

< STYLE >

・時間→2時間30分

※入退場込み／準備、片付け別途

・席→半立食

※一部の席はあるものの、人数分の席を確保するものではない。

・料理→ビュッフェスタイル

※料理は決められた台にお客様自身が自由に取りに行くスタイル。

・飲み物→フリードリンク(グラス交換制度)

※ドリンクカウンターにお客様自身が自由に取りに行くスタイル。

※フリードリンクは開場から2時間とさせていただきます。

< BOOKING >

・契約書 + 内金

※全てのパーティーは、契約書作成後に
最低保障の10%の内金を頂いた時点で予約が成立します。

< PARTY ITEMS >

・CDJ 2台

・プロジェクター

・ワイヤレスマイク 2本

・マイクスタンド

※お貸し出しは無料です。

※上記以外の実施に必要な機材は、お客様がご用意ください。
店舗でのお貸し出しのご用意はございません。

< PRICE LIST >

[CITY BBQ@TOP GARDEN]

★17:00までに終了

¥5,000×15名～

★17:00以降にスタート

[日～木、祝] ¥5,000×20名～ [金土祝前日] ¥6,000×20名～

[ALL FLOOR]

[土日祝]

★16:00までにスタート

¥5,500×60名～

★16:00にスタート

¥5,000×60名～

★16:30以降にスタート

¥6,000×80名～

[月～木]

★16:00までにスタート

¥4,500×40名～

★16:00にスタート

¥4,000×40名～

★16:30以降にスタート

¥5,500×80名～

※[ALL FLOOR]の金、祝前日の16:30以降にスタートの場合は
¥6,000×100名～

貸切りPARTY

★カモのスマークとクレソンのオードブル レフォールソース

★イクラを散りばめたノルウェーサーモンのカルパッチョ

★厚切りベーコンとほうれん草のサラダ

★エビのパートブリック タルタルソース

★ドフィノワ ~ポテトグラタン~

★イワシとルッコラのオイルスパゲティ

★ペンネカルボナーラ

★トリュフライスとチキンのグリル

★デザート3種

CITY BBQ @ TOP GARDEN

★ピンチョス4種

・ボッコンチーノチーズとチェリートマトのカプレーゼ

・マグロとアボカドのタルタル

・モッツァレラチーズ入りアランチーニ

・ボロネーゼ タルトキッシュ

★グリルしたロメインのホットシーザーサラダ

★ローズマリーポテトウェッジ

★Staub鍋のガーリックシュリンプ

★BBQ

・US産ハンキングテンダー 牛ハラミ串

・骨付きシルバーポークのLボーンステーキと旬野菜のグリル

・オリジナルシーズニングに漬けた特製ジャークチキン&トリュフライス

4F (テラスハウス) FREE ドリンクメニュー

<BEER>

カールスバーグ

<GLASS WINE>

赤ワイン

白ワイン

<SPIRITS>

ジン

ウォッカ

ラム

テキーラ

<LIQUEUR>

カシス

ペシエ

ディタ

カンパリ

チンザノ (ドライ、ロツソ、オランチョ)

<WHISKY>

ウイスキー

<SHO-CHU>

焼酎

<SOFT DRINK>

マンゴーネクター

グァバネクター

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

コーラ

ジンジャーエール

トニックウォーター

アイスティー

アイスコーヒー

ウーロン茶

5F (トップガーデン) orラウンジ (テラスハウス) FREE ドリンクメニュー

<BEER>

カールスバーグ (ラウンジはビールピッチャー)

<SPARKLING WINE>

アンジュエール

<CHAMPAGNE COCKTAIL>

ミモザ

ホワイトミモザ

マンゴーベリーニ

グァバベリーニ

<GLASS WINE>

赤ワイン

白ワイン

<SOFT DRINK>

マンゴーネクター

グァバネクター

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

ウーロン茶

店舗レイアウト

下記レイアウトは基本設定です。変更可能ですのでご相談ください。



受付



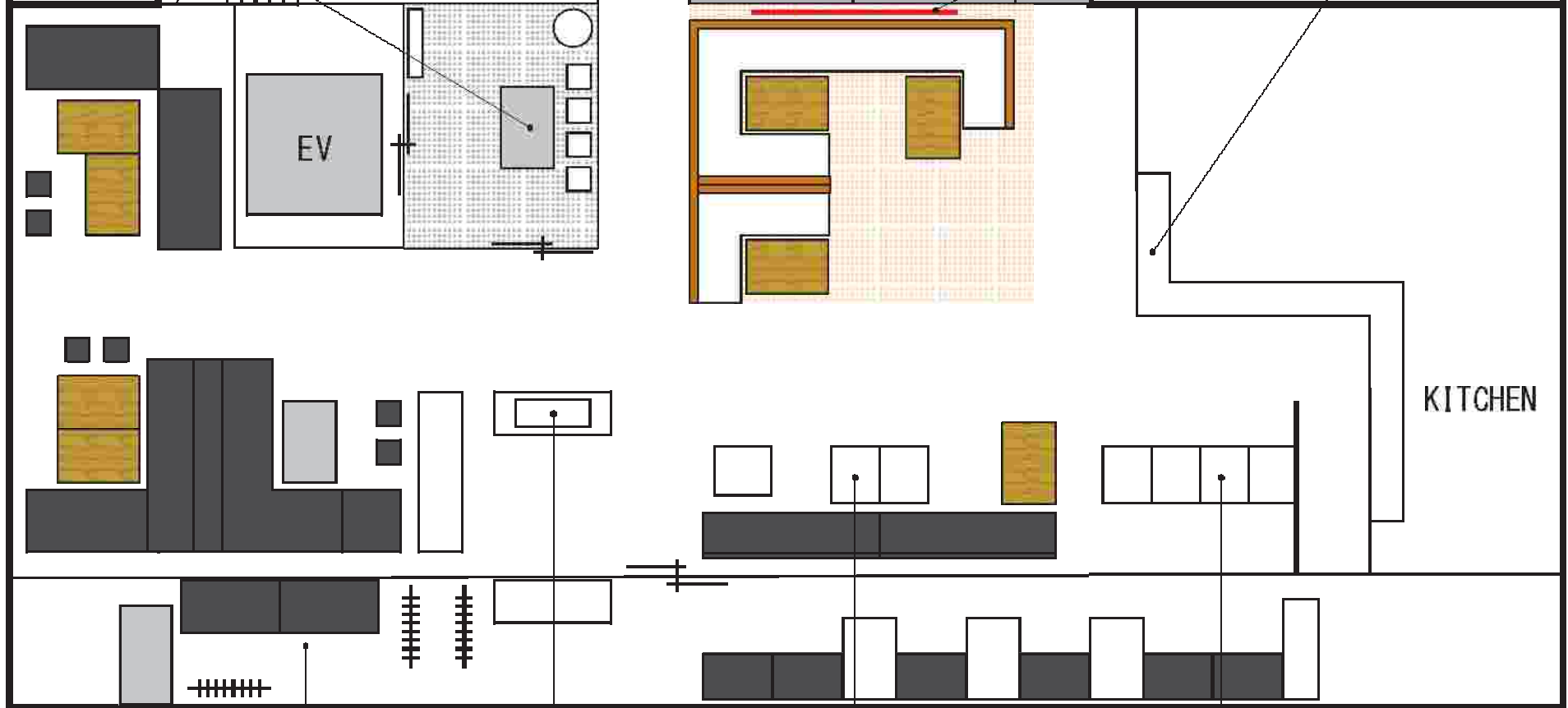
RFへ



スクリーン



ドリンクカウンター



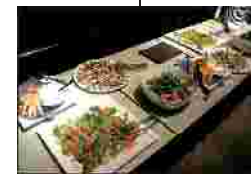
クロークエリア



DJブース



高砂



料理台