



# REVO BREWING

## PARTY PLAN

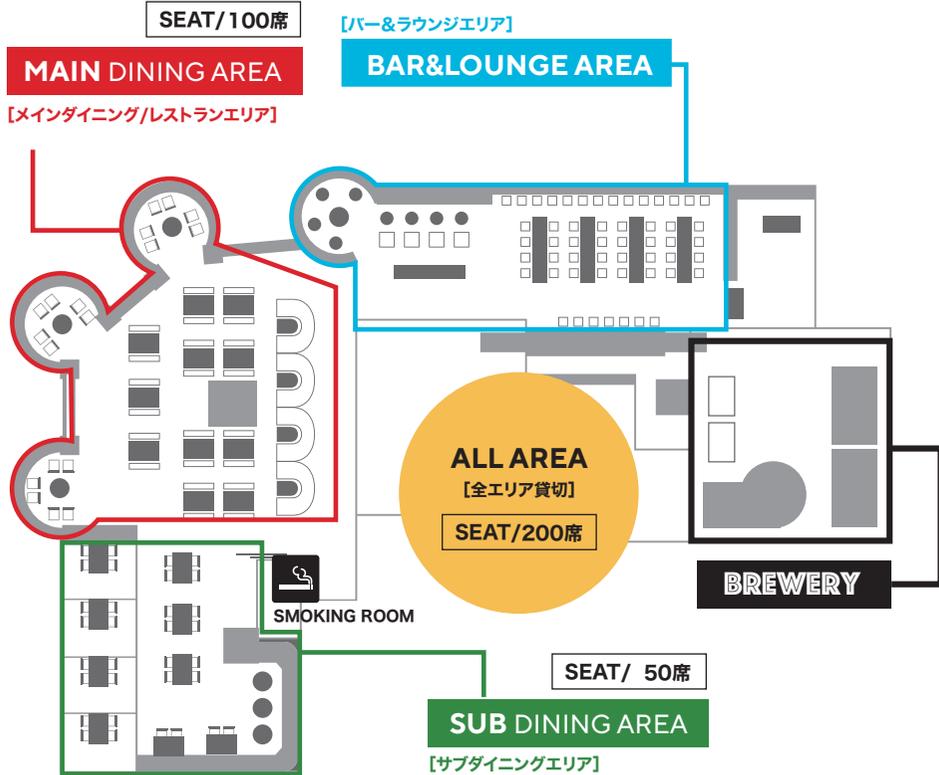
インスタのDMからも  
お問い合わせください！



OFFICIAL WEBSITE  
www.rrr-inc.com/revo-brewing



Instagram  
@revobrewing



## AREA MINIMUM CHARGE 貸切最低保証金額(消費税込み)

貸し切りの最低利用金額になります。ご利用の飲食費の総額がこちらの金額を超える場合、そのエリアを貸切にてご案内させていただきます。貸切の場合はスペースの確認をいただいておりますので、ご来店の上ご相談ください。ご準備30分、宴席2時間、ご退場30分の3時間での価格となっています。  
\*1ヶ月前よりキャンセルチャージが発生いたします。詳細は担当者にお尋ねください。

SUB DINING AREA	~50名/300,000円
MAIN DINING AREA SUB DINING AREA	~150名/880,000円
MAIN DINING AREA SUB DINING AREA BAR&LOUNGE AREA	~300名/1,100,000円

## FORMAL COURSE 着席コーススタイル

※仕入れ状況によって内容が異なる場合がございます

### STANDARD PLAN

スタンダードコース	5,500円/1名
アミューズ	チリコンカン最中
前 菜	前菜10種盛り合わせ
魚 料 理	本日のお魚料理
肉 料 理	和牛のグリル
デザート	当日のおすすめデザート

### REVOBREWING PLAN

スペシャルコース	8,800円/1名
季節の食材をふんだんに使い、お客様のご要望に合わせたコースをご用意させていただきます。	
*全部で七皿のフルコース仕立て (アミューズ、冷前菜、温前菜、魚肉、本日のパスタ、デザート)	

## PARTY PLAN プーフスタイルまたは大皿シェアスタイルにて(フリーフロー付き)

### STANDARD PLAN

スタンダードパーティプラン	6,000円/1名
本日前菜の盛り合わせ 季節野菜のサラダ ペネアラピエータ ナチョス&ポテト 豚肩ロースのロースト 本日のピザ +	
<b>FREE FLOW</b> ビール、ハイボール、赤・白ワイン カクテル8種、ソフトドリンク5種	

### REVOBREWING PLAN

オールクラフトパーティプラン	8,000円/1名
レポブルーイング自家醸造のクラフトビールが 全てフリードリンクで楽しめるプラン	
本日前菜の盛り合わせ 季節野菜のサラダ ペネアラピエータ ナチョス&ポテト 豚肩ロースのロースト 本日のピザ +	
<b>FREE FLOW</b> その日にご用意できるレポブルーイングの クラフトビール全て(約6-8種類) ビール(ピルスナー) ハイボール、赤・白ワイン、カクテル8種 ソフトドリンク5種	

### OPTION MENU

■ スライスフライドチキン ..... +3,000円/10名前(10本)	■ 鮮魚のパイ包焼き ..... 30,000円/20名前(約2kg)
■ オーストラリア産牛肉 サーロインステーキ ..... +20,000円/20名前(約2kg)	■ 乾杯スパークリングワイン ..... 500円/1名
■ 自家製ラグーのラザニア ..... 20,000円/30名前(約2kg)	

REVO BREWING

BREWERY RESTAURANT&BAR