



歓送迎会、忘年会、会食など
各種パーティの他、
展示会・会議・セミナーなども承っております。
お気軽にお問い合わせください。

20名様から承ります（最大着席110名／立食150名）

こだわりの上質空間で、笑顔が広がる自由なパーティ

大きな窓から差しこむ心地いい自然光。パーティ会場は、高い天井にシャンデリアがきらめき、ゆったりと美しい。瑞々しい緑のガーデンテラスがひと続きで、自由に行き来ができる。ガーデンでの料理パフォーマンスや、動きのあるサプライズ演出など、プログラムは一組ごとのオリジナル。「こんなパーティはじめて!」とゲストから賞賛の声が。細部までこだわったインテリアやデザインもさりげなくお洒落。

Chef de cuisine

ル・シャン・ド・クク
総料理長
土屋 久生 Hisaki Tsuchiya



料理は、よく足し算、掛け算と言われます。素材に手を加え、愛情を注ぐことで、おいしさを引き出すことが重要になります。パーティの料理というと、一度にたくさんご用意するイメージがあるかもしれませんが、一皿ひと皿にお客様の笑顔を思い浮かべ持てる力を注いでいます。大切な記念日、その場の空間を愉しんで頂くために、自慢のお料理でしっかりとおもてなし致します。



ル・シャン・ド・クク

〒501-0438 岐阜県本巣郡北方町平成3-67-8
平日 12:00~17:00 / 土日祝 10:00~20:00
月・火曜日定休(祝日除く)
info@lechantde-coucou.com

【ご予約・お問合せ】

TEL.058-207-1122
https://lechantde-coucou.com



le chant de Coucou

Party Plan

パーティプラン



FOOD & DRINK MENU

お料理は、「コース料理スタイル(着席)」、「ブッフェスタイル(立食)」をご用意しております。

Course Style Menu

コーススタイルメニュー

落ち着いた雰囲気でご本格フレンチを味わいたい方はコース料理スタイル(着席)で、ご予算に合わせて選べる4つのプランをご用意致しました。



A Course

お一人様 **4,400円**(税込)

- 前菜 -
パテ・ド・アン・クルート
野菜のグレッグ添え
- お魚料理 -
鮮魚と海老のソテー
赤ワインソース
- お肉料理 -
オーストラリア産牛ロースのステーキ
カフェ・ド・パリバターソース
- デザート -
シェフ特製デザートの盛り合わせ

パン
コーヒー・紅茶

※メニュー名は参考までとなります。季節により異なります。

B Course

お一人様 **6,600円**(税込)

- アミューズ -
奥飛騨サーモンのテリーヌ
クーリードマトソース
- 冷前菜 -
パテ・ド・アン・クルート 野菜のグレッグ添え
- スープ -
季節のポタージュ
- お魚料理 -
鮮魚と海老のソテー
赤ワインソース
- お肉料理 -
低温調理した国産牛ロース
カフェ・ド・パリバターソース
- デザート -
シェフ特製デザートの盛り合わせ

パン
コーヒー・紅茶

※メニュー名は参考までとなります。季節により異なります。

C Course

お一人様 **8,800円**(税込)

- アミューズ -
奥飛騨サーモンのテリーヌ
クーリードマトソース
- 冷前菜 -
パテ・ド・アン・クルート 野菜のグレッグ添え
- 温前菜 -
鴨ロースのロースト ブラックペッパー風味
- スープ -
季節のポタージュ
- お魚料理 -
真鯛と北海道産帆立貝のポワレ
アクアパッツァ仕立て
- お肉料理 -
低温調理した国産牛ロース マデラソース
- デザート -
シェフ特製デザートの盛り合わせ

パン
コーヒー・紅茶

※メニュー名は参考までとなります。季節により異なります。

D Course

お一人様 **11,000円**(税込)

- アミューズ -
奥飛騨サーモンのテリーヌ
クーリードマトソース
- 前菜 -
スズキのバイ包み焼き ソースショロン
- 温前菜 -
フォアグラのソテー モリユ茸のリゾット添え
- スープ -
季節のポタージュ
- お魚料理 -
真鯛と北海道産帆立貝のポワレ
アクアパッツァ仕立て
- お肉料理 -
低温調理した国産牛ロース マデラソース
- デザート -
シェフ特製デザートの盛り合わせ

パン
コーヒー・紅茶

※メニュー名は参考までとなります。季節により異なります。

Buffet Style Menu

ブッフェスタイルメニュー

カジュアルパーティをしたい方におススメのブッフェスタイル(立食)。

お一人様 **4,400円**(税込)

- アトランティック産スモークサーモンのサラダ仕立て
- プティオードブルの盛り合わせ
- カツオのたたき 柚子風味
- 本日のパスタ
- ナポリ風ピッツァ
- 鮮魚のポワレ アクアパッツァ風
- 鶏の赤ワイン煮 フライドポテト添え
- デザートの盛り合わせ

※メニュー内容は季節により異なります。



Drink Menu

ドリンクメニュー

お得なフリードリンクや、豊富な種類のドリンクを取り揃えています。

○フリードリンク(2時間制)

- ¥1,500コース……………お一人様 1,650円(税込)
(ビール/ソフトドリンク)
- ¥2,000コース……………お一人様 2,200円(税込)
(ビール/ワイン/ソフトドリンク)
- ¥2,500コース……………お一人様 2,750円(税込)
(ビール/ワイン/焼酎/ウイスキー/ソフトドリンク)

○アラカルトドリンク

- モエ・エ・シャンドン・ブリュット……………1本 8,800円(税込)
- モエ・エ・シャンドン・アンベリアルロゼ……………1本 13,200円(税込)
- スパークリングワイン……………1本 3,850円(税込)
- ビール(アサヒスーパードライ)……………1本 660円(税込)

- スタイニーボトル……………1本 770円(税込)
(コロナ・スミノフ)
- ハウスワイン(赤・白)……………1本 660円(税込)
- 焼酎(麦・芋)……………1杯 770円(税込)
- ウイスキー……………1杯 770円(税込)
- 日本酒……………1合 1,100円(税込)
- ソフトドリンク……………1杯 660円(税込)
- コーヒー・紅茶……………1杯 550円(税込)



※表示価格に別途、サービス料10%を頂戴致します。 ※掲載の料理写真は全てイメージとなっております。

Event & Seminar

会議や講習会、記念式典など会場ご利用も可能でございます。
2つのテイストの異なる会場からお選びいただくことができ
別途、控室や更衣室などもご利用可能でございます。



Price Menu

- ・会場貸切利用料……………1時間あたり/ 22,000円(税込)
(2時間以上からのご利用となります)
- ・全館貸切利用料……………1時間あたり/ 55,000円(税込)
(2時間以上からのご利用となります)
- ・控室利用料(1部屋)……………1時間あたり/ 5,500円(税込)
- ・音響利用料……………22,000円(税込)
(マイク・プロジェクター使用料も含まれます)

ご予約・お問い合わせはコチラから

平日 12:00~17:00 / 土日祝 10:00~20:00 月・火曜日定休(祝日除く)

TEL.058-207-1122