

フリーフロー付き 選べる貸切パーティープラン



CASUAL BUFFET PLAN

カジュアルビュッフェプラン

～歓送迎会おすすめ貸切プラン～

●FOOD● 全11品

冷製

- ・自身魚マリネのカルパッチョ仕立て
- ・サラミとモルタデラハム、ナッツ
- ・シーズントッピングサラダ
(サラダ、ミニトマト、きゅうり、8コーン、オニオンフライ、クルトン、ベーコンチップ
ドレッシング、オリーブオイル、レモン汁)

温製

- ・若鶏と野菜のブイヨン煮込み
- ・豚肩ロースのグリル ディアブルソース
- ・ベーコンと野菜のトマトソースパスタ
- ・ポテトフライ
- ・特製チキンカレー
- ・バターライス

デザート

- ・スイーツ盛り合わせ (カットケーキ、グラスデザート) 各3種
- ・フルーツ盛り合わせ (オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、メロン、苺、ベリー、キウイ)

●DRINK● フリーフロー

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)

STANDARD BUFFET PLAN

スタンダードビュッフェプラン

～歓送迎会・2次会におすすめ貸切プラン～

●FOOD● 全11品

フィンガーフード

- ・旬の鮮魚のカルパッチョ レギャン風
- ・レギャン特製シャルキトリの盛り合わせ
- ・旬の野菜のフリッタータ

オードブル

- ・魚介と季節野菜の地中海サラダ
- ・鳥賊のカボナータ風エスカベッシュ
- ・季節のピッツア

メインディッシュ

- ・西洋牛蒡のグラタン
- ・若鶏のバスケーズ クスクス添え
- ・レギャン東京のオリジナルパスタ
- ・三元豚肩ロースのロースト

デザート

パティシエスイーツ&フルーツ盛り合わせ

●DRINK● フリーフロー

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)

FRENCH FULL COURSE

フレンチフルコース

～接待や会食におすすめ完全個室プラン～

●FOOD● 全6品

前菜

帆立とサーモンのタルタル～サラダ仕立て～

スープ

茸のロワイヤル

パン

シェフ厳選2種の焼き立てパン

ポワソン

真鯛のボワレ～クリームソース～

ヴィアンド

国産牛ロースのグリル～赤ワインソース～

グランデセール

パティシエ特製スイーツ

●DRINK● フリーフロー

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 ￥7,000 (税込)

3時間 お一人様 ￥9,000 (税込)

3時間 お一人様 ￥15,000 (税込)



CASUAL BBQ BUFFET

カジュアルBBQビュッフェ

～1番人気BBQプラン～

● FOOD ● 全16品

渋谷の天空レストランスタイル

- ・サーモンと帆立のマリネ
- ・フィンガーフード3種（ピンチョス、カナッペ、シェフの本日の1品）
- ・4種のシャルキュトリ盛り合わせ（トリュフ風味のMIXナッツ、自家製ピクルス、サラミ、ハム）
- ・お好みトッピングで楽しめるシェイカーサラダ（選べる8種のトッピング～）
- ・オリジナルスパイスの特製チキンカレー
- ・バターライス
- ・シェフのこだわりパスタ
- ・ポテトフライ
- ・唐揚げ

厳選食材BBQ

- ・豚肩ロース
- ・若鶏もも肉
- ・牛サーロイン
- ・ソーセージ2種
- ・小エビとキノコのアヒージョ
- ・季節の野菜

デザート

フルーツ盛り合わせ

● DRINK ● フリーフロー

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 ￥8,800 (税込)

PREMIUM BBQ BUFFET

プレミアムBBQビュッフェ

～伊豆から産地直送！シャンパン付きBBQプラン～

● FOOD ● 全16品

渋谷の天空レストランBBQスタイル

- ・伊東港直送 金目鯛
- ・伊東港直送 生シラスのアヒージョ
- ・伊東港直送 紅ズワイガニ
- ・伊豆直送 契約農家夏野菜のグリル
- ・大海老の串焼き
- ・牛サーロインのグリル
- ・豚と旬野菜の串焼き
- ・骨付き鶏もも肉のBBQロースト

ビュッフェスタイル

- ・伊豆直送 旬魚のカルパッチョ
- ・レギャン特製シャルキュトリの盛合せ
- ・冷前菜盛り合わせ
- ・季節のサラダ
- ・季節のピッツァ
- ・レギャンオリジナルカレー&バターライス
- ・ポテトフライ

デザート

スイーツ&フルーツ盛り合わせ

● DRINK ● フリーフロー

プレミアムモルツ/赤ワイン/白ワイン/シャンパン/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 ￥12,800 (税込)

FAMILY-FRIENDLY CASUAL BUFFET PLAN

カジュアルビュッフェプラン

～専用キッズスペース付き平日限定プラン～

● FOOD ● 全11品

冷製

- ・白身魚マリネのカルパッチョ仕立て
- ・サラミとモルタデラハム、ナッツ
- ・シーズントッピングサラダ
（サラダ、ミニトマト、きゅうり、8コーン、オニオンフライ、クルトン、ベーコンチップドレッシング、オリーブオイル、レモン汁）

温製

- ・若鶏と野菜のブイヨン煮込み
- ・豚肩ロースのグリル ディアブルソース
- ・ベーコンと野菜のトマトソースパスタ
- ・ポテトフライ
- ・特製チキンカレー
- ・バターライス

デザート

- ・スイーツ盛り合わせ（カットケーキ、グラスデザート）各3種
- ・フルーツ盛り合わせ（オレンジ、パイナップル、グレープフルーツ、メロン、苺、ベリー、キウイ）

● DRINK ● フリーフロー

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）

平日11時～15時半までの入店限定

3時間 お一人様 ￥7,800 (税込)～