



ヴィクトリアガーデン恵比寿迎賓館

Premium Party Plan

屋上付き4階建てのエレガントな空間をまるごと貸切
プライベートパーティで素敵な思い出を

Special Present

全館貸切

ガーデンや控え室の使用料もすべて無料

&

プロジェクター
使用料無料

音響関係の設備使用料も無料



Premium Buffet Plan

buffet プbuffエ料理+飲み放題

お一人様 ¥ 8,800～ (税込)

Buffet

2時間制

サービス料込

Premium Course Plan

Course コース料理+飲み放題

お一人様 ¥ 11,000～ (税込)

Course

2時間制

サービス料込

ドリンク

〔飲み放題メニュー〕 瓶ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク (ウーロン茶・オレンジ)

※オプションで種類の追加可能 (日本酒、焼酎、ウィスキー、カクテル etc...) お一人様 ¥ 1,100 (税込)

※会場使用料3時間込み

ご予算・料理形式は、お気軽にご相談ください

※最低保証金額：33万円 (12月55万円)



各種宴会のほか会議やイベント、撮影などご予算・ご要望に合わせてご提案いたします。
少人数の際もお気軽にご相談ください。

Buffet

Premium Buffet Plan

ブッフェ料理+飲み放題

2時間制

PLAN A	¥8,800 (税込)
PLAN B	¥11,000 (税込)
PLAN C	¥13,200 (税込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN B

〈冷製料理〉	〈温製料理〉
野菜のムースと鮮魚のタルタル	シェフ特製パスタ<A>
魚介のジュレ	シェフ特製パスタ
バーニャカウダ	海のパエリア
エスカベッシュ	鮮魚のアクアパッツア
トマトバジルのカッペリーニ	白身魚のパイ包み焼き 香草トマトソース
フィッシュアンドチップス	バターライスを詰めた ローストチキン
野菜のマリネとオリーブ	
生ハム	国産ポークの蜂蜜ロースト 黒胡椒風味
牛肉のリエット	牛肉のプロシュエツ 野菜のロースト添え
ニース風サラダ	
サラダリヨネーズ	〈デザート〉
	デザート盛り合わせ

Course

Premium Course Plan

コース料理+飲み放題

2時間制

PLAN A	¥11,000 (税込)
PLAN B	¥13,200 (税込)
PLAN C	¥15,400 (税込)

※お一人様の料金 ※サービス料込

PLAN B

〈前菜〉
魚介のマリネと生ハムのサラダ仕立て チーズのチュイルを添え、レモン風味のソース
〈スープ〉
季節野菜のポタージュ
〈お魚料理〉
旬魚のブレイズ プロヴァンサル風 サフランを香らせて
〈お肉料理〉
牛肉とキノコのパイ包み焼き 滑らかな野菜のビュレ添え ほんのりと甘いマデラ酒のソースで
〈デザート〉
本日のデザートと季節のフルーツ コーヒー又は紅茶

ブッフェまたはコース料理/フリードリンク2時間(ビール、赤・白ワイン、ソフトドリンク)/会場使用料/音響・映像設備使用料/サービス料込(2時間制)
※メニューは参考例となります ※最低保証人数は会場により異なりますのでお問合せください

// フリープラン //

イベント・会議貸し 全館貸切 サービス料(15%別途) 音響・映像設備使用料¥33,000(税込)	全館貸切	¥88,000(税込)
	1F+2F	¥55,000(税込)
	控室	¥5,500(税込)

撮影貸し	スチール・ムービー/1H
	¥22,000~(税込)

会場のご案内

ヴィクトリアガーデン恵比寿迎賓館

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-14-20

JR山手線・地下鉄日比谷線 恵比寿駅西口徒歩3分
駐車場 なし



株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ【宴会営業 担当窓口】

会場 0120-39-9700 平日 10:00~18:00
e-mail houjin-ml@tgn.co.jp
HP https://www.tgn.co.jp/p_party/

検索はこちら
T&G 宴会Q

