

ELEMENTS.

Epicurean Private Room Plan

エレメンツ・エピキュリアン個室プラン

Champagne Party Plan

シャンパン パーティー プラン

モエ・エ・シャンドン、ドン ペリニヨンなどプレスティージュシャンパーニュとキャビア、フォアグラ、トリュフなど世界三大珍味を贅沢に使ったフィンガーフードをお楽しみ頂くプラン。これからの季節にぴったりな個室に面したテラスもお使いいただけます。夕刻からのトワイライトな時間をラグジュアリーなシャンパーニュとともに。都会の隠れ家・エレメンツでプライベートなひと時を。



Moët & Chandon Party

モエ・エ・シャンドン パーティー

【人数】 立食4~20名様
【料金】 お一人様20,000円(税込、サービス料別)
【内容】 モエ・エ・シャンドン2時間フリードリンク、フィンガーフード



Dom Pérignon Party

ドン ペリニヨン パーティー

【人数】 立食4~20名様
【料金】 お一人様50,000円(税込、サービス料別)
【内容】 ドン ペリニヨン2時間フリードリンク、フィンガーフード

*120名様までの全館貸し切りパーティーも承ります。

FOOD MENU

Assortment of canapé (foie gras,caviar,truffles)
世界三大珍味 カナッペのパリエーション (フォアグラ、キャビア、トリュフ)

Lobster cocktail
オマール海老のカクテル

Soft shell crab tempura roll
ソフトシェルクラブのテンパラロール

Fresh oyster three way
(seviche, oyster shooter, ponzu)
フレッシュオイスター スリーウェー
(セヴィチェ、オイスターシューター、ポン酢のジュレ)

Home smoked salmon with ikura
自家製スモークサーモンとイクラ

Tuna and avocado Vietnamese spring roll
本マグロのベトナム風生春巻き

Special selected Wagyu beef carpaccio
特選和牛のカルパッチョ

? 上記のメニューはサンプルとなります。
季節などにより、メニューは変更させていただきます。

——— 上記プランのご予約は日曜、祝日を除く3日前迄にお願い致します。 ———

エレメンツ個室ご案内

【個室A:シーズン】

メインエントランスとは別に専用入口を設け、庭園から他のお客様と顔を合わせる事なくご利用頂ける迎賓ルーム。最上級のおもてなしを。/席数:10席(着席2~10名様、立食11~20名様)

【個室B:スカーレット】

ダイニングのメインカラーである「深紅」の絵が印象的なスカーレット。エントランスに近くスムーズにご利用頂けます。お食事のご利用の他ミーティングや会議などにも最適です。/席数:10席(着席2~10名様、立食11~20名様)

〈ご予約・お問い合わせ:03-5733-0222〉

ELEMENTS & ELEMENTS BAR

〒105-0001 港区虎ノ門4-1-34虎ノ門 タワーズレジデンス1F

ELEMENTS.

Epicurean Private Room Plan

エレメンツ・エピキュリアン個室プラン

Gourmet Epicurean Party Plan

グルメ エピキュリアン パーティー プラン

厳選食材を使った美食のプラン。専属のサービスマンが、最高級和牛、伊勢海老、あわびなど、食材をプレゼンテーションし、エレメンツならではの新釜焼き他お好みの料理法でお楽しみいただけます。



Gourmet Epicurean Party

グルメ エピキュリアン パーティー

【人数】 着席2~10名様
【料金】 お一人様30,000円(税込、サービス料別)
【内容】 最高級和牛、伊勢海老、あわびなどを使ったフルコース料理
【飲物】 オプションで、シャンパンのフリードリンク通常2時間の料金を2.5時間でご利用頂けます。お一人様12,000円 モエ・エ・シャンドン2.5時間フリードリンク お一人様42,000円 ドン ペリニヨン2.5時間フリードリンク

COURSE MENU

本日の野菜のアミューズ

Spiny lobster sashimi style or sevice
国産伊勢海老のお刺身仕立てまたはセヴィチェキャビア添え

Seared foie gras with mixed berry sauce
フォアグラのソテー ミックスベリーソース

Creamy wild mushroom soup capuccino style
with shaved truffles
五種類の茸のクリームスープ カプチーノ仕立てトリュフ風味

Grilled light smoke Chiba abalone
with soy ginger chardonnay sauce
千葉県産アワビの瞬間スモークグリル
ソイジンジャーシャルドネソース

Wood fire roasted Tankaku beef sirloin
with wasabi
岩手産短角牛サーロインの新釜ロースト 本わさび添え

Assortment of homemade cake,
seasonal fruits,sherbet
ケーキフルーツシャーベットの盛り合わせ

※グルメエピキュリアンメニューは、その日のプレミアム食材をお見せして、お好みの調理法をお伺いさせていただきます。

——— 上記プランのご予約は日曜、祝日を除く3日前迄にお願い致します。 ———

エレメンツ個室ご案内

【個室A:シーズン】

メインエントランスとは別に専用入口を設け、庭園から他のお客様と顔を合わせる事なくご利用頂ける迎賓ルーム。最上級のおもてなしを。/席数:10席(着席2~10名様、立食11~20名様)

【個室B:スカーレット】

ダイニングのメインカラーである「深紅」の絵が印象的なスカーレット。エントランスに近くスムーズにご利用頂けます。お食事のご利用の他ミーティングや会議などにも最適です。/席数:10席(着席2~10名様、立食11~20名様)

〈ご予約・お問い合わせ:03-5733-0222〉

ELEMENTS & ELEMENTS BAR

〒105-0001 港区虎ノ門4-1-34虎ノ門 タワーズレジデンス1F