

■予約受付

【平日】パーティー当日の1年前 11時よりご予約受付

【土日祝日】3か月前よりご相談受付

パーティー御宴会申込書をご承認の上、御署名頂いた後、正式な御予約成立となります。

お申込金として¥30,000を承ります。

■人数

【ランチ】 35名～140名 (お一人様¥6,000～)

【ディナー】 50名～140名 (お一人様¥9,000～) ※立食は～220名可

※ 平日:3ヶ月以内のご予約は、30名様～よりご相談承ります

■最低保障料金

【ランチ】¥210,000 【ディナー】¥450,000

上記人数以上 もしくは 最低保証料金以上でのご予約を承ります

【人数確定は10日前 15:00まで】

人数確定後は人数変更がございましたも確定人数でのお支払いをお願い致します

ただし、追加分につきましてはその都度加算させていただきます

■利用時間

御宴会の場合

2時間制 (受付はパーティー開始の30分前からとなります。)

幹事様入店可能時間(準備時間)は、パーティー開始1時間前からとなります

・開宴時間 ランチ 11:30～14:00までのパーティー開始

ディナー18:00～20:00までのパーティー開始

■パーティースタイル・料金

【着席コーススタイル / 立食ピュッフェスタ ※全てお一人様当たりのご料金です。(消費税・サービス料 含む)

・料理 ランチ ¥5,000～(料理・ワンドリンク含む)

ディナー A:¥5,500 B:¥7,500 C:¥9,500

・飲物(フリードリンク) A:¥2,500 B:¥3,500 C:¥4,500

・会場費 ¥1,000(2時間) 設備: 音響設備(CD/MD)、マイク2本、上映設備(DVD/プロジェクター・スクリーン)

※パソコンの貸出は出来兼ねます

※パーティー会場以外の会場、控室のご利用は別途料金となります。ご相談ください。

■オプション

・ケーキ(ご人数分) ¥1,080(お一人様) ※ご用途に応じたオリジナルケーキ(要相談)も承ります

・卓上装花・花束 ¥3,240～

・お土産 ¥1,080～

・プチギフト ¥324～

・メニュー表 ¥270～

・席札 ¥216～

・専属音響スタッフ ¥32,400

・延長料金 お客様のご都合で延長する場合、延長料金を頂いております

30分 ¥1,080円(おひとり様 ドリンク代を含む)

(※ランチ16時以降・ディナー21時以降の延長はできません)

その他

お支払いは当日現金・カード、もしくは御請求書(振込期日:翌月末)にてご精算いただきます。

その他 ご利用規約がございます(約款参照)

■貸切最低保証料について

ご宴会	会場名		ソール		プラネタ		両会場		コンセプトルーム	
	10時～16時	2時間制	¥210,000		¥360,000		¥540,000			
18時～22時	2時間制	¥450,000		¥630,000		¥900,000				
延長	30分/1人当たり	¥1,080		¥1,080		¥1,080				
上記以外の 会場貸等の場 合(料理・飲料は含ま れておりません)	基本時間		4時間	延長(1時間)	4H	延長(1時間)	4H	延長(1時間)	4H	延長(1時間)
	10時～16時		¥200,000	¥40,000	¥250,000	¥50,000	¥525,000	¥105,000	¥75,000	¥15,000
	16時～22時		¥350,000	¥70,000	¥400,000	¥80,000	¥900,000	¥180,000	¥150,000	¥30,000
	終日(10時～22時)		¥660,000		¥780,000		¥1,710,000		¥270,000	

■会場について

会場基本情報	会場名	ソール		プラネタ		両会場		コンセプトルーム	
	人数	立食～80名	着席～60名	立食～120名	着席～90名	立食～220名	着席～150名	スタンディング～80名	着席～50名
	坪数(平米数)	40坪(132㎡)		43坪(142㎡)		85坪(175㎡)		42坪(139㎡)	
	会場高さ	3.40m		3.75m					

■キャンセルについて

21日以前に解約する場合、申込金の全額とおよび発注した別注品。

20日以降16日にあたる日までに解約する場合、お見積り金額の10%(申込金は充当)

15日以降11日にあたる日までに解約する場合、お見積り金額の20%(申込金は充当)

10日以降 7日にあたる日までに解約する場合、お見積り金額の30%(申込金は充当)

5日以降 3日にあたる日までに解約する場合、お見積り金額の50%(申込金は充当)

2日以降 当日までに解約する場合、お見積り金額の80%(申込金は充当)

当日に解約する場合、お見積り金額の100%(申込金は充当)

詳細は、パーティー・御宴会お申込書の通り。

アンジェロコート東京 パーティメニュー

2016年11月1日改定

ご利用時間:2時間

着席コース(季節のコース一例)

コース内容 (季節により変更する場合がございます)
ご予算に応じてグレードアップも承っております

¥5,500 ¥7,500 ¥9,500
5プレート 6プレート 6プレート

●	●	●	前菜	・ 季節のスープ
●	●	●	前菜	・ 鮮魚のカルパッチョ 季節のソース
●	●	●	パスタ料理	・ きのこと小エビのリングエッティエネ
	●	●	魚料理	・ 鮮魚のポワレ シチリア風
●	●		肉料理	・ 黒豚ロースのロースト 季節のソース
		●	肉料理	・ 国産牛サーロインのグリル ベリーとマルサラヴィネガーソース
●	●	●	デザート	・ アーモンドミルクのピアンコ・マンジャーレ 桜のジェラート

フリードリンク

¥2,500 ¥3,500 ¥4,500
全7種 全10種 全13種

	●	●	乾杯酒	スパークリングワインのご用意となります。 シャンパンに変更の場合 + ¥500
●	●	●	白ワイン	セグレタ ピアンコ ¥4,500コースはプラネタ社シャルドネとなります
●	●	●	赤ワイン	セグレタ ロッソ ¥4,500コースはプラネタ社ネッロロマスカレーゼとなります
●	●	●	ビール	アサヒ スーパードライ 各社プレミアムビールに変更の場合 + ¥300 (ビール会社変更可能)
●	●	●	カクテル	カシス・ジン・ウォッカ から2種類お選びください
	●	●	ウイスキー	シーバスリーガル12年 ¥2,500コースに追加の場合 + ¥300
		●	焼酎	芋(霧島 黒麹) or 麦(いいちこ) ¥2,500・¥3,500コースに追加の場合 + ¥500
		●	日本酒	黒龍 いっちょらい ¥2,500・¥3,500コースに追加の場合 + ¥500
●	●	●	オレンジジュース	
●	●	●	ウーロン茶	
	●	●	オーガニックぶどうジュース	
		●	アップルタイザー	

会場費 ¥1,000 お一人様/2時間

延長料金 お客様のご都合で延長する場合延長料金を頂いております

30分 ¥1,080 (お一人様 ドリンク代を含む)

卓上装花 ¥3,240~

お土産 ¥1,080~

ご料金には 消費税・サービス料金のほか

音響設備使用料 音響・照明・マイク2本を含みます。

予約受付開始は当日の1年前 11時から【平日のみ】

通常、50名様以上でのご予約を承ります。(人数 50名~140名)

※平日:3ヶ月以内のご予約は、30名様~よりご相談承ります

※参考メニューでございます。季節や入荷状況により内容は異なります。

※品数は季節・ご人数様により、変動する可能性があります。



アンジェロコート 東京

〒103-0028 東京都中央区八重洲1-9-9

TEL. 03-6225-5491 FAX. 03-6225-5524



アンジェロコート東京 パーティメニュー

立食または着席ビュッフェ(一例)

ご利用時間:2時間

シーズンビュッフェプラン

1名様 ¥5,500

(ご予約は3か月以内となります)
全6種

シチリア風前菜の盛り合わせ
(カナッペやライスコロッケなどシチリアのフィンガーフード)
季節の魚介のフリット ミスト
(小魚、海老、小柱、イカなど)
本日の鮮魚のカルパッチョ

茄子とトマトのスパゲッティ ノルマ風

シェフのおまかせリゾット

季節のお肉料理

アンジェロ特製デザートビュッフェ
(グラスドルチェ・ムース・焼菓子など)

スタンダードビュッフェプラン

1名様 ¥7,500

全7種

シチリア風前菜の盛り合わせ
(カナッペやライスコロッケなどシチリアのフィンガーフード)
季節の魚介のフリット ミスト
(小魚、海老、小柱、イカなど)
本日の鮮魚のカルパッチョ

茄子とトマトのスパゲッティ ノルマ風

季節の食材を使用したパスタ
シェフのおまかせリゾット

季節のお肉料理

アンジェロ特製デザートビュッフェ
(グラスドルチェ・ムース・焼菓子など)

スペシャルビュッフェプラン

1名様 ¥9,500

全11種

シチリア風前菜の盛り合わせ
(カナッペやライスコロッケなどシチリアのフィンガーフード)
季節の魚介のフリット ミスト
(小魚、海老、小柱、イカなど)
本日の鮮魚のカルパッチョ
イタリア産ハム、サラミの盛り合わせ
一口サイズのパニーニ(イタリアのサンドイッチ)

茄子とトマトのスパゲッティ ノルマ風

季節の食材を使用したパスタ
シェフのおまかせリゾット

本日の鮮魚を使用したお魚料理

季節の食材と本日のお肉料理

アンジェロ特製デザートビュッフェ
(グラスドルチェ・ムース・焼菓子など)

フリードリンク

¥2,500 ¥3,500 ¥4,500
全7種 全10種 全13種

●	●	乾杯酒	スパークリングワインのご用意となります。 シャンパンに変更の場合 + ¥500
●	●	白ワイン	セグレタ ビアッコ ¥4,500コースはブラネタ社シャルドネとなります
●	●	赤ワイン	セグレタ ロッソ ¥4,500コースはブラネタ社ネッロマスカレーゼとなります
●	●	ビール	アサヒ スーパードライ 各社プレミアムビールに変更の場合 + ¥300 (ビール会社変更可能)
●	●	カクテル	カシス・ジン・ウォッカ から2種類お選びください
●	●	ウイスキー	シーバズリーガル12年 ¥2,500コースに追加の場合 + ¥300
●	●	焼酎	芋(霧島 黒麹) or 麦(いいちこ) ¥2,500・¥3,500コースに追加の場合 + ¥500
●	●	日本酒	黒龍 いっちよらい ¥2,500・¥3,500コースに追加の場合 + ¥500
●	●	オレンジジュース	
●	●	ウーロン茶	
●	●	オーガニックぶどうジュース	
●	●	アップルタイザー	

会場費 ¥1,000 お一人様/2時間

延長料金 お客様のご都合で延長する場合延長料金を頂いております
30分 ¥1,080(お一人様 ドリンク代を含む)

卓上装花 ¥3,240~

お土産 ¥1,080~

ご料金には 消費税・サービス料金のほか

音響設備使用料 音響・照明・マイク2本を含みます。

予約受付開始は当日の1年前11時から【平日のみ】

通常、50名様以上のご予約を承ります。(立食~220名可)

※平日:3ヶ月以内のご予約は、30名様~よりご相談承ります

※参考メニューでございます。季節や入荷状況により内容は異なります。
※品数は季節・ご人数様により、変動する可能性があります。



アンジェロコート 東京
〒103-0028 東京都中央区八重洲1-9-9
TEL. 03-6225-5491 FAX. 03-6225-5524