



ADDRESS
〒150-8510
東京都渋谷区渋谷2-24-1 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

Food Produce
Aromafresca / Shinji Harada
<http://www.aromafresca-afsa.com>
.....
Planning & Operation
TRANSIT GENERAL OFFICE INC.
<http://www.transit-web.com>
.....

THE THEATRE TABLE
03-3486-8411

LUNCH 11:00-14:30 __ CAFE 14:30-18:00 __ DINNER 18:00-23:00 (LO.22:00)



@the_theatre_table



Official Website



ONE & ONLY PARTY AT SHIBUYA HIKARIE 11F
The
WEDDING
&
PRIVATE PARTY
ENJOY YOUR PARTY!
SEATING
MAX100 PERSONS
STANDING
MAX100 PERSONS

THE THEATRE TABLE

INTRODUCTION

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な空間は渋谷の喧騒からは想像できないほど時間がゆっくり流れ、特別なひと時を演出します。料理監修は東京でもっとも予約が取りにくい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手がけ、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が気軽にお楽しみいただけます。



FOOD PRODUCE

料理監修は東京でもっとも予約が取りにくい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手がけ、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。原田シェフならではの素材の持ち味を最大限に引き出した料理をお楽しみいただけます。

ブッフェパーティプラン

CASUAL
BUFFET PLAN

(90分制フリードリンク付き)
【会場使用料・マイク使用料含む】

5,500YEN (税込)

※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

FOOD 計7種

前菜4種 / パスタ1種 / メイン1種 / デザート1種

+

DRINK 計6種

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール
烏龍茶 / オレンジ

ブッフェパーティプラン

STANDARD
BUFFET PLAN

(90分制フリードリンク付き)
【会場使用料・マイク使用料含む】

7,500YEN (税込)

※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

FOOD 計10種

前菜4種 / パスタ2種 / メイン2種 / デザート2種

+

DRINK 計6種

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール
烏龍茶 / オレンジ

コース料理スタイル

CASUAL
COURSE STYLE

(90分制フリードリンク付き)

6,500YEN (税込)

FOOD 計5種

前菜2種 / パスタ1種 / メイン1種 / デザート1種

+

DRINK 計6種

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール
烏龍茶 / オレンジ

大皿シェアスタイル

CASUAL
SHARE PLATE

(90分制フリードリンク付き)

5,000YEN (税込)

FOOD 計5種

前菜2種 / パスタ1種 / メイン1種 / デザート1種

+

DRINK 計6種

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール
烏龍茶 / オレンジ

《FOOD》

- 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
- ご希望に応じてメニューのアレンジやアップグレードが可能です お気軽にご相談ください
- アレルギーをお持ちの方はスタッフへ申しつけください

《DRINK》

- 1名様あたり500円のご追加でドリンクのアップグレードが可能です
カクテル (30種) / ウイスキー / 焼酎 / グレープフルーツ / コーラ / ジンジャーエール
- 1名様あたり500円のご追加で、30分のご延長やウェルカムドリンクのご用意が可能です
- お持込の場合、1本あたり3,000円申し受けます

《ORDER CAKE》

- 1名様あたり800円のご追加で、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20,000円申し受けます

※価格は全て税込みです

BUFFET STYLE

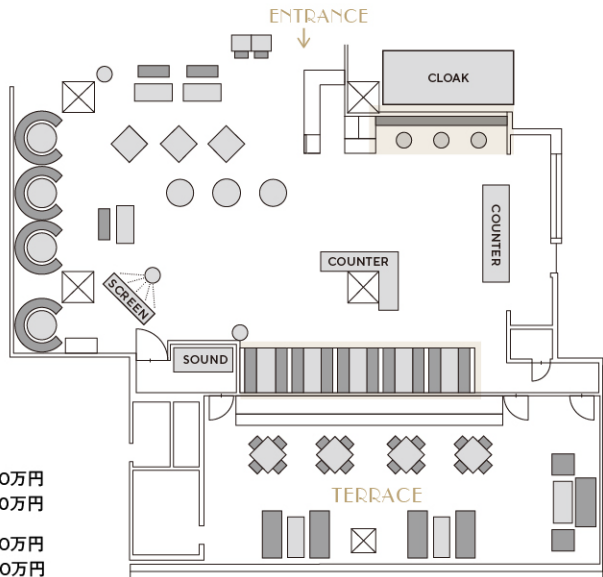
設備:

ワイヤレスマイク
CD・DVDデッキ
インターネット環境
セルフクロークスペース
テラス
プロジェクター&スクリーン (有料)

全エリア貸切

着席：～100名様
立食：～200名様

最低保証料金	
▶月～木	50万円
※完全撤収が20時を超過する場合	70万円
▶金・土・日・祝日・祝前日	60万円
※完全撤収が20時を超過する場合	80万円



SEATING STYLE

A AREA

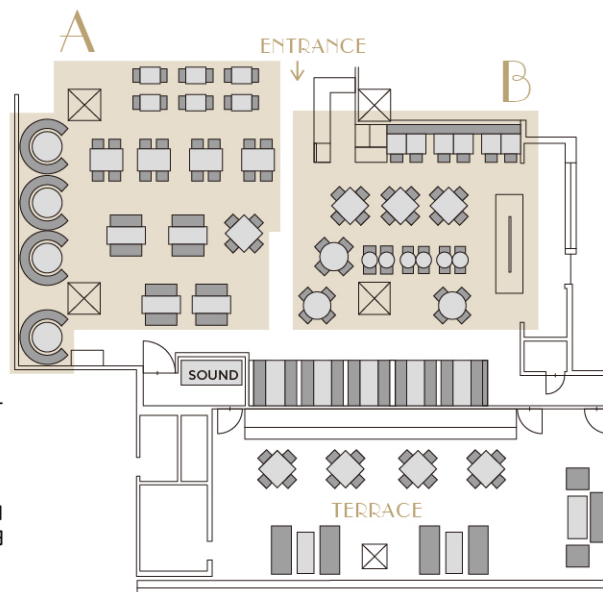
着席：31～50名様

最低保証料金	
▶月～木	20万円
▶金・土・日・祝前日	30万円

B AREA

着席：15～30名様

最低保証料金	
▶月～木	10万円
▶金・土・日・祝日・祝前日	15万円



広さ/226㎡

	全エリア貸切	A AREA	B AREA
人 数	着席：～100名様 立食：～200名様	着席：31～50名様	着席：15～30名様
予約受付	1年先まで受付可能	2ヶ月先まで受付可能	2ヶ月先まで受付可能
申込金	10万円		
実施可能時間	11:00-23:00		
宴会時間	合計3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分)		
最低保障料金	▶月～木 50万円 ※完全撤収/20時以降 70万円 ▶金・土・日 60万円 祝日・祝前日 ※完全撤収/20時以降 80万円	▶月～木 20万円 ▶金・土・日 30万円 祝日・祝前日	▶月～木 10万円 ▶金・土・日 15万円 祝日・祝前日
御一人様あたりの単価	5,500YEN (税込) ~	5,000YEN (税込) ~	5,000YEN (税込) ~

OPTION *全エリア貸切の場合

会場延長使用料 (30min毎)	50,000YEN (税込)
DJブース使用料	20,000YEN (税込)
プロジェクター&スクリーン使用料	20,000YEN (税込)
クロークサービス (店舗スタッフ立会含む)	50,000YEN (税込)

*クローク札、手提げ金庫貸出などをご用意しております。



- ご利用人数の確定は、ご利用日の7日前迄にお願い致します
- フード、ケーキに関するご注文内容の変更はご利用日の7日前迄にお願い致します
- お客様の過失による汚損、物品の破損が生じた場合、修繕実費をご負担頂きます
- お荷物の搬入は、ご利用日の2日前より承ります (万が一紛失や破損が生じた場合、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、見積金額総額をベースに下記キャンセル料を頂戴いたします
 - (1) お申込みから60日前迄 お申込内金(A)+ 見積金額総額の10%と実費諸費用
 - (2) 開催日の59日前以降30日前迄 お申込内金(A)+ 見積金額総額の20%と実費諸費用
 - (3) 開催日の29日前以降14日前迄 お申込内金(A)+ 見積金額総額の30%と実費諸費用
 - (4) 開催日の14日前以降7日前迄 お申込内金(A)+ 見積金額総額の50%と実費諸費用
 - (5) 開催日の前日迄 お申込内金(A)+ 見積金額総額の80%と実費諸費用
 - (6) 開催日の当日迄 見積金額総額の100%
- *お申込内金は、全エリア貸切でのご予約の場合にのみお預かりしております。