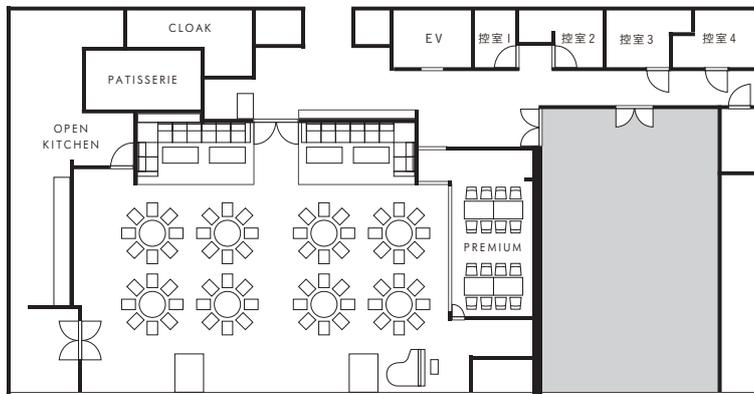




シャンパンゴールドを基調としたクラシック&モダンな店内。オープンキッチンではシェフが目の前で腕を振るうライブ感が味わえます。
ゆっくり過ごせるソファシートや個室を完備。接待にもおすすめいたします。



PARTY & MICE



Opera Premium (個室)

面積 20.66㎡ / 6.2坪 / 天井高3.15m
ご利用人数 着席16名

【プラン料金】(税・サービス料込)

LUNCH 5,500円~/ DINNER 8,800円~ ※ご予算に応じて承ります

【個室利用料金】(税込)

基本2時間迄 5,500円

【会議室利用料金】(税込)

基本2時間迄 33,000円 / 追加料金1時間毎 11,000円

The Opera

面積 171.91㎡ / 52坪 / 天井高3.15m
ご利用人数 着席コース: 30~80名様
立食ビュッフェ: 40~100名様
設備 スクリーン、プロジェクター
ワイヤレスマイク

【パーティーコース料金】(税・サービス料込)

LUNCH FOOD コース: 4,500円 / 6,500円
DINNER FOOD ビュッフェ: 6,000円
コース: 7,000円 / 9,000円 / 11,500円

FREE DRINK 2,500円 / 3,500円 / 5,000円

※ご予算に応じて承ります

【貸切会場利用料金】(税込) ※会場設備利用料金含む

基本2時間迄 55,000円 / 追加料金1時間毎 22,000円

【会議室利用料金】(税込)

基本2時間迄 165,000円 / 追加料金1時間毎 55,000円
ご利用人数 シアター 78名 / 円卓着席 64名

[宴会場のご利用について]

※設営は宴会開始時間の1時間前からのご案内です。それ以前より設営される場合は別途料金(追加料金)を申し受けます。※22時以降に会場をご利用される場合は、別途深夜料金を申し受けます。

※控室として別室をご利用される場合は、その時間に準ずる別途料金を申し受けます。※ご利用規約にご署名をいただき日程のご予約を承ります。



PARTY PLAN



The Opera



The Opera COURSE PLAN

コースメニュー例

¥7,000

(税サービス料込)

Entrée

本日の鮮魚のマリネ
農園野菜サラダ
オニオンのヴィネグレット

Soupe

季節野菜のポタージュ
カプチーノ仕立て

Poisson

鮮魚のポシェ アサリのナージュ
あおさ海苔のリゾット

Viande

豚フィレ肉の香草パン粉焼き
赤ワインと果実のソース

Dessert

マダガスカル産バニラの濃厚プリン
自家製バナナソルベ

パン・コーヒー

¥9,000

(税サービス料込)

Entrée

ズワイ蟹とアボカドのレムラード
農園野菜のサラダ

Soupe

農家直送野菜のポタージュ
ベーコンと香草のアクセント

Poisson

甘鯛の鱗焼き 焼きネギのブイヨン
レモンとシラスのリゾット

Viande

NZ産牛フィレ肉のグリエ ポムパイヤソン
三河みりん玄米黒酢のガストリックソース

Dessert

モワルーショコラ クレームシャンティ
カフェオレのアイスクリーム

パン・コーヒー

¥11,500

(税サービス料込)

Amuse

天然ホタテ貝のタルタル
雲丹とキャビアカリフラワーのムース

Entrée

フォアグラのソテー
愛知県産無花果のコンポート

Soupe

自家製コンソメとボルチーニ茸

Poisson

オマール海老のライスペーパー包み
完熟トマトと香草クリームソース

Viande

国産牛フィレ肉のポワレ キノコのガレット
25年熟成シェリーヴィネガーのソース

Dessert

キャラメルフォンダン
ビターショコラのソルベ

パン・コーヒー



※季節や仕入れ状況によりメニューは予告なく変更となります ※価格には税サービス料が含まれております ※ドリンクをご希望の場合は別途ご注文ください



The Opera BUFFET PLAN

ビュッフェメニュー例

¥6,000

(税サービス料込)

Cold
冷菜 5品

ピンチョス2種

鮮魚のカルパッチョ

サラダメランジェ ベーコンシーザー

シャルキュトリー盛り合わせ

焼きたて自家製パン

Hot
温菜 5品

ソーセージとポムフリット

季節のリゾット

帆立貝のブルゴーニュ風

鮮魚のフリット ソースヴェルジュ

厳選豚ロース肉のロティ おすすめソース

Dessert
デザート 2品

プチケーキ

季節のフルーツとアイス



※季節や仕入れ状況によりメニューは予告なく変更となります ※価格には税サービス料が含まれております ※ドリンクをご希望の場合は別途ご注文ください

FREE DRINK PLAN

¥1,650

(税サービス料込)

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
ウーロン茶

¥2,500

(税サービス料込)

ビール
ワイン(白/赤)
ウイスキー
レモンサワー
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール

¥3,500

(税サービス料込)

乾杯酒スパークリングワイン付
ビール
ワイン(白/赤)
ウイスキー
焼酎(麦/芋)
レモンサワー
カクテル(カシス/ジン)
日本酒
ノンアルコールビール
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール

¥5,000

(税サービス料込)

乾杯シャンパン付
ビール
ソムリエセレクトワイン(白/赤)
ウイスキー
焼酎(麦/芋)
レモンサワー
カクテル(カシス/ジン)
日本酒
ノンアルコールビール
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール



※価格には税とサービス料が含まれています ※フリードリンクは120分制です ※30分延長毎におひとり様880円(税サービス料込)を頂戴いたします ※ワンドリンク¥770(税サービス料込)グラスワインまたはソフトドリンクのご用意も可能です