



Planning & Operation TRANSIT GENERAL OFFICE INC.

<http://www.transit-web.com>

Interior design
INTENTIONALLIES / Shuwa Tei

<http://www.intentionallies.co.jp>

Illustration
Satoshi Hashimoto

<http://s-portfolio.net>

Food Produce
Aromafresca / Shinji Harada

<http://www.aromafresca-afsa.com>

Uniform
ID DAILY WEAR

<http://iddailywear.com>



ADDRESS

〒150-8510
東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ 11階

PUBLIC TRANSPORTATION

東急 東横線・田園都市線
東京メトロ 半蔵門線・副都心線
渋谷駅 15番出口 と直結
JR線各線
東京メトロ銀座線
京王井の頭線
渋谷駅 2F連絡通路 で直結

THE THEATRE TABLE 03-3486-8411

[Mon-Sat] Lunch 11:00-15:00—Cafe 15:00-18:00—Dinner 18:00-23:30(L.O.22:30)
[Sun] Lunch 11:00-15:00—Cafe 15:00-18:00—Dinner 18:00-23:00(L.O.22:00)
11F Shibuya Hikarie, 2-21 Shibuya, Shibuya-ku, Tokyo 150-8510

OFFICIAL WEB: <https://www.thetheatretable.com>
INSTAGRAM : @thetheatretable
FACEBOOK: <https://www.facebook.com/thetheatretable/>



ONE & ONLY PARTY AT SHIBUYA HIKARIE 11F
The
WEDDING
&
PRIVATE PARTY
THE THEATRE TABLE
SEATING MAX100 PERSONS
STANDING MAX200 PERSONS





CONTENTS 01

FOOD & DRINK フード・ドリンク

STANDARD PLAN 8,000YEN

(90分制フリードリンク付き)

- 前菜 1 鶏胸肉の低温調理と季節野菜のビクルスのスビエディーニ
2 パストラミと紫キャベツのビタブレット
3 かぶのスープ 燻製ホタテとポモドリーニのピンチョス
4 スモークサーモンと根菜のタルタル
5 真ダコの柔らか煮と里芋のフリット トリュフをかけて
- パスタ 6 サルシッチャとカリフラワーの軽いクリームソース スパゲティ
リゾット 7 ボルチーニ茸とウズラのリゾット 燻製チーズ
- メイン 8 甘鯛のヴァポーレ ヴェルモット風味のクリームソース
9 牛ロース肉のロースト 季節野菜のオープン焼きを添えて
- デザート 10 ティラミスクリームとフランボワーズのタルトレット
11 ガトーショコラ ローストナッツとメープルクリーム添え
12 カッサータ ベーリーソースとバラの香り

CASUAL PLAN 5,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

- 前菜 1 鶏胸肉の低温調理と季節野菜のビクルスのスビエディーニ
2 パストラミと紫キャベツのビタブレット
3 かぶのスープ 燻製ホタテとポモドリーニのピンチョス
4 スモークサーモンと根菜のタルタル
- パスタ 5 サルシッチャとカリフラワーの軽いクリームソース スパゲティ
メイン 6 豚肩ロース肉のスパイスロースト
チーズ風味のジャガイモピューレを添えて
- デザート 7 ガトーショコラ ローストナッツとメープルクリーム添え
8 カッサータ ベーリーソースとバラの香り

※お食事は全てビュッフェスタイルでご用意させていただきます
※メニュー内容は一例です 季節や仕入れ状況により変更する場合がございます
※メニュー構成や内容はお客様にご要望をお伺いし、ご提案差し上げます お気軽にお問合せください
※アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください

渋谷を一望できる開放的なプライベート空間で

あなただけのパーティーを

渋谷ヒカリエ11階の大型カジュアルイタリアンダイニング「シアターテーブル」は、昔からあるダイニングのような懐かしさ、天高6mの開放的な店内、広々としたBOX席、高層階から夜景を一望できるソファ席のテラス、そんな One & Only な空間。料理は東京でもっとも予約が取りにくいと言われミシュランの星も獲得しているイタリアンレストラン“アロマフレスカ”の原田慎次シェフが監修し、“ネオトラットリア”をテーマにしたカジュアルなイタリアンをご用意しております。

FREE DRINK MENU

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、ソフトドリンク(オレンジ、ウーロン茶)
※1名様あたり追加500円で、30分の延長やウェルカムドリンクのご利用も可能です
※フリードリンクは、参加人数分を頂戴いたします
※お持込の場合1本あたり2000円申し受けます

UP GRADE +600YEN

※1名様あたり追加600円で、フリードリンクメニューにカクテル各種
+ソフトドリンク各種を追加可能です
<カクテル>ジン、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ、ウーロンハイ +etc...
<ソフトドリンク>グレープフルーツ、ココ・コーラ、ジンジャーエール +etc...

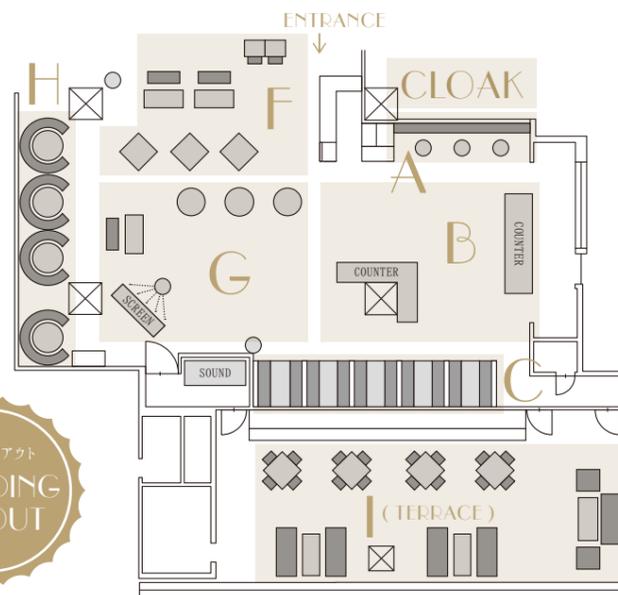
ORDER CAKE +800YEN

※1名様あたり追加800円で、オーダーメイドケーキをご用意いたします
※お持込の場合一律2万円申し受けます

※価格は全て税込みです ※別途、サービス料として飲食料金の10%を頂戴しております ※別途、1名様あたり300円の会場使用料を頂戴しております

CONTENTS 02

LAYOUT 席・設備



- A: ベンチシート(移動不可)とテーブルを設置いたします
B: DRINKカウンターとFOODカウンターを設置いたします
スムーズに飲食をご利用頂くために、スペースを確保し、空いたスペースに立食用のテーブルを配置いたします
C: 6名ソファ席×5=30席
F: 入口に受付を設置いたします
ソファ席を設置し、着席可能なスペースをご用意いたします
空いたスペースに立食用のテーブルを配置いたします
- G: 全体が見渡せる位置に高砂(主役席)を設置いたします
DJブース前は余興と、映像設備用にスペースを確保いたします
H: 5名ソファ席×4=20席
スクリーン裏は、幹事様用半個室としても使用可能です
I: テラス席(強風時使用不可、禁煙)
4名テーブル席×4=16席
4名ソファ席×3=12席
CLOAK: お荷物用にクロークスペースをご用意いたします
(スタッフの手配は別途相談)

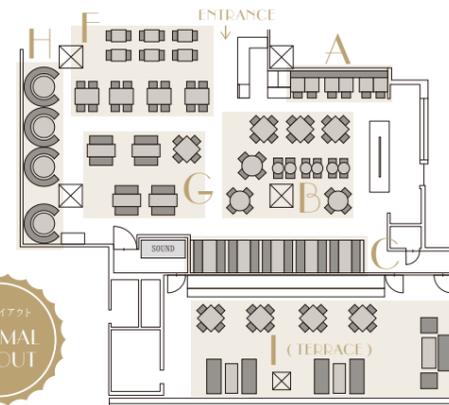
NORMAL LAYOUT

- A: 4名テーブル×3 = 12席
B: 4名テーブル×9 = 36席
C: 6名テーブル×5 = 30席
F: 2名テーブル×6 = 12席
4名テーブル×4 = 16席
G: 4名テーブル×5 = 20席
H: 5名ソファ×4 = 20席 (一部半個室)
I: 4名テーブル×4 = 16席
4名テーブル×3 = 12席

TOTAL 174席

CAPACITY

着席: ~100名まで
立食: ~200名まで



CONTENTS 03

FEE & OPTION 料金・オプション

全貸切	月-木、日	金、土、祝前日
人数	立食: ~200名様まで 着席: ~100名様まで	
ご予約・人数変更	6ヶ月先まで予約可能 1週間前までに人数、内容確定	
申込金	10万円	
実施可能時間 範囲	11:00-23:00 L.O. (23:30完全撤収)	
宴会時間 (完全撤収時間が20時を超過する場合は営業保障)	3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分)	
最低保障料金	50万円 (70万円)	60万円 (80万円)
会場使用料金	300円/御一人様あたり	
延長会場使用料	5万円/30分	
御一人様あたりの単価 [] カッコ内はサービス料込の料金	5,500~[6,350~] 8,000~[9,100~]	
音響使用料	2万円 (ワイヤレスマイク×2本、有線マイク1本、マイクスタンド×2脚)	
映像使用料 (プロジェクター100インチ スクリーン)	2万円 (プロジェクター、スクリーン)	
DJブース使用料	1万5000円	
クローク (クロークスタッフ)	5万円 (店舗スタッフ立会含む)	

CONTENTS 04

AGREEMENT 規約・注意事項

- * 予定人数より少なかった場合でも最低保証料金を頂戴致します
- * お客様責任により汚損、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日前迄にいただけますようお願いいたします
- * お荷物搬入は、原則2日前より承ります (万が一、紛失、破損等が生じた場合は当店は一切の責任を負いかねます)
- * ご予約のキャンセル時には、最低保証料金をベースに、下記キャンセル料を頂戴致します
~1か月:10% | ~2週間:30% | ~1週間:50% | ~前日:80% | ~当日:100%