

SYSTEM & LAYOUT

最大100名様までご利用頂ける立食スタイル。

■レイアウトは一例です。ご希望などありましたらご相談ください。

【最大人数】

着席50名様 / 立食90名様

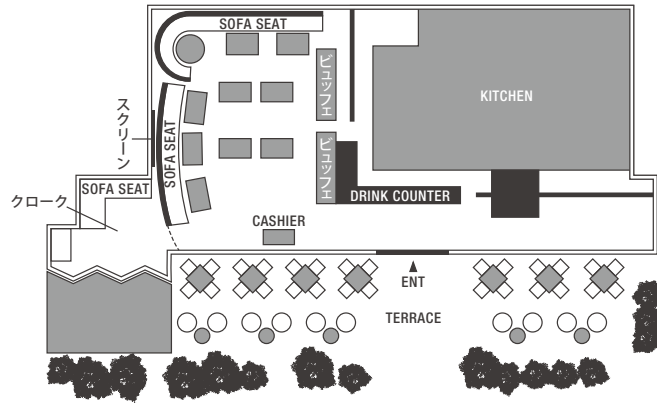
【禁煙・喫煙】

全面禁煙 ※施設内に喫煙所あり

【設備使用料】

¥20,000 [税抜] / ¥22,000 [税込]

- マイク(ワイヤレス2本)
- プロジェクター(1台) ※iPod・PC接続可能
- スクリーン(4:3 100インチ 1台)
- DVDプレーヤー



【パーティーのご予約に際して】

- お料理に関するご注文内容の変更はパーティー当日の7日前までとさせていただきます。それ以降の変更はお受けできません。
- フリードリンクのご注文数は当日のご参加人数分とさせていただきます。
- ご予定の人数がお集りにならなかった際も、ミニマムチャージを申し受けます。
- お支払い方法は当日に現金のみのお取り扱いになります。
- 日時の変更はお受けできません。
- お客様の責任により店内の汚損・物品の破損等が生じた場合、状況により実費をご負担頂く場合がございます。
- お荷物の搬入は原則として前日からとさせていただきます。万が一の際は、当店は一切の責任を負いかねます。
- 当ご予約のキャンセル時にはキャンセル料をミニマムチャージをベースに下記の通り頂戴いたします。

～3ヶ月前	～2ヶ月前	～1ヶ月前	～2週間前	～1週間前	～3日前	～当日
30%	40%	50%	60%	70%	80%	100%

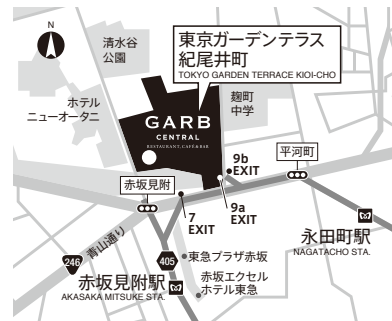
GARB
CENTRAL
RESTAURANT, CAFÉ & BAR

ガーセントラル T. 03-5275-1210

〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町1-2 東京ガーデンテラス紀尾井町1F

【ACCESS】

東京メトロ永田町駅(半蔵門線/南北線/有楽町線)直結 9a番出口
東京メトロ赤坂見附駅(丸の内線/銀座線) 7番出口 徒歩1分



企業様・団体様向けパーティープランのご案内

GARB
CENTRAL
RESTAURANT, CAFÉ & BAR



ガーブセントラルの洗練された大人な空間でパーティーを。

風を感じる開放感あふれたテラス、シンプル・モダンな寛ぎ感あふれる空間。
レストランならではのシェフこだわりのお料理。カジュアルからフォーマルまでお客様に合わせてご提案を致します。
ご予算やお料理内容などぜひお気軽にご相談ください。



FOOD PLAN

※お料理内容は一例です。仕入れの状況で内容を変更をする場合がございます。

A お1人様 **¥3,000** [税抜] / ¥3,300 [税込]

[PINCHOS]
・生ハムと季節のフルーツ
・モッツアレラチーズとチェリートマトのカプレーゼ
・スモークサーモンとアボカドのブルスケッタ

[HORS-D'OEUVRE]
チキンフリット&フレンチフライ

[PIZZA]
マルゲリータ

[PASTA]
牛肉のボロネーゼリガトーニ

B お1人様 **¥4,000** [税抜] / ¥4,400 [税込]

[PINCHOS]
・生ハムと季節のフルーツ
・モッツアレラチーズとチェリートマトのカプレーゼ
・スモークサーモンとサワークリームのブルスケッタ
・パテドカンパーニュとオリーブ

[HORS-D'OEUVRE]
海老と若鶏のフリットミスト

[PIZZA]
マルゲリータ

[PASTA]
牛肉のボロネーゼリガトーニ

[CARNE]
三元豚の肩ロース&じゃがいものロースト

[DOLCE]
おまかせドルチェ 2種

C お1人様 **¥5,000** [税抜] / ¥5,500 [税込]

[PINCHOS]
・生ハムと季節のフルーツ
・モッツアレラチーズとチェリートマトのカプレーゼ
・スモークサーモンとサワークリームのブルスケッタ
・パテドカンパーニュとオリーブ

[HORS-D'OEUVRE]
海老と若鶏のフリットミスト

[PIZZA]
マルゲリータ

[PASTA]
・牛肉のボロネーゼリガトーニ
・エビとほうれん草の
アーリオ オーリオ ファルファッレ

[CARNE]
・メカジキのソテー ケッカソース
・三元豚の肩ロース&じゃがいものロースト

[DOLCE]
おまかせドルチェ 2種

D お1人様 **¥6,000** [税抜] / ¥6,600 [税込]

[PINCHOS]
・生ハムと季節のフルーツ
・モッツアレラチーズとチェリートマトのカプレーゼ
・スモークサーモンとサワークリームのブルスケッタ
・パテドカンパーニュとオリーブ
・エビとアボカドのタルト

[HORS-D'OEUVRE]
海老と若鶏のフリットミスト

[PIZZA]
マルゲリータ

[PASTA]
・エビとブロッコリーのピアンコソース カサレッチェ
・自家製サルシッチャの
ペンネアラビアータトマトソース

[CARNE]
・メカジキのソテー ケッカソース
・和牛肉のタリアータ バルサミコソース

[DOLCE]
おまかせドルチェ 2種

DRINK PLAN

FREE DRINK [120min]
お1人様 **¥2,000** [税抜] / ¥2,200 [税込]

[FREE DRINK MENU]
ビール/ワイン[赤/白]/ウイスキー/焼酎[芋/麦]
カクテル各種 [ジン/ウォッカ/テキーラ/ラム/カンス/ピーチ/カンパリ/ライチ]
オレンジジュース/コーラ/グレープフルーツジュース/ジンジャーエール/ウーロン茶

DRINK OPTION

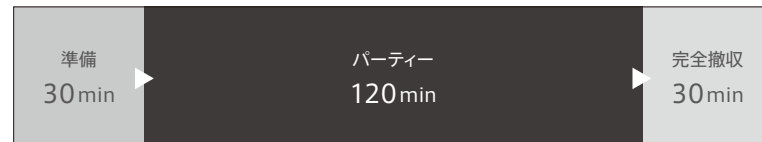
フリードリンクメニューに追加
スパークリングワイン
SPARKLING WINE
お1人様 **+¥1,000** [税抜] / ¥1,100 [税込]

自分で自由に注げる
樽生ワイン or 生ビール
DRAFT WINE or BEER
お1人様 **+¥1,500** [税抜] / ¥1,650 [税込]

自分で自由に注げる
樽生ワイン & 生ビール
DRAFT WINE & BEER
お1人様 **+¥2,000** [税抜] / ¥2,200 [税込]

TIMETABLE

※お時間に関するご相談も承ります。



WEB

