



# フレンチ忘新年会プラン 『大皿シェアー 又は ビュッフェ』

ゆったりと、ご宴会3時間

お1人様 ¥6,000 (税込)

※貸切りの場合は受付とお帰りの時間を別途各30分プラス ※飲み放題ラストオーダー：終了時間の15分前

## 【FOOD】9品

魚介とボイル野菜のサラダ パルミジャーノのドレッシング  
*Salade de fruits de mer*

自家製スモークとシャルキュトリーのヴァリエ  
*Charcuterie et entre froid a notre facon*

カンパチの炙りカルパッチョ 柑橘フルーツの香り  
*Carpaccio de kamipati aux fruits saison*

ツナとオリーブのサンドイッチ ニソワーズ  
*Sandwich a la nicoise*

角切りポテトのローストチーズフォンデュソース  
*Pomme de terre roti, gratine au fromage*

本日のパスタ シェフスタイル  
*Pâte du jour*

長崎直送海の幸のフレンチカレー  
*Saute de fruits de mer au curry*

イベリコ豚スペアリブのシチュー マッシュポテト添え  
*Ragout de porc d' Iberico au rard fumé*

牛ハラミのソテー 赤ワインソース 季節野菜添え  
*Eminence d'onglet poele au vin rouge*

## 【DESSERT】

シェフパティシエ特製デザートビュッフェ  
*Dessert au buffet*

## 【DRINK】3H飲み放題

スパークリングワイン  
生ビール / フランス産ワイン白 & 赤  
ウイスキー又は芋焼酎又は麦焼酎  
カシス各種 / カンパリ各種 / ジン各種 / ウォッカ各種  
オレンジジュース / グレープフルーツジュース  
コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶

## 【OPTION】

- ①スパークリングワインをシャンパーニュに変更！  
追加料金お1人様1,500円  
『ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット』
- ②牛ハラミのソテーをローストビーフに変更！  
追加料金お1人様1,000円



## 【メインフロア】

着席：30名～50名迄  
立食：30名～80名迄  
大皿シェアー対応人数：30名～50名迄  
ビュッフェ対応人数：30名～80名迄

## 【BARラウンジ】

着席：15名～30名迄  
立食：15名～30名迄  
大皿シェアー対応人数：15名～30名迄  
ビュッフェ対応人数：15名～30名迄

## 【全フロア貸切り】

50名～100名迄  
特典マイク、プロジェクター、  
音響設備使用料無料

## 【キャンセル料】

2週間前～8日前迄 50%  
1週間前～4日前迄 80%  
3日前～当日 100%



Restautant Les gens

レストラン レ・ジャン

TEL 03-6821-5200

定休日：土曜日

ランチ 11:00～15:00 (LO 14:00)

ディナー 17:30～23:00 (LO 21:30)

info@les-gens.jp

http://www.les-gens.jp

渋谷区恵比寿西2-10-10 エレガントヴィータ 2F

Restaurant  
**Les gens**





# フレンチ忘新年会プラン 『大皿シェアー 又は ビュッフェ』

ゆったりと、ご宴会2.5時間

お1人様 ¥5,000 (税込)

※貸切りの場合は受付とお帰りの時間を別途各30分プラス ※飲み放題ラストオーダー：終了時間の15分前

## 【FOOD】8品

魚介とボイル野菜のサラダパルミジャーノのドレッシング  
*Salade de fruits de mer*

自家製スモークとシャルキュトリーのヴァリエ  
*Charcuterie et entre froid a notre facon*

カンパチの炙りカルパッチョ 柑橘フルーツの香り  
*Carpaccio de kanpachi aux fruits saison*

ツナとオリーブのサンドイッチ ニソワーズ  
*Sandwich a la nicoise*

本日のパスタ シェフスタイル  
*Pâte de jour*

海の幸のパイ包み焼き トマトクリームソース  
*Cuite de Pie de poisson en croute, sauce al' americane*

若鶏のバン粉焼き マッシュルームのデミグラスソース  
*Poule sauté aux champignon Demi-glace*

国産豚肉のロースト マスタードのソース  
ポテトのグラタン添え  
*Côte de porc roti sauce moutarde*

## 【DESSERT】

シェフパティシエ特製デザートビュッフェ  
*Dessert au buffet*

## 【DRINK】2.5H飲み放題

スパークリングワイン  
生ビール / フランス産ワイン白 & 赤  
ウイスキー又は芋焼酎又は麦焼酎  
カシス各種 / カンパリ各種 / ジン各種 / ウォッカ各種  
オレンジジュース / グレープフルーツジュース  
コーラ / ジンジャーエール / 烏龍茶

## 【OPTION】

①スパークリングワインをシャンパーニュに変更！  
追加料金お1人様1,500円  
『ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット』

②国産豚肉のローストのソテーをローストビーフに変更！  
追加料金お1人様1,000円



## 【メインフロア】

着席：30名～50名迄  
立食：30名～80名迄  
大皿シェアー対応人数：30名～50名迄  
ビュッフェ対応人数：30名～80名迄

## 【BARラウンジ】

着席：15名～30名迄  
立食：15名～30名迄  
大皿シェアー対応人数：15名～30名迄  
ビュッフェ対応人数：15名～30名迄

## 【全フロア貸切り】

50名～100名迄  
特典マイク、プロジェクター、  
音響設備使用料無料

## 【キャンセル料】

2週間前～8日前迄 50%  
1週間前～4日前迄 80%  
3日前～当日 100%



Restautant Les gens

レストラン レ・ジャン

TEL 03-6821-5200

定休日：土曜日

ランチ 11:00～15:00 (LO 14:00)

ディナー 17:30～23:00 (LO 21:30)

info@les-gens.jp

http://www.les-gens.jp

渋谷区恵比寿西2-10-10 エレガントヴィータ 2F

Restaurant  
**Les gens**

