

# Party Plan

ジェ・アッシュ・ヴェ ワイン&マリアージュ  
パーティープランのご案内



- 少人数プラン (4名様からのスペシャルプラン)
- 貸切プラン (貸切でうれしい選べるお得なプラン)

## 「シェフ 松崎亮輔」



東京都出身。辻調理師専門学校東京校 “エコール・キュリネール国立” 卒業。卒業後、リヨンの3つ星「ポール・ボキューズ」にて修行。帰国後、母校にて教員として7年勤務。その後、六本木ヒルズ「グランド・ハイアット東京」開業とともにメインダイニング“フレンチ・キッチン”勤務。ワインバル八丁堀「MARU3F」シェフなどの経験を経て、2010年よりJ.H.V. Wine & Marriage シェフ・ド・キュイジーヌ&ゼネラル・マネージャー就任。銀座某有名老舗せんべい屋に生まれ、“築地生まれ、築地育ち”。幼少の頃より、慣れ親しんだ築地での仕入れにほとことんこだわり、選び抜いた上質な旬の素材の持ち味を、最大限に一皿一皿の中へ。本場フランスのクラシックな伝統と技法を、誰でも気軽に楽しめるスタイルでおもてなしいたします。

“生粋の築地っ子” 松崎シェフの

## 「こだわりの厳選素材 野菜」

全国でも80店舗にしか卸さない無肥料・無農薬の自然栽培のお野菜に  
こだわりを持つ築地の青果店『築地御厨(つぎじみくりや)』。

代表内田氏は、NHK講座を持ち、TV「ソロモン流」(2010/8/29放映)で  
クローズアップされ、有名レストランのシェフから厚い信頼を受ける野菜の賢人。

<http://www.tv-tokyo.co.jp/solomon/back/100829.html>



# 少人数 Party Plan (4名様~のスペシャルプラン)

旬の大皿料理プラン お一人様 **¥3,000**

〈TAPAS〉 いろいろ楽しめる一口カナッペ・ピンチョス

旬の素材を使ったいろいろタパス盛り合わせ

〈STARTER〉 シェフの選んだ旬の素材を使った前菜

6種の前菜盛り合わせ

(例：冷たい前菜 生ハム、サラミ、パテ・ド・カンパーニュ

温かい前菜 姫サザエのブルターニュ風、タラのフリット、アーティチョークのフリット)

〈MAIN DISH〉 メイン・ディッシュ

お肉料理 又は お魚料理

(例：宮崎県産観音池ポークのロースト)

〈PASTA〉 フレンチシェフの作るイメージ溢れるパスタ

季節のスパゲティ

(例：牡蠣とクレソンのスパゲティ)

〈DESSERT〉 ハウスメイド デザート

TODAY'S デザート

(例：タルトノルマンディーとアイスクリーム)

<OPTION> CAKE (+¥2,000~) ※詳しくはご相談下さい

仕入状況、ご希望等により変更することがございます。ご希望に応じて、さらに厳選食材を使用いたしましたコースもご用意できます。食材のリクエスト、苦手なものがございましたらお気軽にお申し付け下さい。前日のご予約でも対応いたします。



## Free Drink Plan

(4名様以上からご利用可能なお得なフリードリンク・プラン)

DRINK PLAN A  
カジュアルワインプラン

お一人様 **¥2,500**

DRINK PLAN B  
プレミアムワインプラン

お一人様 **¥3,000**

DRINK PLAN C  
ゴージャスワインプラン

お一人様 **¥4,000**

WINE ソムリエが厳選したフリードリンクワイン

<赤・白ワイン> ボトル価格1本 ¥3,200相当

例：ヴィーニャ・エラスリス  
エステートカベルネ・ソーヴィニヨン  
エステートエステート・シャルドネ

世界ブラインドテイスティング大会で、シャトー・マルゴーやオーパス1に勝利した世界中が注目するチリのTOPワイナリーのハウスワイン。

<ウェルカム Sparkling> ボトル価格1本 ¥3,200相当

例：アンリ・メール  
フェット・ドール  
Fete d' Or= 黄金の祝祭という名のパーティーにぴったりなスパークリング。

<赤・白ワイン> ボトル価格1本 ¥4,500相当

例：シャトー・レオヴィル・ボワフェレ・セレクション  
ギュリヴェール・ルージュ/プラン  
ボルドー第1級のレオヴィル・ボワフェレの醸造チームが手掛けるパリの高級レストランで使われるハウスワイン。

<ウェルカム Sparkling> ボトル価格1本 ¥5,000相当

例：レ・ヴィニユロン・ド・オート・ブルゴーニュ  
クレマン・ド・ブルゴーニュ  
シャンパーニュからわずか600mの限りなくシャンパンに近い究極のスパークリング。

<赤・白ワイン> ボトル価格1本 ¥6,000相当

例：セガン・マヌエル  
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール  
ブルゴーニュ・シャルドネ  
「ブルゴーニュの隠れた逸品」と、フランスのワイン愛好家から、非常に高く評価されている名門・老舗ドメース。

ALCOHOL & SOFT DRINK その他アルコール&ソフトドリンク

ビール  
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

ビール  
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

ビール  
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

※FREE DRINKは、4名様よりご予約承ります。※上記のワインは一例です。ご要望・会の趣旨などに合わせて、ご相談可能です。※全て飲み放題となります。開始より90分ラストオーダー、120分までとなります。オプションとしてシャンパーニュのご用意もできます。その他ご希望がございましたら、お気軽にお申し付け下さい。ソムリエが対応致します。

# 貸切 Party Plan

(貸切パーティーでいろいろ選べるお得なプラン)

## PLAN A 【12品】

お一人様 **¥2,500**

## PLAN B 【20品】

お一人様 **¥3,500**

## PLAN C 【23品】

お一人様 **¥4,500**

### TAPAS お飲物をお召し上がりいただきながら手つまめるカナッペ・ピンチョス

キッシュ・ロレーヌ **【4品】**  
 パテ・ド・カンパーニュのピンチョス仕立て  
 レフォール・ドレッシングのマグロのカナッペ  
 オリーブとオレンジピールのピンチョスコリアンダー風味

フォア・グラのムースのカナッペ **【7品】**  
 キッシュ・ロレーヌ  
 パテ・ド・カンパーニュのピンチョス仕立て  
 レフォール・ドレッシングのマグロのカナッペ  
 オリーブとオレンジピールのピンチョスコリアンダー風味  
 ラタトゥイユのタルトレット  
 帆立貝柱とニシンのキャビア ピンチョス仕立て

トリュフのキッシュ **【8品】**  
 フォア・グラのムースのカナッペ  
 キッシュ・ロレーヌ  
 パテ・ド・カンパーニュのピンチョス仕立て  
 レフォール・ドレッシングのマグロのカナッペ  
 オリーブとオレンジピールのピンチョスコリアンダー風味  
 ラタトゥイユのタルトレット  
 帆立貝柱とニシンのキャビア ピンチョス仕立て

### STARTER シェフの選んだ旬の素材を使った冷菜

旬の白身魚を使った魚のテリーヌ **【2品】**  
 本日の築地市場からの鮮魚のカルパッチョ

鴨のガランティーヌ **【4品】**  
 旬の白身魚を使った魚のテリーヌ  
 本日の築地市場からの鮮魚のカルパッチョ  
 フランス・バイヨンヌ産の生ハム

フォア・グラのテリーヌ **【5品】**  
 鴨のガランティーヌ  
 旬の白身魚を使った魚のテリーヌ  
 本日の築地市場からの鮮魚のカルパッチョ  
 フランス・バイヨンヌ産の生ハム

### SALAD 全国の露地もの野菜を使ったお野菜料理

自然栽培野菜のナチュラル・サラダ **【2品】**  
 旬の野菜のマリネ 野菜に合わせた香りで

自然栽培野菜のナチュラル・サラダ **【2品】**  
 旬の野菜のマリネ 野菜に合わせた香りで

自然栽培野菜のナチュラル・サラダ **【2品】**  
 旬の野菜のマリネ 野菜に合わせた香りで

### MAIN DISH メイン・ディッシュ

ポークの低温・長時間ロースト **【1品】**  
 フルーツのソース 季節野菜添え

ローストビーフ **【2品】**  
 3種のマスタードと赤ワインソース季節野菜添え  
 本日の築地市場からの鮮魚料理

ローストビーフ **【3品】**  
 3種のマスタードと赤ワインソース季節野菜添え  
 本日の築地市場からの鮮魚料理  
 仔牛ワイレ肉のロースト トリュフのマテラソース

### PASTA フレンチシェフの作るイマジネーション溢れるパスタ

ソフトシェルクラブと **【1品】**  
 サワークリームのリングイネ

和牛のデミグラス・クリームソースのペンネ **【2品】**  
 ソフトシェルクラブと サワークリームのリングイネ

和牛のデミグラス・クリームソースのペンネ **【2品】**  
 ソフトシェルクラブと サワークリームのリングイネ

### DESSERT ハウスメイド デザートと旬のフルーツ

冷製 軽くて濃厚なフォンダン・ショコラ **【2品】**  
 旬のフルーツ

冷製 軽くて濃厚なフォンダン・ショコラ **【3品】**  
 TODAY'S タルト  
 旬のフルーツ

冷製 軽くて濃厚なフォンダン・ショコラ **【3品】**  
 TODAY'S タルト  
 旬のフルーツ

<OPTION> CAKE (+¥2,000～) ※詳しくはご相談下さい

20名様以上の団体様からご予約いただけます。メニューは、仕入状況、ご希望等により若干の変更することがございます。  
 ご希望に応じて、さらに厳選食材を使用いたしましたコースもご用意できます。(価格応相談)  
 食材のリクエスト、苦手なものがございましたらお気軽にお申し付け下さい。ご予約は、**3日前**までにお願いたします。

## 詳細

◆立食ビュッフェ形式 (40～50名様 / テラス開放時 70名様まで)

◆着席形式 (最大 45名様まで)

貸切可能金額：25万円より (月～木曜日・土曜日) / 40万円より (金・祝前日)

### 【貸切用サービス】

ガーデンテラス利用可 / バーカウンター利用可  
 インスタントカメラ手配 / 装花手配 OK (有料) / ケーキオーダー可能 (有料 ¥2,000～)  
 控え室利用可 / 駐車場利用可 / スクリーン・モニター利用可 / BGM 手配 OK  
 楽器演奏・生バンド演奏可能 (マイク・音響あり)



# 空間

東京の中心にそびえ立つ愛宕グリーンヒルズ MORI タワー。そのメインエントランスは、東京タワーが最も美しく見える場所の一つとされています。シックでモダンな店内は、落ち着いた大人の雰囲気演出します。ガーデンテラスには、心地よい緑の空間が広がります。



## SHOP DATA

店名	J.H.V. Wine & Marriage ジェ・アッシュ・ヴェ ワイン&マリアージュ
住所	東京都港区愛宕 2-5-1 愛宕グリーンヒルズ MORI タワー 2F
TEL	03-3433-3343 (担当者: 吉田・伊藤)
営業時間	ランチ 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00) ディナー 17:30 ~ 24:00 (FOOD22:00 DRINKL.O.23:00)
定休日	日・祝・第3土曜日 (定休日のご予約はお問い合わせください)
URL	<a href="http://www.j-h-v.jp/">http://www.j-h-v.jp/</a>
駐車場	愛宕グリーンヒルズ駐車場 (駐車券あり)
面積	約 50 坪
収容人数	着席 42 席 + カウンター 6 席 立食 40 ~ 70 名様 (テラス解放時)

## ACCESS MAP

東京メトロ日比谷線  
神谷町駅 徒歩 4 分

都営三田線  
御成門駅 徒歩 4 分



## USE

ブライダルパーティ、2次会  
新年会、忘年会、歓送迎会  
バースデーパーティ  
企業イベント、打ち上げ  
雑誌、テレビドラマ、コマーシャル、  
映画の撮影

その他、お気軽にご相談下さい。

## LAYOUT IMAGE



ダイニングスペース DINING SPACE



テラス TERRACE

