

PARTY PLAN

FOOD / BUFFET STYLE

6000 YEN	前菜	季節の“ミャンカム”
(税サ込)		サーモンのタルタル ココナッツライムソース
2 時間制		“ヤムウンセン” グリルサーモンとタイハーブ 春雨
フリードリンク付		“ソムタム” スパイシーグリーンパパイヤサラダ
お料理全10品	メイン	シーフード揚げ春巻き タイバジルとグリーンチリソース
		フライドチキン ココナッツターメリックソース
		チリポークリブ
	麺・飯物	“パッタイ” ライスヌードル
		フライドライス
	デザート	タロブディング

8000 YEN	前菜	季節の“ミャンカム”
(税サ込)		サーモンのタルタル ココナッツライムソース
2 時間制		“ヤムウンセン” グリルサーモンとタイハーブ 春雨
フリードリンク付		“ソムタム” スパイシーグリーンパパイヤサラダ
お料理全13品		シーフード揚げ春巻き タイバジルとグリーンチリソース
		クリスマスビーブラウン
	メイン	フライドチキン ココナッツターメリックソース
		ポークホック スパイシーキャラメリゼチリビネガー
		“クライングタイガー” ホット&サワースソース
	麺・飯物	“パッタイ” ライスヌードル
		フライドライス
	デザート	タロブディング
		ココナッツとシーズナルアイス

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の要望をお伺いし、ご提案差し上げます。

FREE DRINK

ビール / ウイスキー
ワイン 赤 / 白
オレンジジュース / グレープフルーツジュース / コーラ / ジンジャーエール
ピンクレモネード / ウーロン茶

EXTRA DRINK

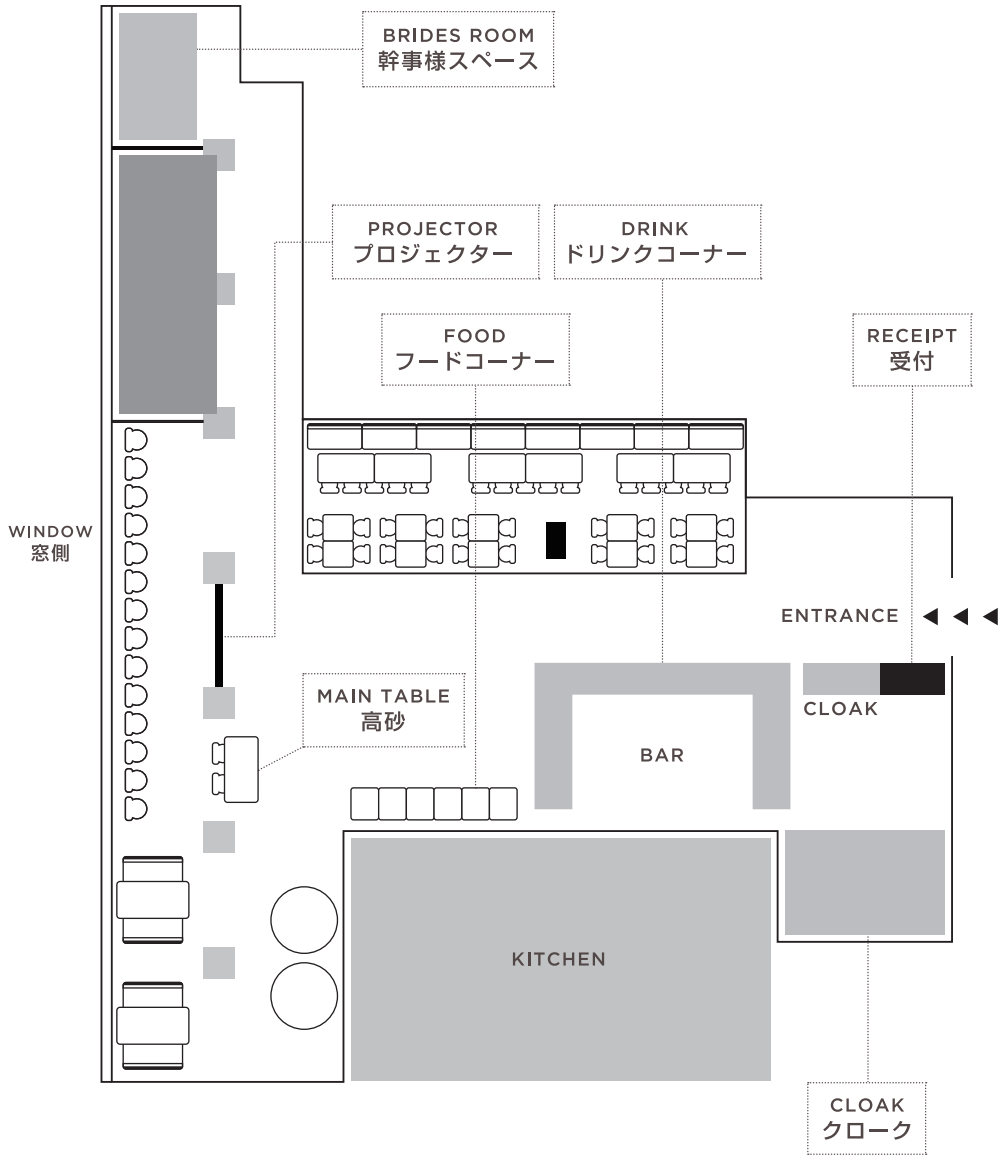
乾杯用スパークリングワイン	+500 YEN
カクテル 2 種	+500 YEN
カクテル 5 種	+1000 YEN

カクテルベースをチョイス... ジン / ウォッカ / カシス / カンパリ / ビーチ / ライチ

BUFFET STYLE

立食スタイル

座席 80 席前後



* レイアウトはご相談ください

PRICE LIST

TIME	実施可能時間 範囲	11:30 - 21:30 L.O. (22:30 完全撤収)			
	宴会時間	3 時間 30 分 準備 30 分、受付 30 分、PARTY 本番 2 時間、完全退店 30 分			
PRICE	貸切最低保証額 (税込) シーズンにより 変動する場合がございます		11:30-15:00 ランチのみ	17:00-22:00 ディナーのみ	1 日貸切
		月・火曜日	40 万円	50 万円	80 万円
		水・木曜日	40 万円	70 万円	100 万円
		金曜日	40 万円	90 万円	120 万円
		土・祝日	50 万円	90 万円	120 万円
		日曜日	60 万円	60 万円	90 万円
		会場使用料金 婚礼 1 次会、1.5 次会の着席スタイルは除く。			
OPTION	音響機材 (ワイヤレスマイク ×2 本)		無料		
	映像機材 (プロジェクター・スクリーン)		無料 PC は持込でお願いをしています。		
	DJ 機材		無料		
	クローク (クロークスタッフ)		無料 専任スタッフをつける場合 1 人 20,000 円。		
	着席コーススタイル		着席用コースをご用意させていただきます。 税別、サービス料 10% を頂戴いたします。		

AGREEMENT 規約・注意事項

本予約時に、宴会・催事規約を確認していただき、申込をしていただけます。/ 最終人数報告は 1 週間前をお願いしております。
当日人数が減った場合、最終人数分のお支払いは保証をしていただけます。/ お荷物搬入、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低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴いたします。
〜 30 日前まで：10%、〜 14 日前まで：30%、〜 7 日前まで：50%、〜 前日まで：80%、〜 当日：100%