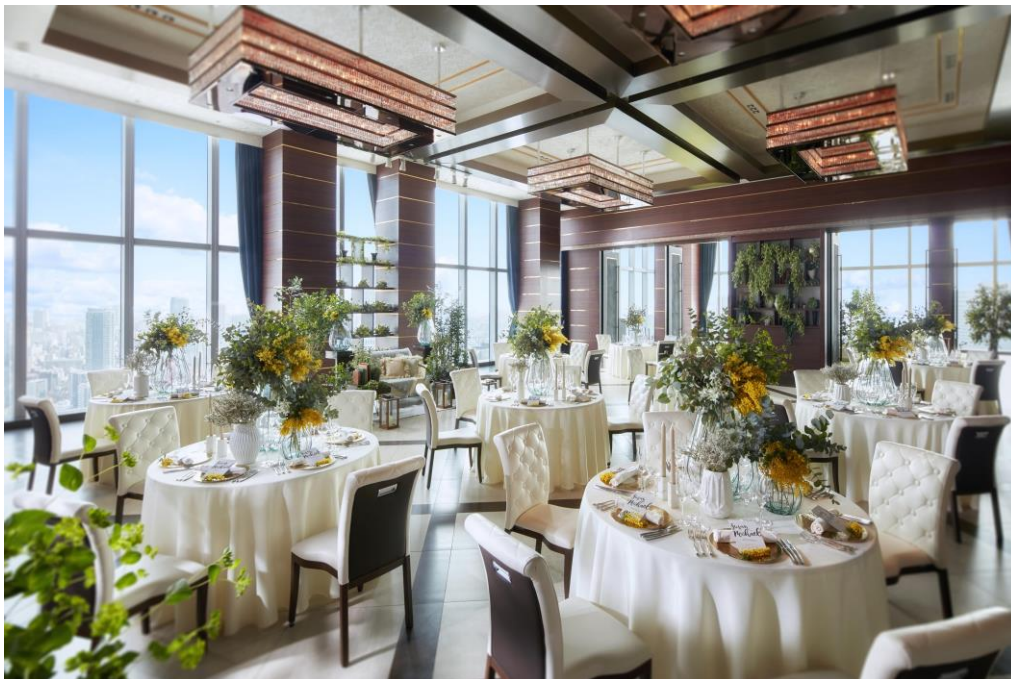


# PARTY SPACE



LAGUNAVEIL  
*Premier*

# BANQUET



## MODERN SUITE

モダン スイート

都心を見渡す贅沢な眺めを堪能しながら  
優雅で特別なひとときを

落ち着いた木の質感をいかした  
ラグジュアリーリゾートさながらの寛ぎを醸し出す  
高級感を感じさせる上質な空間。

絶景を楽しみながら  
大人のくつろぎに満ちたパーティを。

着席	立食	シアター	スクール
140	220	200	90
※100	※132	※120	※60

※ソーシャルディスタンス仕様 最大収容人数

面積 220㎡ / 天井高 4.5m

### 【設備】

インターネット回線：単独  
スクリーン：150インチ (16:9)  
プロジェクター接続端子：VGA

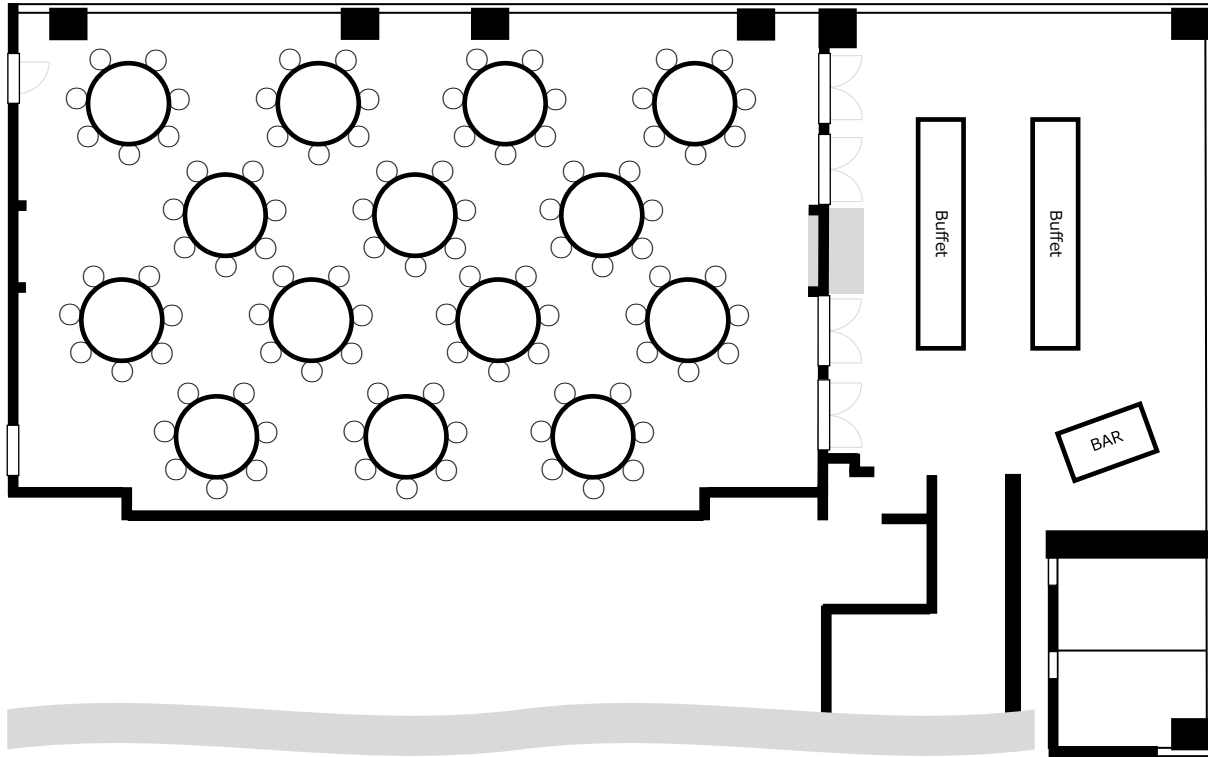


# BANQUET

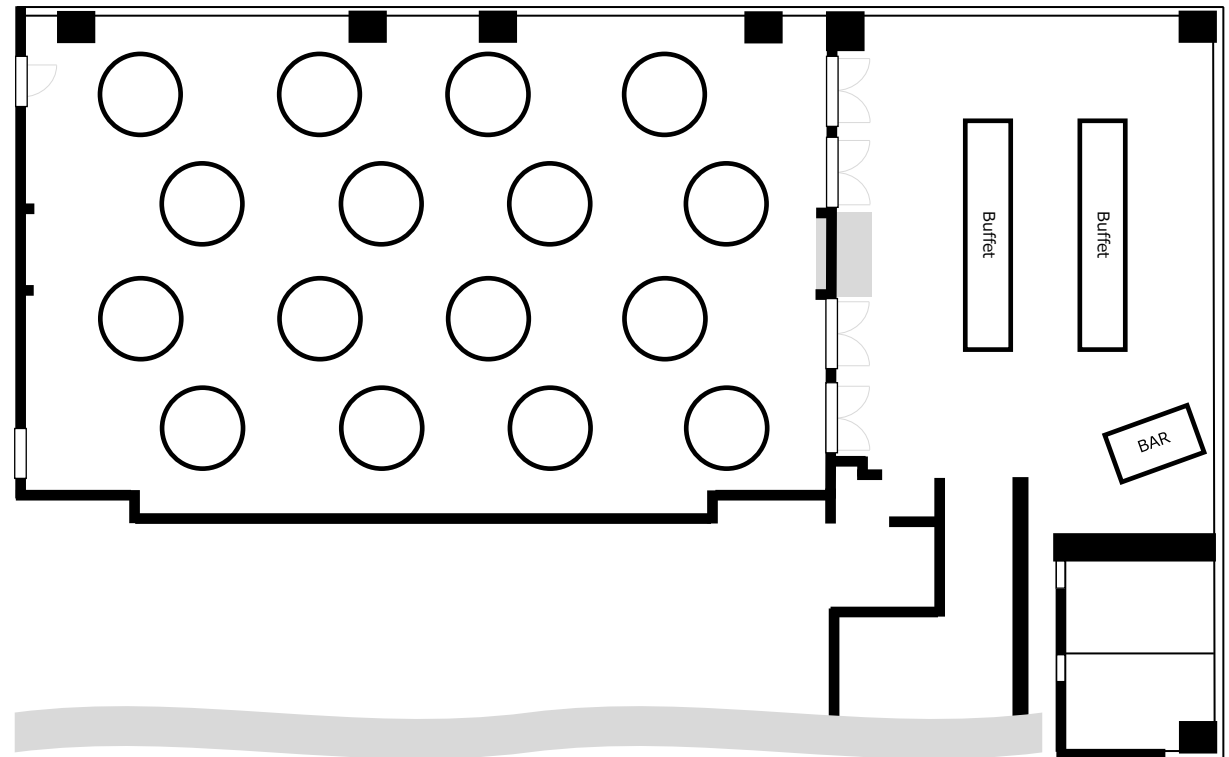
## MODERN SUITE

モダン スイート

レイアウトサンプル：着席98名



レイアウトサンプル：立食160名

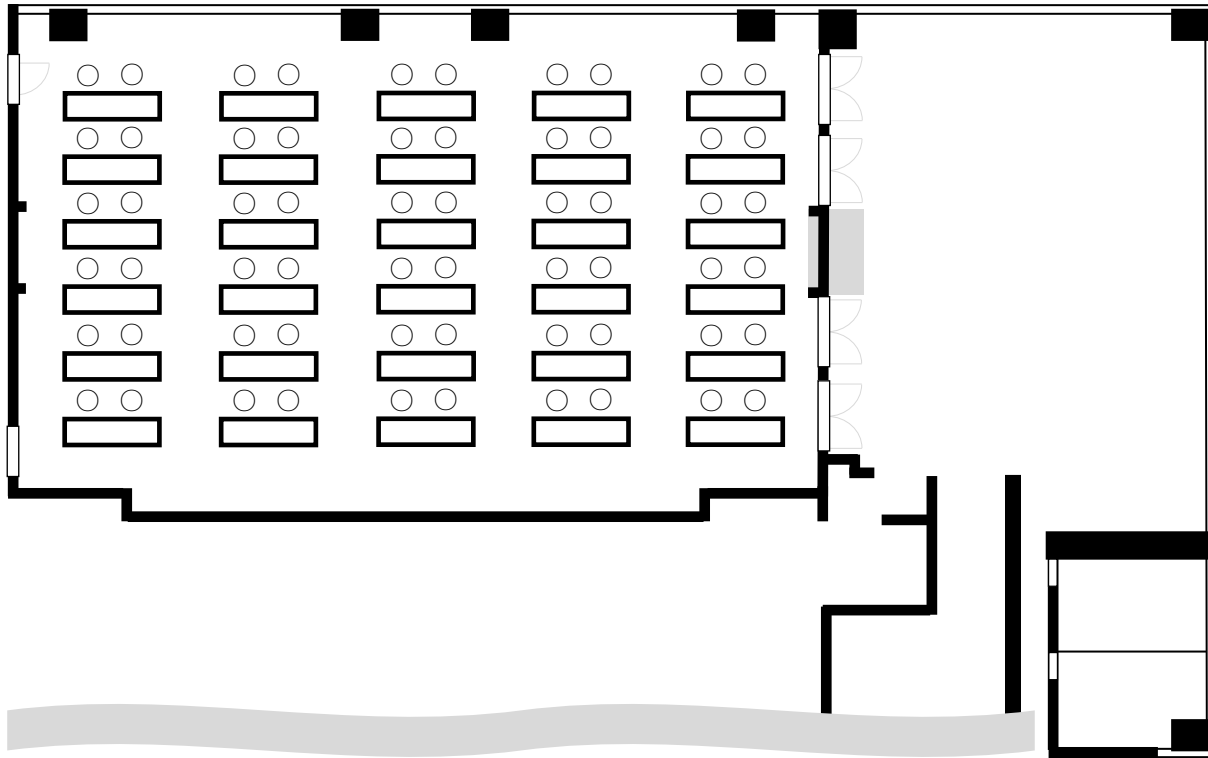


# BANQUET

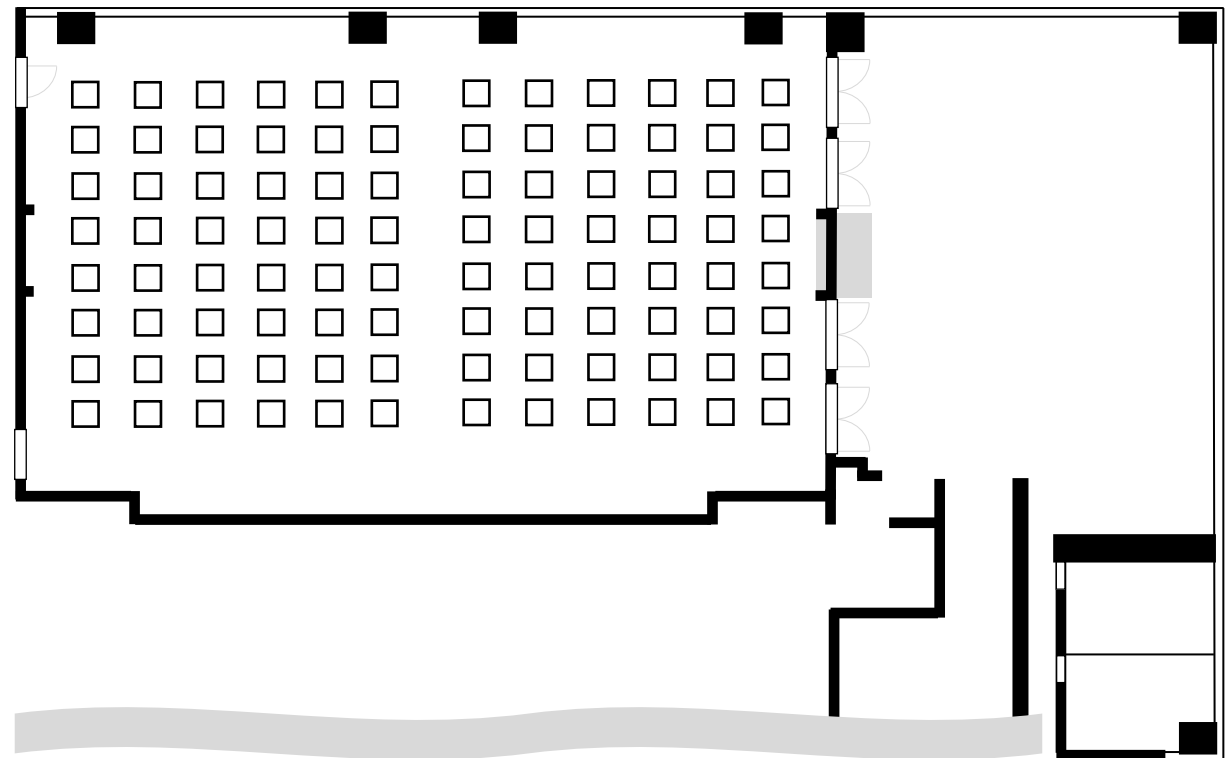
## MODERN SUITE

モダン スイート

レイアウトサンプル：スクール60名



レイアウトサンプル：シアター96名



# BANQUET



## NEW YORK SUITE

ニューヨーク スイート

白を基調としたスタイリッシュな空間で  
大人の遊び心あふれる演出を

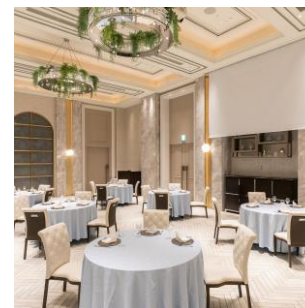
4.8m高の巨大な窓一面には天空の眺望が広がります。

清楚な白を基調にまとめられた気品と  
洗練を感じさせるおめでなし空間。

緑がふんだんにあしらわれた専用ロビーは  
自然の優しさを感じさせる癒しのスペース。

着席	立食	シアター	スクール
100	120	150	70
※60	※72	※90	※46

※ソーシャルディスタンス仕様 最大収容人数



面積 190㎡ / 天井高 4.5m

### 【設備】

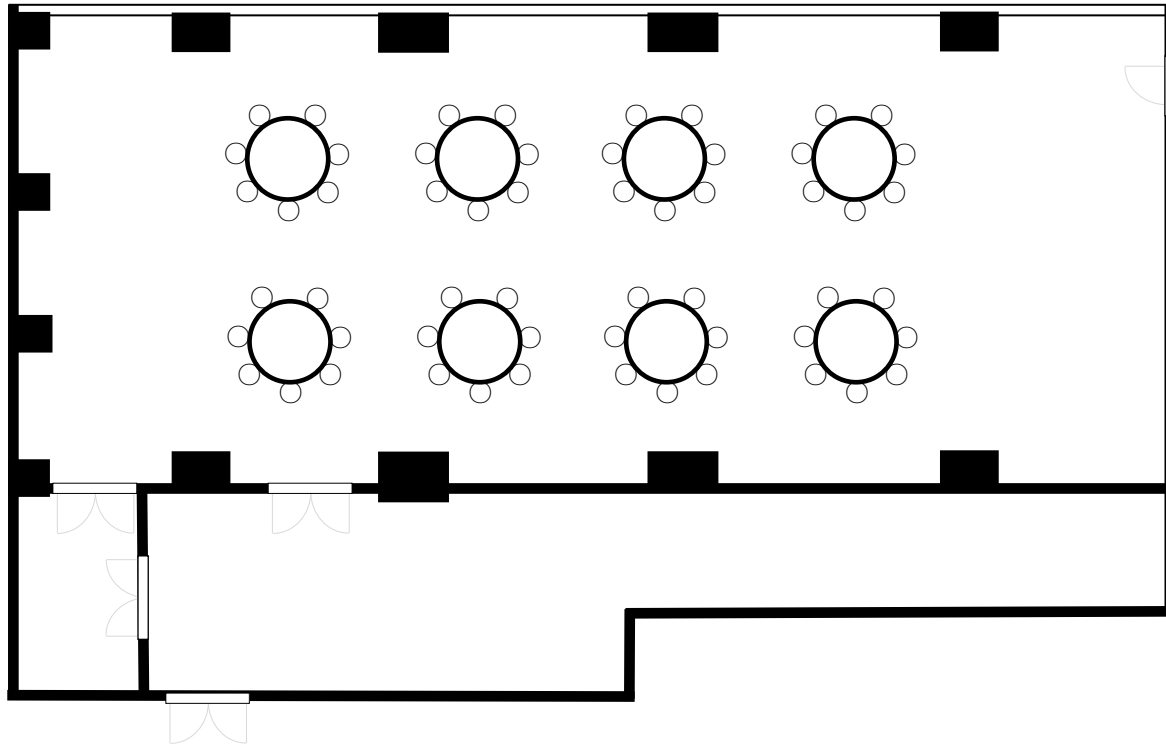
インターネット回線：単独  
スクリーン：150インチ (16:9)  
プロジェクター接続端子：VGA

# BANQUET

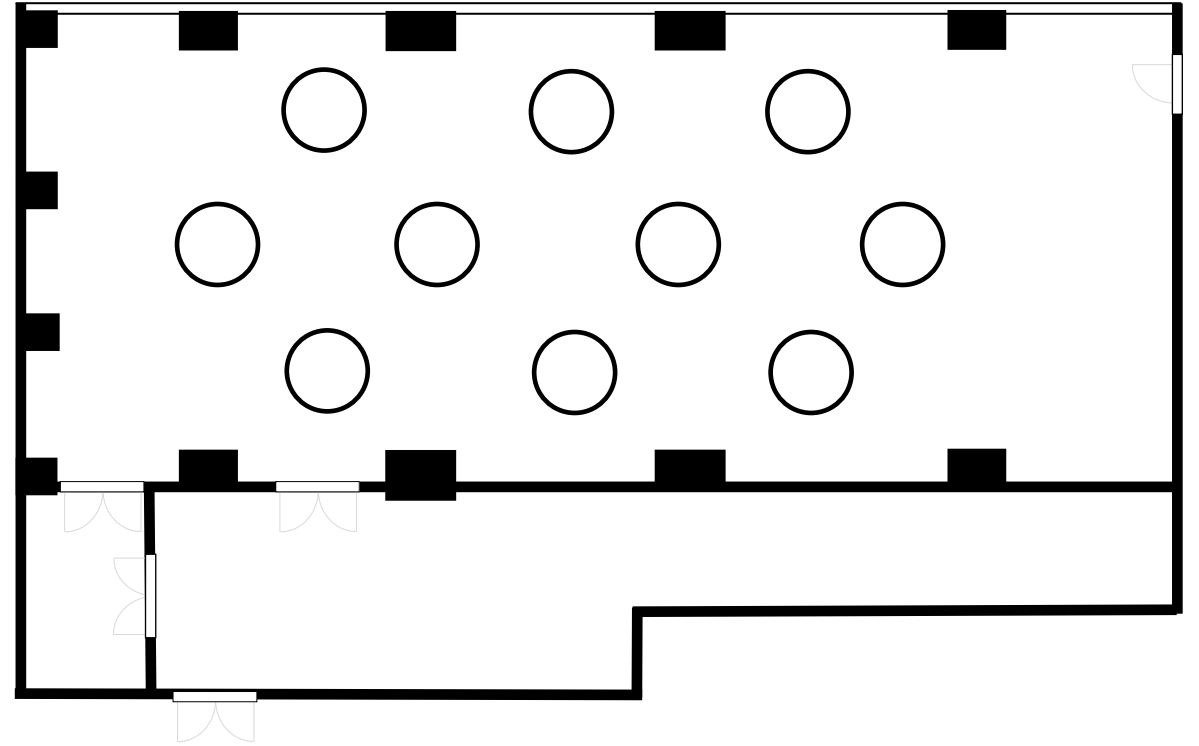
## NEW YORK SUITE

ニューヨーク スイート

レイアウトサンプル：着席56名



レイアウトサンプル：立食100名

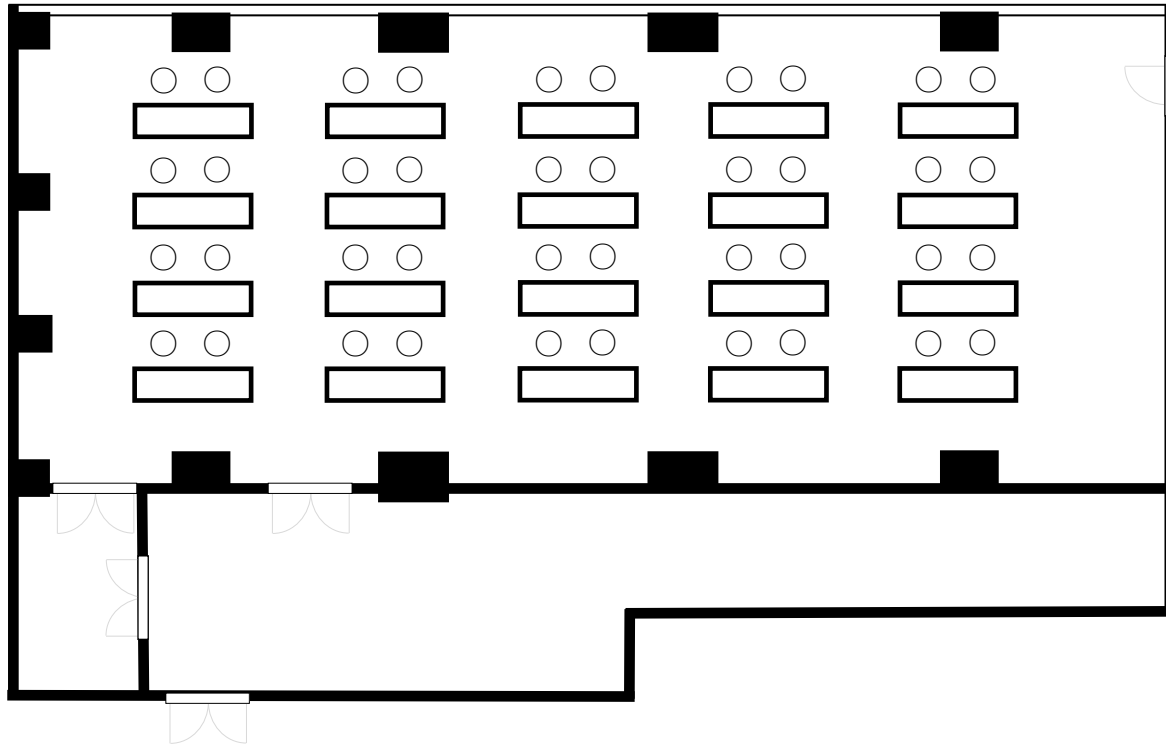


# BANQUET

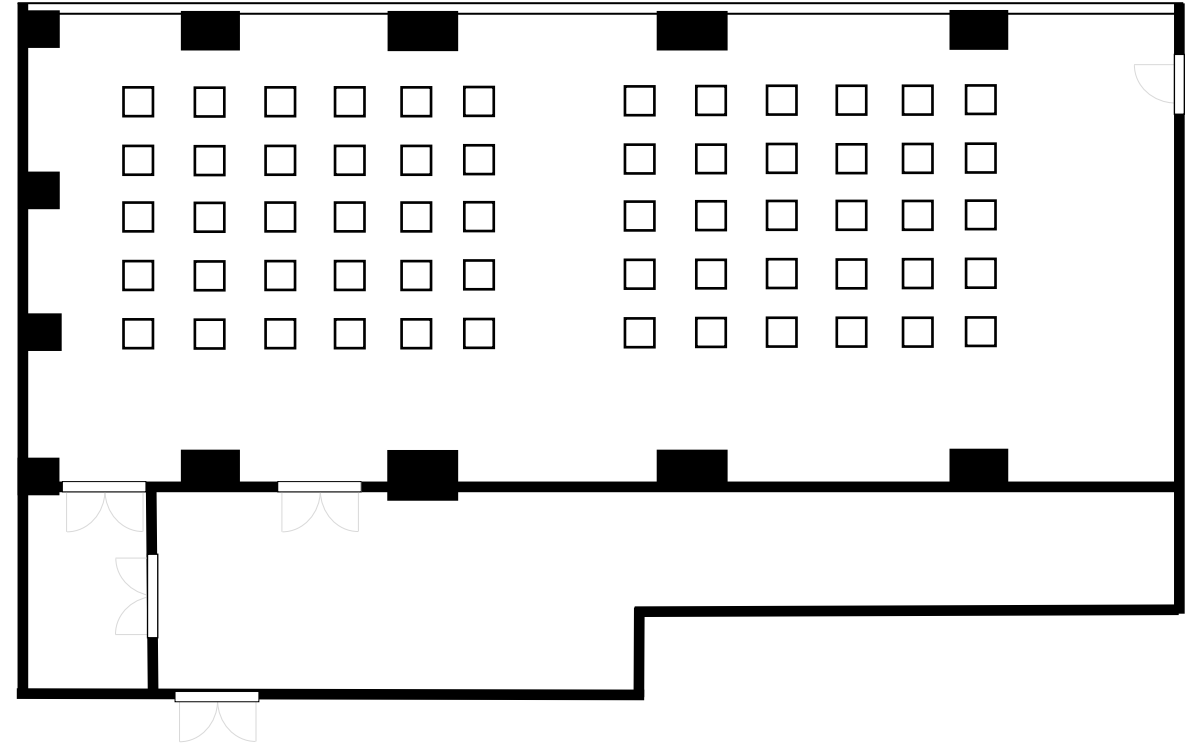
## NEW YORK SUITE

ニューヨーク スイート

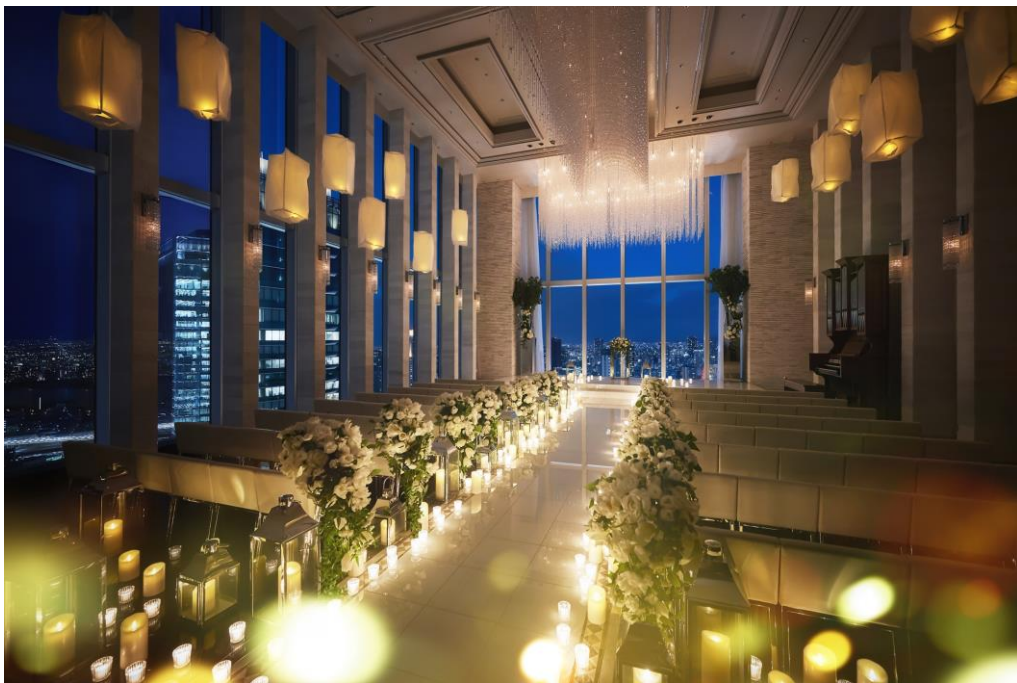
レイアウトサンプル：スクール40名



レイアウトサンプル：シアター60名



# CHAPEL



## CRYSTAL SKY CHAPEL

クリスタル スカイ チャペル

**華やかさ・眺望・開放感の3つが揃う  
天空のチャペルで特別な思い出を**

地上150mに浮かぶ天空のチャペル。  
天井高6mの開放的な空間に  
クリスタルがきらめく壮大なスケールが魅力。

雄大な眺めを背景にゲストの皆様も  
まるで空に浮かんでいるかのよう。  
やわらかな光に包まれた感動的なセレモニーを。



面積 190㎡ / 天井高 6m



# PLAN

## ビュッフェプラン お1人様6,600円(税込)

- 冷製料理 4種・温製料理 5種・デザート 3種
- フリードリンク(2時間)



### 【Sample Menu】

#### -冷製料理-

- ・シャルキュトリーの盛り合わせ
- ・小海老のシーザーサラダ 自家製クルトン
- ・鶏もも肉のエスカベッシュ
- ・セビーチェ ライムとコリアンダーの香り

#### -温製料理-

- ・鶏もも肉と季節野菜のトマト煮込み
- ・豚肩肉の低温ロティ ソース・ヴァンルーージュ
- ・フィッシュ&チップス 2種のディップ
- ・シェフのおまかせご飯料理
- ・シェフのおまかせパスタ料理

#### -デザート-

- ・パティシエ特製デザート 3種

#### -Free Drink-

- ビール・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー・焼酎(芋・麦)
- 日本酒・カクテル各種・ソフトドリンク各種

## ビュッフェプラン お1人様11,000円(税込)

- 冷製料理 7種・温製料理 7種・デザート 8種
- フリードリンク(2時間)



### 【Sample Menu】

#### -冷製料理-

- ・シャルキュトリーの盛り合わせ
- ・スモークサーモン 林檎とピーズのマリネ
- ・鴨胸肉のたたき風 黒胡椒のアクセント
- ・魚介とオリーブ・ドライトマトのマリネ ローズマリーの香り
- ・コブサラダ ~サラダバースタイルで~
- ・カナッペ・フィンガーフード
- ・季節野菜のムースとコンソメジュレ

#### -温製料理-

- ・鶏肉のガランティーヌ トリュフの香り
- ・サーモンと帆立ムースのヴァプール
- ・フォアグラのフラン
- ・銘柄豚のローストポーク シェフのカッティングサービスで
- ・豚フィレ肉のミラノ風カツレツ
- ・牛すじとじゃが芋のパルマンティエ
- ・シェフのおまかせパスタ料理

#### -デザート-

- ・パティシエ特製デザート 8種

#### -Free Drink-

- ビール・赤ワイン・白ワイン・ウイスキー・焼酎(芋・麦)
- 日本酒・カクテル各種・ソフトドリンク各種

# ACCESS



## LAGUNAVEIL PREMIER

〒530-0004 大阪府大阪市北区梅田3-1-3  
大阪ステーションシティノースゲートビルディング28F  
TEL 06-6442-3207  
平日 12:00~20:00 土日・祝日 9:00~20:00

### ■ アクセス

JR「大阪駅」直結。3F連絡橋口改札から徒歩30秒。  
改札を出て右手に進み、LUCUA1100（ルクアイーレ）  
手前のオフィスタワー入口よりエスカレーターを上がり、  
4Fの専用エレベーターにて28Fへお越してください。

### ■ お車でお越しの場合

JR新大阪駅よりタクシーにて約10分  
JR難波駅よりタクシーにて約10分  
※駐車場のご用意はございませんので、  
お車の際はお近くのコインパーキングをご利用ください

## 衛生管理の取り組みとお客様へのお願い

### 館内共有部分の消毒の強化



館内において接触頻度の高いエレベーター操作ボタン・ドアノブ・テーブルや椅子などの共用部の消毒を徹底しております。

### マスク着用



館内では感染予防のため、必ずマスク着用をお願いしております。お客様をご案内する従業員もマスクを着用して従事させていただきます。

### 手洗い・手指消毒



共有部分に設置しているアルコール消毒液のご利用をお願いしております。また従業員も頻繁な手洗い・手指消毒を行っております。

### 検温・体調確認



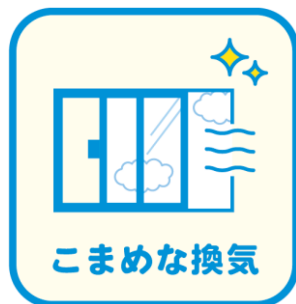
全てのお客様・従業員にサーモグラフィーで検温を実施。37.5°C以上のお客様にはご入館をお控えいただきます。

### テーブルレイアウト



他のお客様と一定の距離を保ち、安心できるゆとりのあるレイアウトにしております。ご希望の方には飛沫感染防止用アクリルパーテーションを設置します。

### 館内の定期的な換気



館内のご案内箇所の扉を開放し定期的な室内換気を徹底しております。空調設備に抗菌・消臭・抗ウイルスに対応したエアフィルターを設置しております。

### その他取り組み

- ・喫煙所は感染予防の為、一定の距離を保つようお願いいたします。
- ・エレベーターは3密を防ぐため人数を限定してご案内させていただきます。
- ・ご希望の方にはフェイスシールド、使い捨てマスクケースを配布しております。
- ・抗菌・抗ウイルス対応おしぼりをご用意しております。
- ・ビュッフェは個人盛り提供もしくは使い捨て手袋をご利用いただき提供いたします。
- ・お酌や回し飲みはお控えいただいております。
- ・複数の方がマイクを使用する際はその都度マイクの交換もしくは消毒いたします。