



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ってい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との盛り合わせ

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との盛り合わせ

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との盛り合わせ

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との盛り合わせ

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
- カツオのタタキ 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