



Brasserie la Maison

PREMIUM PARTY

洗練された場所で
共に楽しむ至福のひととき

品川の洗練された高輪に佇む

歴史と芸術が融合する邸宅空間

世界各地から厳選されたアンティークが

時を超えた静謐な美学を奏でます

展示会、セミナー、MICEイベントが

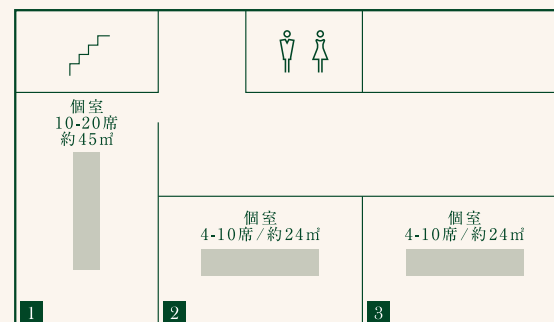
上質な美食と生演奏とともに

パーティを鮮やかに彩ります

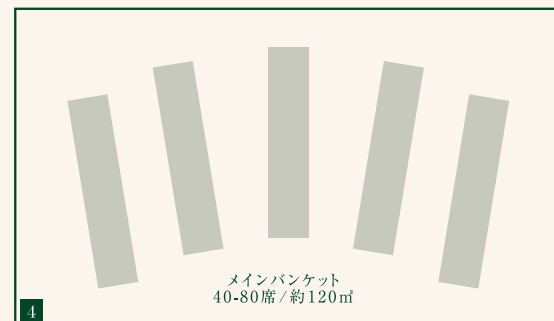
PARTY | SEMINAR | EXHIBITION | WORK SHOP

FLOOR GUIDE

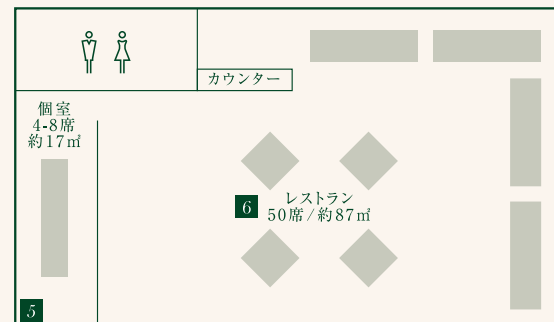
3F



2F



1F



テラス席
席数 12席



PRICE



BUFFET PLAN
ビュッフェプラン
¥3,500~

メニュー例
前菜数種+スープ+メイン数種+デザート+パン



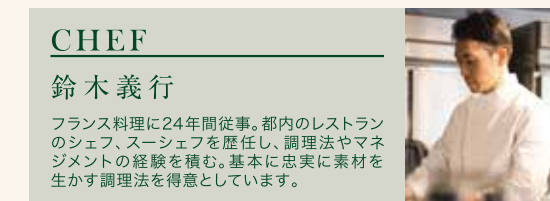
COURSE PLAN
コースプラン
¥6,600~

メニュー例
前菜+スープ+お魚+お肉+デザート+パン



FREE DRINK
フリードリンク
¥2,000~

メニュー例
ビール ワイン(赤・白) ソフトドリンク など



CHEF
鈴木義行

フランス料理に24年間従事。都内のレストランのシェフ、スーシェフを歴任し、調理法やマネジメントの経験を積む。基本に忠実に素材を生かす調理法を得意としています。

お料理内容はご予算に応じてご相談させていただきます

会場使用料

個室 レストラン内・3階	¥5,000~/1時間	ダイニング 2階	¥33,000/1時間
-----------------	-------------	-------------	-------------

会場使用料については内容によりご相談させていただきます