



MIXX BAR & LOUNGE PARTY PLAN

パーティープラン

ご利用時間 2時間
 ご利用人数 15名～150名様まで承ります。
 ご料金 お一人様¥7,000～¥11,000

ドリンクプラン
 ¥4,000/¥5,000
 パーティーブッフェプラン
 ¥3,000/¥4,000/¥5,000 / ¥6,000

パーティースペース使用条件
 スペース毎に最低利用料金の設定がございます。
 MIXX ルーム ¥100,000
 MIXX ルーム + ラウンジエリア ¥500,000
 貸切 ¥1,500,000

※料金にはサービス料、消費税が含まれております。

<オプション料金>

- プロジェクター使用料 ¥15,000
- ワイヤレスマイク使用料2本まで 無料
- パーティーケーキ(生クリームスポンジケーキ・フルーツまたはベリー飾り)
 <例>円形18cm(10名様用) ¥5,000
 正方形20x20cm(20名様用) ¥9,000
 長方形40x30cm(45名様用) ¥26,000
 長方形50x35cm(70名様用) ¥38,000

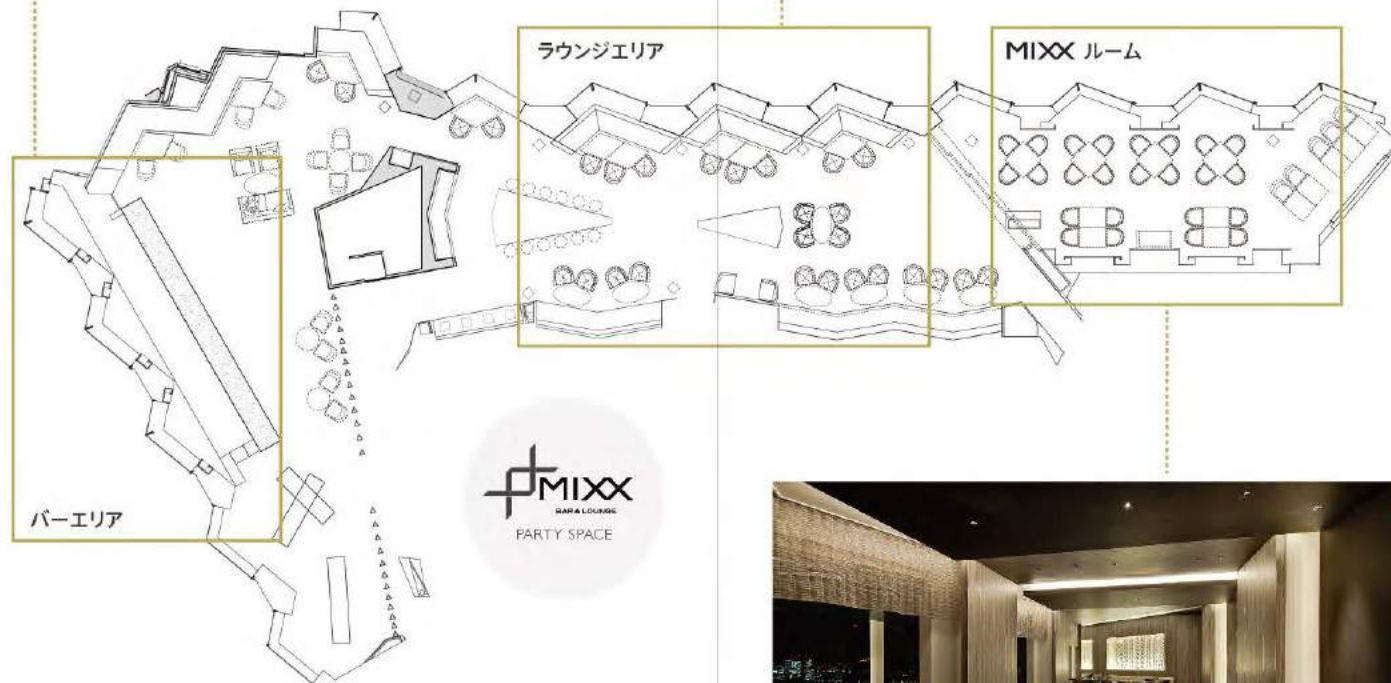
その他のオプションについてはお問い合わせください。
 ※料金には消費税が含まれております。



バーエリア 大理石を使用したバーカウンターがスタイリッシュさを演出。天候が良いときには富士山まで見えるシティービュー。



ラウンジエリア 自然豊かな皇国と、国会議事堂までが一望できるラウンジエリア。両端には一続きのブースシートがあり、ゆっくりとくつろいでいただけます。



MIXX ルーム 大画面のスクリーンを完備したスペース。テーブルのアレンジが可能であり、ご希望に合わせたテーブルプランが作れます。



PARTY PLAN

ご予算に合わせて、お好みのドリンクコースと
フードコースを組み合わせることができます。

BEVERAGE MENU

¥4,000

- ・ビール 瓶ビール
- ・ワイン ハウスワイン 赤/白
- ・ウイスキー 水割り/ソーダ割り/ロック/コーラ
- ・焼酎 水割り/お湯割り/ロック
- ・カクテル ジントニック/ジンバック/ジンリッキー/ジンライム
ラムコーク/ラムトニック
テキーラサンライズ
カシスソーダ/カシスオレンジ/カシスグレープフルーツ
カシスウーロン/カンパリスーダ
カンパリオレンジ/カンパリグレープフルーツ/スプモーニ
シャンディガフ
キティ/スブリッツァー
- ・ソフトドリンク コカ・コーラ/ジンジャーエール/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

¥5,000

上記¥4,000のコースに加え、
ハウススパークリングワイン/ミモザ/キールロワイヤルが
飲み放題となります。

FOOD MENU

¥3,000

- ・サーモンマリネ、長ネギとオレンジのソースで
- ・小エビのサラダ仕立て、ジェノベーゼ
- ・キノコのガーリックソテーマリネ
- ・イタリアンハムの盛り合わせ、セミドライフルーツとグリッシーニ
- ・チーズの盛り合わせ、メルパトースト添え
- ・若鶏のロースト、オリーブとケッパー風味
- ・本日のパスタ シェフの気まぐれピッツァ
- ・各種デザート

FOOD MENU

¥4,000

- ・サーモンマリネ、長ネギとオレンジのソースで
- ・小エビのサラダ仕立て、ジェノベーゼ
- ・キノコのガーリックソテーマリネ
- ・イタリアンハムの盛り合わせ、セミドライフルーツとグリッシーニ
- ・チーズの盛り合わせ、メルパトースト添え
- ・チキンディアブロ、オリオリモーネ、ラディキオ、アンディープ添え
- ・メッシーナ風カジキマグロのグリル、ケッパーとオリーブのトマトソース
- ・アランチーニ、トマトソース添え
- ・本日のパスタ シェフの気まぐれピッツァ
- ・各種デザート

¥5,000

- ・サーモンマリネ、長ネギとオレンジのソースで
- ・海老とハムのサラダ サンドライトマト添え
- ・ローストビーフと季節野菜のサラダ
- ・ローストポークのサラダ、ジェノベーゼソース
- ・カプリ風カプレーゼ パルマハム添え
- ・ブタ肩肉のロースト、ハニーマスタードソース
- ・鶏モモ肉、オリーブと茸のトマト煮込み
- ・カサゴのソテー オリーブ、ケッパーとチェリートマトを添えて
- ・的鯛のソテー ケッパー、クリームとアンチョビソース
- ・シェフの気まぐれピッツァ 各種デザート

¥6,000

- ・サーモンマリネ、長ネギとオレンジのソースで
- ・海老とハムのサラダ サンドライトマト添え
- ・ローストビーフと季節野菜のサラダ
- ・ローストポークのサラダ、ジェノベーゼソース
- ・キノコのガーリックソテーマリネと季節野菜のグリル
- ・3種のトマトカプレーゼ、パルフェスタイル 生ハム添え
- ・牛肉のタリアータ、パルサミソース 季節野菜添え
- ・ポークロインロースト アリスタ ベベロナータ添え
- ・サルシッチャソーセージ、ボレンタ、ゴルゴンゾーラとトリュフ
- ・メッシーナ風カジキマグロのグリル、ケッパーとオリーブのトマトソース
- ・魚介のアクアパッツァ 本日のピッツァ、パスタ
- ・各種デザート

※料金にはサービス料、消費税が含まれております。