

PARTY PLAN

シンプルなデザインで黒を基調とした店内は落ち着いた印象を作り出す。大きな黒板を使ったセクシーアートに囲まれて、誰もが気軽にくつろげるような空間を演出しております。「フラテリパラディソ」独特の雰囲気、時間、存在感を作り、サービスと本物のイタリアンで思い出に残る時間をお楽しみください。

PARTY PLAN 8,800YEN (IN TAX)

ANITIPASTI

オリーブとモッツアレラチーズ
ポータルガブレッツェル
季節のフルーツとパルマ産生ハム
アランチーニ ジェノベーゼソース
旬の魚介のカルパッチョ

PRIMI

熟成肉を使ったボロネーゼ タリアテッレ
パルミジャーノチーズのリゾット
モッツアレラチーズとトマトソースのペンネ

SECONDI

豚肉の低温調理と赤玉ねぎのロースト
鶏もも肉の獣師風 カッチャトラ

CONTORNI

イタリアンフライ トリュフ風味

DOLCI

ティラミス
季節のデザート

FREE DRINK

スパークリングワイン / ロゼスパークリングワイン / 赤ワイン
白ワイン / ハイボール / 生ビール / アペロールスプリッツ
ピーチソーダ / マリブコーク / ディタグレーブ / ジントニック
モスコミュール / ラムコーク / カンパリスソーダ / カシスオレンジ
コーラ / ジンジャーエール / オレンジジュース / アップルジュース
ウーロン茶 / グレープフルーツジュース

PARTY PLAN 6,600YEN (IN TAX)

ANITIPASTI

ポータルガブレッツェル
季節のフルーツとパルマ産生ハム
アランチーニ ジェノベーゼソース

PRIMI

熟成肉を使ったボロネーゼ タリアテッレ
モッツアレラチーズとトマトソースのペンネ

SECONDI

豚肉の低温調理と赤玉ねぎのロースト

CONTORNI

イタリアンフライ トリュフ風味

DOLCI

パンナコッタ フランボワーズソース
季節のデザート

FREE DRINK

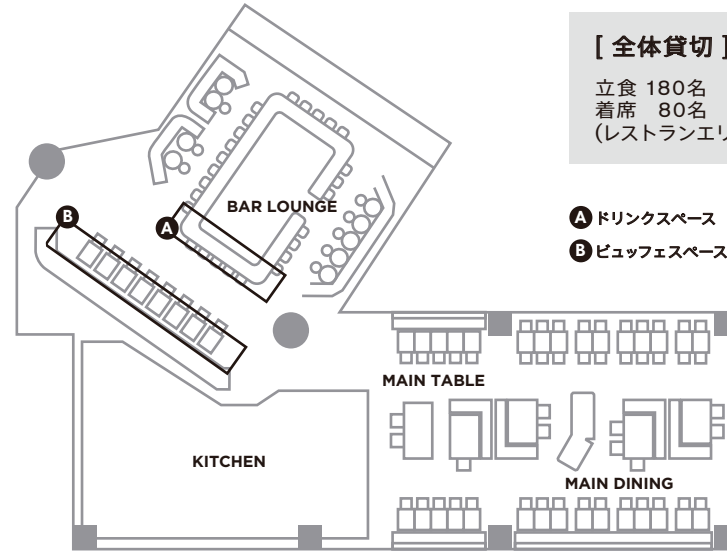
スパークリングワイン / 赤ワイン / 白ワイン / ハイボール
生ビール / ジントニック / モスコミュール / ラムコーク
カンパリスソーダ / カシスオレンジ / コーラ / ジンジャーエール
オレンジジュース / ウーロン茶 / グレープフルーツジュース

※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。

※着席コースをご希望の場合はご相談ください。

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。ご了承くださいませ。

LAYOUT

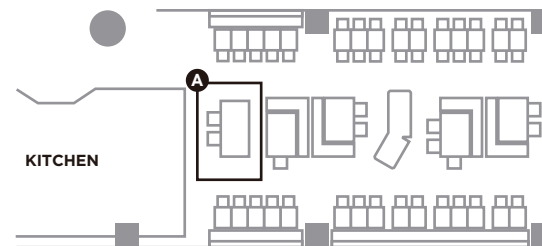


[全体貸切]

立食 180名
着席 80名
(レストランエリアのみ)

A ドリンクスペース

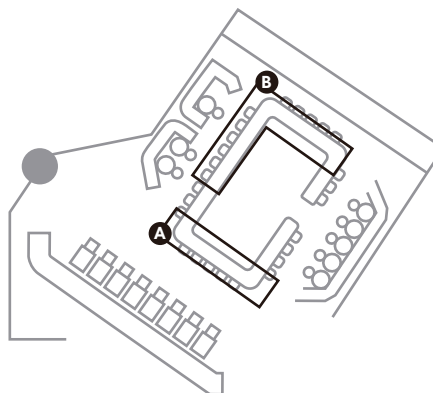
B ビュッフェスペース



[レストラン]

立食 100名
着席 80名
(レストランエリアのみ)

A ビュッフェ & ドリンクスペース



[BAR]

立食 60名

A ドリンクスペース

B ビュッフェスペース

FEE & OPTION

料金・オプション	エリア貸切 レストランエリア	エリア貸切 BAR	全貸切
人数	立食:100名まで 着席:80名まで	立食:50名まで	立食:180名様まで 着席:80名(レストランエリアのみ)
ご予約・人数変更	3ヶ月先まで予約可 1週間前までに人数、内容確定		
実施可能時間 範囲	11:00-22:00 (23:00完全撤収)		
宴会時間	2.5時間 (受付30分、本番2時間) ※撤収時間別		
最低保障料金(人数)	[LUNCH] 平日:250,000円 土・日・祝:450,000円 [DINNER] 平日:300,000円 土・日・祝:450,000円 [終日貸切] 平日:600,000円 土・日・祝:800,000円	[LUNCH] 平日:150,000円 土・日・祝:250,000円 [DINNER] 平日:200,000円 土・日・祝:300,000円 [終日貸切] 平日:300,000円 土・日・祝:400,000円	[LUNCH] 平日:350,000円 土・日・祝:500,000円 [DINNER] 平日:400,000円 土・日・祝:500,000円 [終日貸切] 平日:800,000円 土・日・祝:1,000,000円
会場使用料金	88,000円	55,000円	110,000円
御一人様あたりの単価	立食buffet :6,600円~ 着席コース :8,800円~ 着席シェアコース :7,700円~		
音響使用料	11,000円(ワイヤレスマイク×2)		
映像使用料 (プロジェクター)	33,000円		
無料オプション	クローク札、受付台、手提金庫貸出、照明演出、個室対応など、ご用意しております		

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日前迄にいただけますようお願いいたします
- * 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低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴致します

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| (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% |

