

忘年会

プラン

人数特典

100名様以上で
フリードリンク
ワンランクアップ
50名様以上で
ビールがプレミアムに
グレードアップ

平日特典

月曜・火曜
30分延長無料
+大盛ポテト追加
水曜・木曜・金曜
大盛ポテト追加
※延長は21:00まで
※祝日を除く

平日昼特典

月曜～金曜
9:00-13:00開始のご利用で
料理プランが
ワングレードアップ
※祝日を除く

2018.12.1 - 2019.2.28

※2018.12.29 - 2019.1.3 は冬期休館日となります
※特典は2018.11.1以降にご予約頂いた方が対象です

buffet宴会料理

室料とフリードリンク込みでお一人様

6,000円(※税サ込)～

フリードリンク

ビール、ワイン(赤・白)、ウイスキー、ハイボール、烏龍茶
オレンジジュース、ジンジャーエール、ココア・コーラ

※+300円で焼酎と日本酒が追加されます

オプションアイテム

- マイク2本 無料
- 延長料金(30分毎)1名につき600円
- スパークリングワイン 1本 2,970円～
- ビアサーバー 7φ 17,820円～
- にぎり寿司 桶盛(10人前) 7,128円～
- 花束 4,752円～
- ローストビーフカットサービス 59,400円(50名様)～
- 天婦羅屋台 28,512円(30名様)～
- 特上寿司屋台 35,640円(30名様)～

※ご予約状況により延長をお受け出来ない場合もございますので、予めご了承ください。
※画像はイメージです。

ご確認事項

- ご案内の料金には、すべて消費税・サービス料が含まれております。
- 上記プランは、出席人数での申込となります。
- 20名に満たない場合はご相談ください。
- 初回ご利用のお客様はご予約時に前受金として5万円(税込)を頂戴致します。
- 特典希望の方はお問い合わせ時にお申し付け下さい。(※併用不可)
- 人数・料理の依頼は10日前までにお願いします。
- ご予約人数の減少について開催2日前よりキャンセル料を頂きます。(2日前30%・前日50%・当日100%)
- ご宴会の開催取り消しの場合には実施日より120日前から所定の解約料が発生致します。
- 天候や市場の状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
- 飲食物の持込はご遠慮ください。
- 2018年12月29日～2019年1月3日まで冬期休館日となります。

お問い合わせ

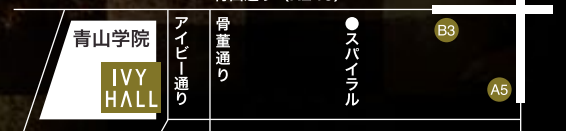
03-3409-8181

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷4-4-25
株式会社アイビー・シー・エス <http://www.ivyhall.jp/>

至渋谷駅

青山通り (R246)

表参道駅



IVY HALL

忘・新年会プラン

2018.12.1 - 2019.2.28

※2018.12.29 - 2019.1.3 は冬期休館日となります

ご予算やお好みに合わせてご自由にお選びいただけます。

お料理プランメニュー (※別途2時間のご宴席料として、お一人様500円頂戴致します。)

<p>バリュープラン ¥3,600 + 室料 ¥500</p> <p>カジキマグロのスイートチリソース タラモサラダ イタリアンサラミとソーセージの盛り合わせ パラエティーサンド</p> <p>握り寿司と二種の海苔巻き 鶏と旬野菜の筑前煮 焼き魚三種盛 蔵王天然水仕立ての蕎麦</p> <p>鶏もも肉のロースト マスタードソース 旬魚とポテトのフライ カレーソース シーフードとパンネのグラタン</p> <p>柚子とクリームチーズのムース チョコとオレンジのロールケーキ ブチシュークリーム コーヒー</p>	<p>ベーシックプラン ¥4,100 + 室料 ¥500</p> <p>カジキマグロのスイートチリソース 豚肩ロースのチャーシュー サラダ仕立て スモークサーモン香草風味 ミックスサンド</p> <p>鮮魚のお造り五種盛 上握り寿司七種盛 寒鰯の照り焼き山椒風味 蔵王天然水仕立ての蕎麦</p> <p>若鶏と大麦のサフラン煮込み 豚トロのロティ 柚子ジンジャーソース キノコのミートソースドリア</p> <p>柚子とクリームチーズのムース チョコとオレンジのロールケーキ ブチシュークリーム パウンドケーキ コーヒー</p>	<p>スタンダードプラン ¥4,600 + 室料 ¥500</p> <p>合鴨ロースサラダ仕立て ニシンとサーモンのエスカベッシュ 本日のオードブルバリエ ミックスサンド</p> <p>鮮魚のお造り五種盛 上握り寿司七種盛 寒鰯照り焼き山椒風味 鯉出汁香る野菜の炊き合わせ 蔵王天然水仕立ての蕎麦</p> <p>チキンのトマトクリーム煮 豚トロのロティ 柚子ジンジャーソース アマダイのブイヤベース風 キノコとソーセージのトマトソースパスタ</p> <p>柚子とクリームチーズのムース チョコとオレンジのロールケーキ チョコとフランボワーズのムース パウンドケーキ コーヒー</p>	<p>プレミアムプラン ¥5,300 + 室料 ¥500</p> <p>ローストビーフルッコラとバリエミジャーノ風味 チーズの盛り合わせ 本日のオードブルバリエ ミックスサンド</p> <p>活け伊勢海老と鮮魚のお造り 北海道雲丹・イクラと鮮魚の握り寿司 鯉出し香る野菜の炊き合わせ 三種の天ぷら蕎麦(温)</p> <p>アイビーホールのビーフシチュー せせらぎポークのロースト塩だれソース 旬魚のヴァブール クリームソース スパゲッティーベスカトーレ</p> <p>フルーツ盛り合わせ チョコとオレンジのロールケーキ ブチシュークリーム パウンドケーキ コーヒー</p>
--	---	--	--

フリードリンクプラン (※2時間飲み放題)

<p>A プラン ¥1,900</p> <p>ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ハイボール ジンジャーエール/コカ・コーラ/ オレンジジュース/ウーロン茶</p>	<p>B プラン ¥2,200</p> <p>プランAのドリンク + 焼酎(麦・芋)/ 日本酒</p>	<p>C プラン ¥2,700</p> <p>プランBのドリンク + 乾杯用 スパークリングワイン</p>
--	---	---

組み合わせ例

お料理にこだわりたい方

プレミアムプラン ¥5,300 +
 フリードリンク Aプラン ¥1,900 +
 2時間 宴席料 ¥500 =
 大人お一人様 全て込み! ¥7,700



お飲物にこだわりたい方

ベーシックプラン ¥4,100 +
 フリードリンク Cプラン ¥2,700 +
 2時間 宴席料 ¥500 =
 大人お一人様 全て込み! ¥7,300



一番人気! バランス重視の方

スタンダードプラン ¥4,600 +
 フリードリンク Bプラン ¥2,200 +
 2時間 宴席料 ¥500 =
 大人お一人様 全て込み! ¥7,300



※ ご予約人数の減少について開催2日前よりキャンセル料を頂きます。(2日前30%・前日50%・当日100%)
 ※ 天候や市場の状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。
 ※ 画像はイメージです。