARTY PLAN A

1名様 ¥6,500 (消費税込)

[音響使用料 (マイク・BGM)・プロジェクター&スクリーン使用料を含む]

### ■ブッフェ料理 (11種類) +フリーフロー [STANDARD]

- スペイン産生ハム (ハモンセラーノ)
- スペイン産サラミ (フェテック・イベリコ)
- パルミジャーノチップス
- 焼き茄子とカラスミのディップ ローストナッツとバジルオイル
- 鶏胸肉の低温調理 生姜とトマトのソース
- 水蛸のカルパッチョ ガリシア風
- レバーペーストとアマレーナチェリーのクロスティニー
- オープンで3時間トトロにローストした玉葱 トリュフオイル
- フライドポテト 自家製ハーブソルト
- 肉詰めしたズッキーニのオープン焼き
- シラスとキャベツ、カラスミのペンネ

- Beer(SapporoBlackLabel・ShandyGaff)/ サッポロ黒ラベル・シャンディガフ
- Wine(Chardonnay・Cabernet Sauvignon)/ 白ワイン・赤ワイン
- Whisky(Water・Soda・On The rocks)/ ウイスキー
- スピリッツ 4種 (Gin・Vodka・Tequila・Rum)
- Non-Alcoholic/ ノンアルコール
- Orange/ オレンジジュース、Oolong Tea/ 烏龍茶、Cola/ コーラ
- Ginger Ale/ ジンジャーエール、Soda/ ソーダ、Tonic Water/ トニックウォーター

## STANDARD PARTY PLAN B

1名様 ¥7,500 (消費税込)

[音響使用料 (マイク・BGM)・プロジェクター&スクリーン使用料を含む]

### ■ブッフェ料理 (13種類 & デザート) +フリーフロー [STANDARD]

- スペイン産生ハム (ハモンセラーノ)
- スペイン産サラミ (フェテック・イベリコ)
- パルミジャーノチップス
- 焼き茄子とカラスミのディップ ローストナッツとバジルオイル
- 鶏胸肉の低温調理 生姜とトマトのソース
- 水蛸のカルパッチョ ガリシア風
- レバーペーストとアマレーナチェリーのクロスティニー
- オープンで3時間トトロにローストした玉葱 トリュフオイル
- フライドポテト 自家製ハーブソルト
- 肉詰めしたズッキーニのオープン焼き
- シラスとキャベツ、カラスミのペンネ
- 豚肩ロースとハーブのボルケッタ パルサミソース
- 真鯛のバブール カボナータ添え
- Kurkku Fields 直送 テリーヌショコラ

- Sparkling Wine/ スパークリングワイン
- Beer(SapporoBlackLabel・ShandyGaff)/ サッポロ黒ラベル・シャンディガフ
- Wine(Chardonnay・Cabernet Sauvignon)/ 白ワイン・赤ワイン
- Whisky(Water・Soda・On The rocks)/ ウイスキー
- スピリッツ 4種 (Gin・Vodka・Tequila・Rum)
- Non-Alcoholic/ ノンアルコール
- Orange/ オレンジジュース、Oolong Tea/ 烏龍茶、Cola/ コーラ
- Ginger Ale/ ジンジャーエール、Soda/ ソーダ、Tonic Water/ トニックウォーター

## COCKTAIL PARTY PLAN

1名様 ¥8,500 (消費税込)

[音響使用料 (マイク・BGM)・プロジェクター&スクリーン使用料を含む]

### ■ブッフェ料理 (6種類) +フリーフロー [STANDARD B] +タップ・シングルチャーカテル (8種)

- スペイン産生ハム (ハモンセラーノ)
- スペイン産サラミ (フェテック・イベリコ)
- パルミジャーノチップス
- 焼き茄子とカラスミのディップ ローストナッツとバジルオイル
- 鶏胸肉の低温調理 生姜とトマトのソース
- フライドポテト 自家製ハーブソルト

- タップ・シングルチャーカテル 8種
- ①HIP HOP HIGHBALL ②LONDON・MILANO・CHINA ③ZIG-ZAG LINE ④AYB SOUR
- ⑤BUSKING BARMRACK ⑥PURPLE HAZE ⑦DONKEY KONG J.R ⑧DING DONG TRADING CO.)
- スピリッツ 4種 (Gin・Vodka・Tequila・Rum)
- Sparkling Wine/ スパークリングワイン
- Beer(SapporoBlackLabel・ShandyGaff)/ サッポロ黒ラベル・シャンディガフ
- Wine(Chardonnay・Cabernet Sauvignon)/ 白ワイン・赤ワイン
- Whisky(Water・Soda・On The rocks)/ ウイスキー
- Non-Alcoholic/ ノンアルコール
- Orange/ オレンジジュース、Oolong Tea/ 烏龍茶、Cola/ コーラ
- Ginger Ale/ ジンジャーエール、Soda/ ソーダ、Tonic Water/ トニックウォーター

\* Menu 内容は一例です。季節や仕入状況により変更致します。ご了承下さい。  
\* コース料理のご用意も可能です。お料理内容や金額はご相談ください。  
\* ご要望に応じて、料理の品数を増やす事も可能です。(追加料金が発生します。)お気軽にご相談ください。

## OPTION

DJ ブース (CDJ) 使用料	¥33,000 (消費税込)
DJ ブース (アナログ) 使用料	¥33,000 (消費税込)
DJ ブース (CDJ&アナログ) 使用料	¥55,000 (消費税込)
PRIVATE ROOM(控室)	使用料1時間 / ¥3,300 (消費税込)

## FEE

<input type="checkbox"/> 実施可能時間	18:00-21:00 (21:30 完全撤収)
<input type="checkbox"/> 宴会時間	180分 (受付・準備30分、パーティ120分(終了30分前ドリンクL.O)、送賓30分) *6か月先まで予約可 / 1週間前までに人数・内容確定

### □最低保障料金

Minimum Charge	18:00-21:00	時間外利用 21:00以降ご利用の場合
MONDAY-THURSDAY	198,000 (消費税込)	308,000 (消費税込)
FRIDAY	473,000 (消費税込)	583,000 (消費税込)
SATURDAY	363,000 (消費税込)	473,000 (消費税込)
SUNDAY/HOLIDAY	要相談	

\*18:00以前の貸切に関してのご料金は要相談

## AGREEMENT

- 予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴致します
- お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担頂きます
- フード、ケーキに関するご注文内容の変更は、7日前正午迄にいただけますようお願い致します
- お荷物搬入は、お預かりは、2日前より承ります
- ご予約のキャンセル時には最新の見積金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴致します  
-2か月 :10% | -1か月 :30% | -2週間 :50% | -1週間 :80% | 前日 :90% | ~当日 :100%

## APPLICATION FORM

お申し込みいただく際は、  
右記の QR コードより申込書にご記入をいただき  
ご予約をお願いします。

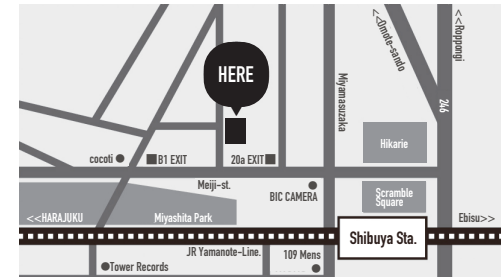




THE MUSIC BAR  
-CAVE SHIBUYA-  
with Great Sound & Bistro

## FLOOR PLAN

着席 ~ 40 名  
立食buffet ~ 100 名



## THE MUSIC BAR -CAVE SHIBUYA-

OPENING HOURS Please check the website for business hours

CONTACT TEL03-5962-7666

ADDRESS ADDRESS / 1-15-12 Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo

TEL :03-5962-7666 / MAIL : info@the-musicbar.jp



OFFICIAL WEBSITE



INSTAGRAM