



THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

ザ・レギャン・トーキョー メインダイニング

THE LEGIAN TOKYO Main Dining Room



【会場概要】

人数	着席 最大68名 立席 最大100名
総面積	テラス無 約45㎡ テラス有 約67㎡
天井高	約3m

【会場設備】

テーブル	17卓
椅子	68脚
ステージ	ご用意可能
喫煙	テラスで喫煙可能

【無料貸出設備】

音響・照明	ワイレスマイク2本 (B帯域) / 有線マイク / スピーカー / マイクスタンド
映像	DVD・Blu-ray/プロジェクター・スクリーン(120インチスクリーン / 80インチ / HDMIケーブル) / スマートフォン接続コネクタ / 映像確認用モニター / カラオケ

Venue Specifications

Capacity: Seated – up to 68 guests | Standing – up to 100 guests

Total Area: Approx. 45㎡ (no terrace) / Approx. 67㎡ (with terrace) | Ceiling Height: Approx. 3m |

Tables/Chairs: 14 tables / 112 chairs | Stage: 8.5m (W) × 4.1m (D) × 0.6m (H) | Smoking allowed on the terrace

Audio Equipment: 2 wireless mics (B-band), wired mics, speakers, mic stands

Visual Equipment: DVD & Blu-ray players, projector, 120-inch screen, 80-inch screen, HDMI cables, Smartphone connection adapter, video preview monitor, karaoke system



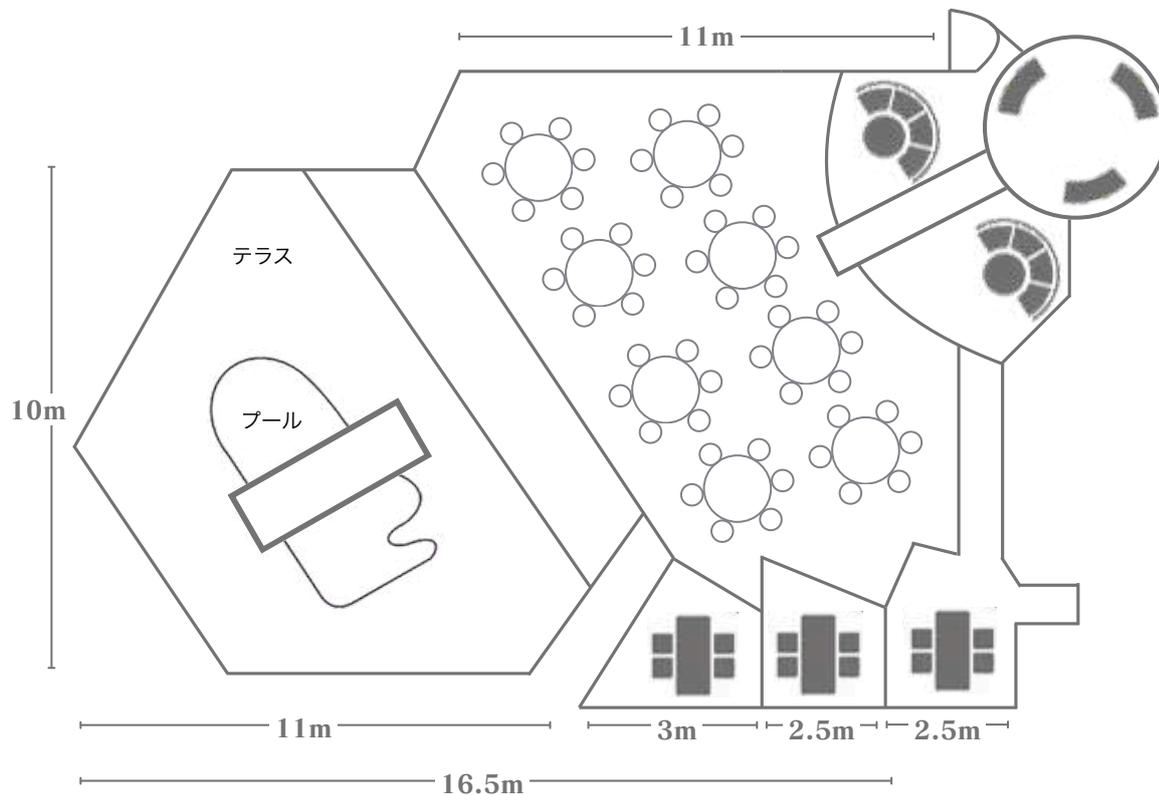
THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

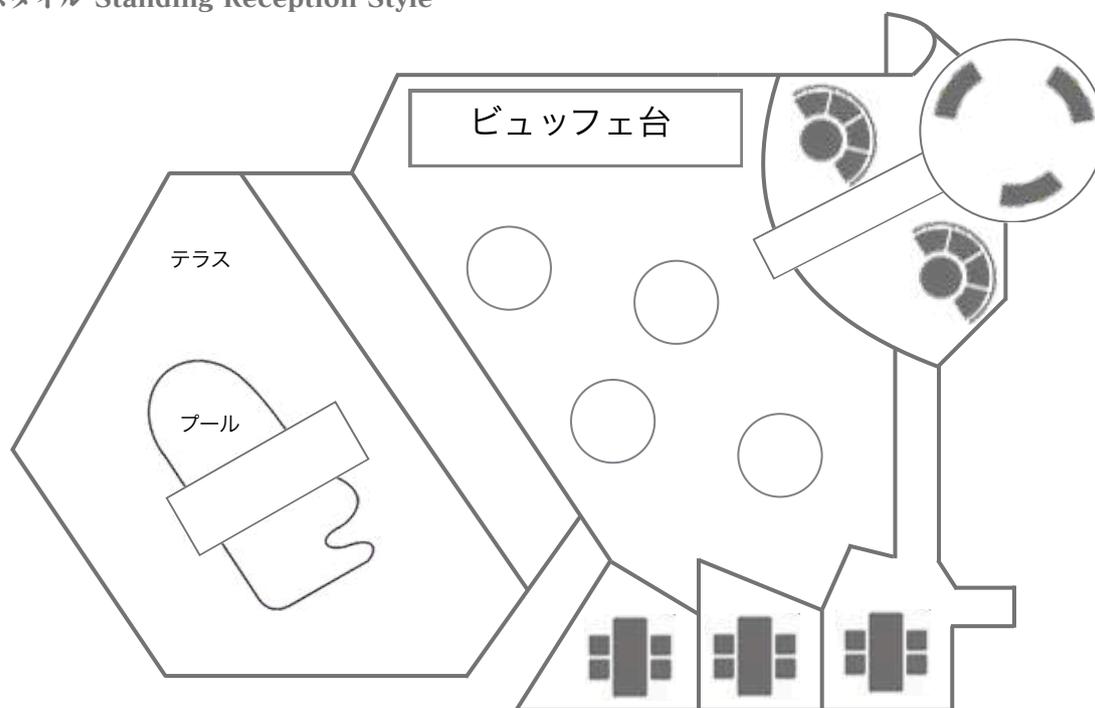
ザ・レギャン・トーキョー メインダイニング

THE LEGIAN TOKYO Main Dining Room

着席スタイル Seated Banquet Style



立食スタイル Standing Reception Style



THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

ザ・レギャン・トーキョー メインダイニング

THE LEGIAN TOKYO Main Dining Room



メインダイニング Main Dining Room



フラワーテーブル Flower Table



半個室 Semi-Private Room



プール Pool



夜景 Night view



THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

ザ・レギャン・トーキョー ラウンジ

THE LEGIAN TOKYO Lounge



【会場概要】

人数 | 着席 最大20名 立席 最大40名
総面積 | テラス無 約20㎡ テラス有 約35㎡

【会場設備】

テーブル | 5卓
椅子 | 21脚
ステージ | ご用意可能
喫煙 | テラスで喫煙可能

【無料貸出設備】

音響・照明 | スピーカー
映像 | DVD・Blu-ray/プロジェクター・100インチスクリーン / HDMIケーブル / スマートフォン接続コネクタ

Venue Specifications

Capacity: Seated – up to 20 guests / Standing – up to 40 guests

Total Area: Approx. 20㎡ (without terrace) / Approx. 35㎡ (with terrace)

Tables/Chairs: 5tables / 21 chairs | Smoking allowed on the terrace

Audio Equipment: Speakers

Visual Equipment: DVD & Blu-ray players, projector, 100-inch screen, HDMI cables, Smartphone connection adapter



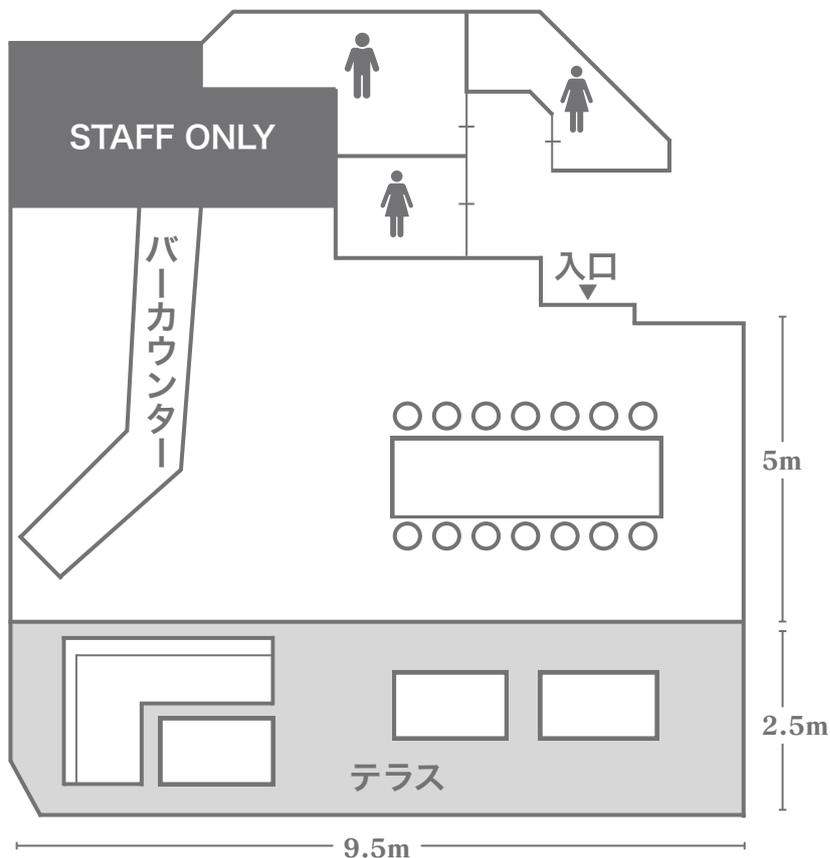
THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

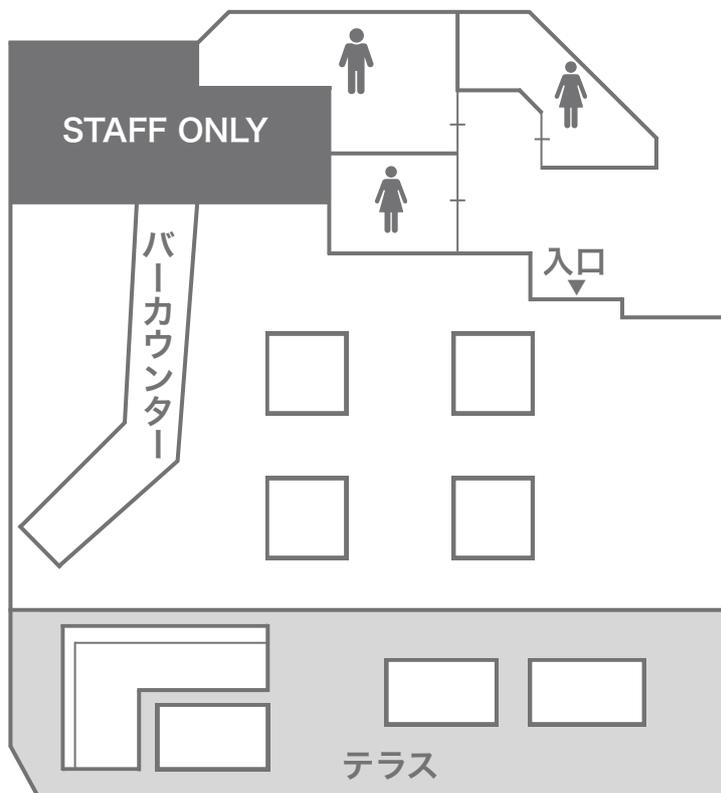
ザ・レギャン・トーキョー ラウンジ

THE LEGIAN TOKYO Lounge

着席スタイル Seated Banquet Style



立食スタイル Standing Reception Style



THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

ザ・レギャン・トーキョー ラウンジ

THE LEGIAN TOKYO Lounge



ラウンジ夜景 Lounge Night view



ラウンジ Lounge



ラウンジ Lounge



テラス Terrace



テラス夜景 Terrace Night view



THE LEGIAN TOKYO

Pacific French cuisine

フリーフロー付き 選べる貸切パーティープラン



Standard Buffet Plan スタンダード・ビュッフェプラン

～各種会食や懇親会に最適な定番プラン～

FOOD 全12品

Cold Starters (前菜)

- ・アトランティックサーモンの自家製ハーブマリネ カルパッチョ仕立て
- ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・フレッシュ野菜とこだわり自家製パテのバケットサンド
- ・海老のエスカベッシュ、サフラン風味

Garden Fresh (サラダ)

- ・8種類のトッピングサラダ

Warm Appetizers (温製)

- ・パスタと彩り野菜のトマトチーズグラタン
- ・フリットミスト ディップソース

Main Entrées (メイン料理)

- ・低温4時間ローストポーク シャリアビンソース
- ・牛ロースと旬野菜のグリル ソースジャポネ

Grand Finale (デザート)

- ・フルーツ盛り合わせ / ・デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (スタンダード)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角(ロック、水割り、ハイボール)/焼酎(烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー)/ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥9,800(税込)

Premium BBQ and Grill Plan 豪華食材BBQ&ビュッフェプラン

～ビュッフェとBBQを組み合わせた贅沢プラン～

FOOD 全16品

Cold Starters (前菜)

- ・アトランティックサーモンの自家製ハーブマリネ カルパッチョ仕立て
- ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・海老のエスカベッシュ、サフラン風味

Garden Fresh (サラダ)

- ・8種類のトッピングサラダ

Hot and Fried (温菜・揚げ物)

- ・低温4時間ローストポーク シャリアビンソース
- ・フリットミスト ディップソース
- ・マッシュルームとベーコンのアヒージョ バゲット添え

Live Grill: Seasonal Selections (お客様自身で楽しむBBQメニュー)

- ・国産牛ロース / ・若鶏もも肉 / ・ソーセージ2種
- ・金目鯛 / ・旬野菜盛り合わせ /

Signature Dish (締めの一皿)

特製カレーとバターライス

Grand Finale (デザート)

- ・フルーツ盛り合わせ / ・デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (プレミアム)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角(ロック、水割り、ハイボール)/焼酎(麦、芋、烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー)/日本酒/カクテル(ジン、ウォッカ、カシス、ピーチラム、ライチ)/ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥12,800(税込)

Premium Selection Plan プレミアムセレクション・ビュッフェプラン

～特別なゲストをおもてなしする最上位プラン～

FOOD 全15品

Cold Appetizer and Seafood (冷製前菜とシーフード)

- ・真鯛とアトランティックサーモンの2種類のカルパッチョ
- ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
- ・蟹の冷製フラン
- ・シーフードマリネサラダ

Garden Fresh (サラダ)

- ・8種類のトッピングサラダ

Finger Foods and Tapas (軽食・フィンガーフード)

- ・ピンチョス&カナッペ
- ・2種のブルスケッタ
- ・マッシュルームとベーコンのアヒージョ バゲット添え

Hot Entrées (温製メイン料理)

- ・金目鯛のポアレ プールブランソース
- ・3種チーズのミートラザニア
- ・低温4時間ローストポーク シャリアビンソース
- ・国産牛ロースと旬野菜のグリル ソースジャポネ

Signature Dish (締めの一皿)

- ・特製カレーとバターライス

Grand Finale (デザート)

- ・フルーツ盛り合わせ / ・デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (プレミアム)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角(ロック、水割り、ハイボール)/焼酎(麦、芋、烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー)/日本酒/カクテル(ジン、ウォッカ、カシス、ピーチラム、ライチ)/ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥14,800(税込)



The Seasonal Full Course
スタンダード・フレンチフルコースプラン

～着席形式 | 定番のフルコースプラン～

FOOD 全6品

Premier Appetizer (始まりの一皿)
 魚介のマリネ サラダ仕立て

Deuxième Appetizer (前菜)
 鴨肉のロースト ブルーベリーソース

Soup Royale (スープ・ロワイヤル)
 きのこのロワイヤル

Poisson (魚料理)
 旬魚のポアレ

Viande (肉料理)
 国産牛ロースのグリル

Dessert (デザート)
 季節のデザート

DRINK フリーフロー (スタンダード)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角 (ロック、水割り、ハイボール) /焼酎 (烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー) /ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3.5時間 お一人様 ¥15,000(税込)

The Prestige Course
プレステージ・フレンチフルコースプラン

～着席形式 | 最上の贅沢を味わう、至高のフルコース～

FOOD 全7品

Amuse-Bouche (アミューズ)
 卵のフラン

Premier Hors-d' œuvre (最初の一皿)
 魚介と旬野菜のサラダ仕立て

Deuxième Hors-d' œuvre (前菜)
 マグレカナールのロティ

Potage de Saison (旬野菜のポタージュ)
 季節のポタージュ

Poisson (魚料理)
 オマール海老と旬魚のデュエット

Viande (肉料理)
 国産牛ロースのグリル

Dessert (デザート)
 季節のデザート

DRINK フリーフロー (プレミアム)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角 (ロック、水割り、ハイボール) /焼酎 (麦、芋、烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー) /日本酒/カクテル (ジン、ウォッカ、ラム、カシス、ピーチ、ライチ) /ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3.5時間 お一人様 ¥20,000(税込)

Wedding After-Party Plan
ウェディング2次会プラン

～最良の日の余韻を楽しむ限定プラン～

FOOD 全12品

Cold Starters (前菜)
 ・アトランティックサーモンの自家製ハーブマリネ カルパッチョ仕立て
 ・シャルキトリー盛り合わせ、オリーブ、自家製ピクルス、ナッツ
 ・前菜3種盛り合わせ
 ・フレッシュ野菜とこだわり自家製パテのバケットサンド
 ・海老のエスカベッシュ、サフラン風味

Garden Fresh (サラダ)
 ・8種類のトッピングサラダ

Warm Appetizers (温製)
 ・パスタと彩り野菜のトマトチーズグラタン
 ・フリットミスト ディップソース

Main Entrées (メイン料理)
 ・低温4時間ローストポーク シャリアピンソース
 ・牛ロースと旬野菜のグリル ソースジャポネ

Grand Finale (デザート)
 ・フルーツ盛り合わせ / デザート盛り合わせ

DRINK フリーフロー (スタンダード)

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/スパークリングワイン/角 (ロック、水割り、ハイボール) /焼酎 (烏龍ハイ、緑茶ハイ、レモンサワー) /ソフトドリンク (ウーロン茶、オレンジ、グレープフルーツ、コーラ、ジンジャーエール)

3時間 お一人様 ¥9,800(税込)

【ドリンク | Drink】

飲み放題 | All-You-Can-Drink

- ・飲み放題アップグレード：1500円/人
All-You-Can-Drink Upgrade: ¥1,500 per person

演出 | Special Occasions

- ・シャンパンタワー（4段30名分）：33,000円
Champagne Tower (4tiers, for 30guests)：¥33,000
※スパークリングワイン使用時の価格です。ローラン・ペリエへの変更の場合は57,000円。

ボトルオーダー | Bottle Service

- ・サントリーシングルモルトウイスキー 山崎：35,000円
Suntory Single Malt Whisky Yamazaki：¥35,000
- ・サントリーシングルモルトウイスキー 白州：35,000円
Suntory Single Malt Whisky Hakushu：¥35,000
- ・サントリーウイスキー響 JAPANESE HARMONY：35,000円
Suntory Whisky Hibiki JAPANESE HARMONY：¥35,000
- ・ローラン・ペリエ・ラ・キュベ：13,500円
Laurent-Perrier La Cuvee NV：¥13,500

【料理・スイーツ・ケーキ | Food・Dessert・Cake】

- ・生ハム（原木カッティングサービス）15名様分：15,000円
Dry-Cured Ham (Live Carving Service)For 15 guests：¥15,000
- ・スイーツスタンド（15個）：5,000円
Dessert Stand (15 pieces)：¥5,000
- ・スクエアケーキ（Sサイズ20×30cm）：12,000円
Square Cake (S - 20×30cm): ¥12,000
- ・スクエアケーキ（Mサイズ30×30cm）：18,000円
Square Cake (M - 30×30cm): ¥18,000
- ・スクエアケーキ（Lサイズ30×40cm）：25,000円
Square Cake (L - 30×40cm): ¥25,000

【延長 | Extension of usage time】

- ・30分延長（飲食あり）：1,000円/人
30-Minute Extension (with food & drinks): ¥1,000 per person
- ・30分延長（飲食なし）：15,000円/組
30-Minute Extension (room only / no food & drinks): ¥15,000 per group

