

BENE -

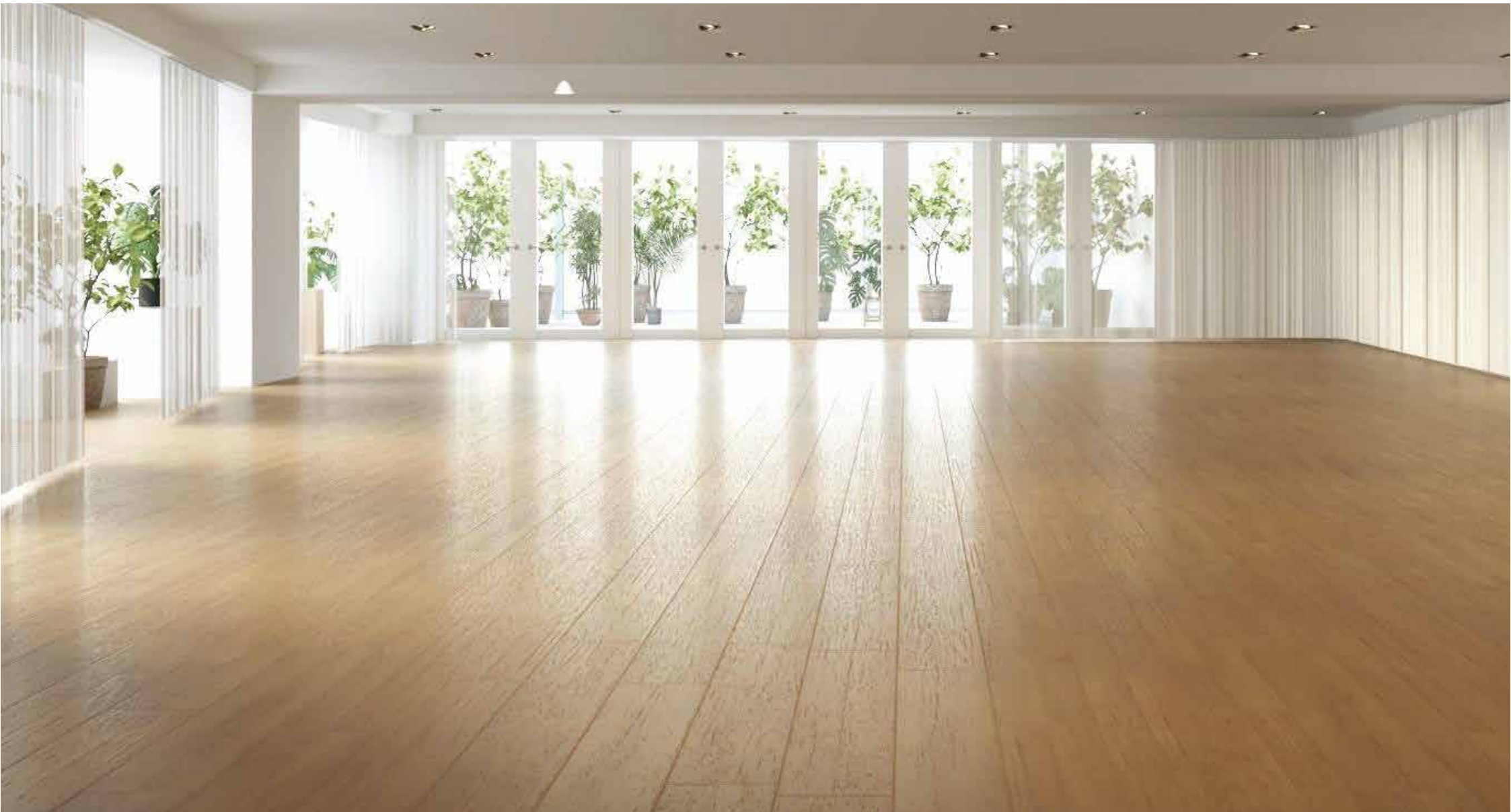
「BENE-」は [良や善] を意味する接頭辞から名付けました。
この場所と組み合わせることで、あらゆることを「もっと良く」「もっと楽しく」します。

表参道駅から徒歩 3 分、複合施設の最上階の広々としたプレーンな空間は、
建築・料理を通して、人と人が繋がるコミュニケーションの場となります。

— FLOOR



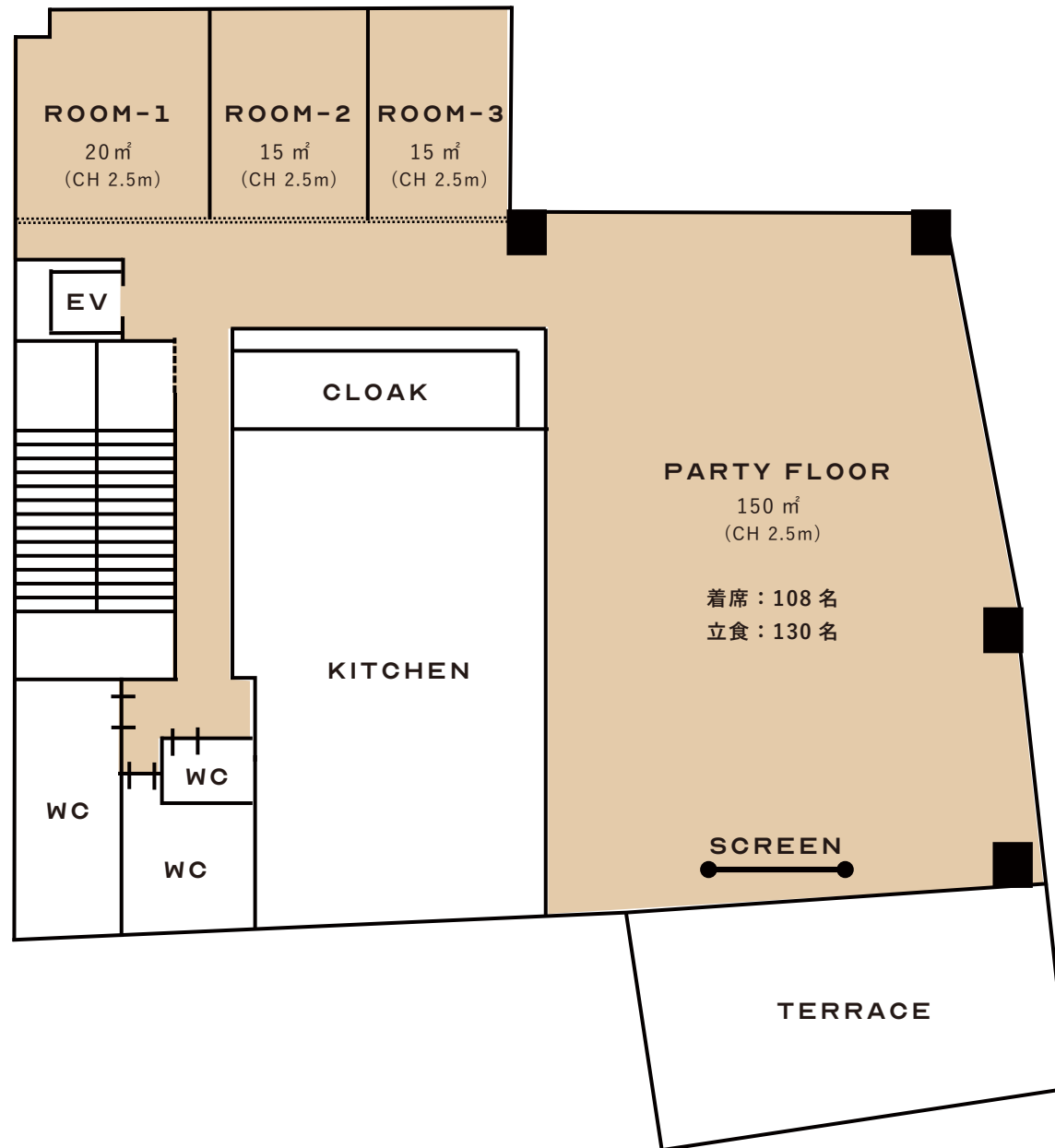
— FLOOR



— FLOOR



FLOOR PLAN



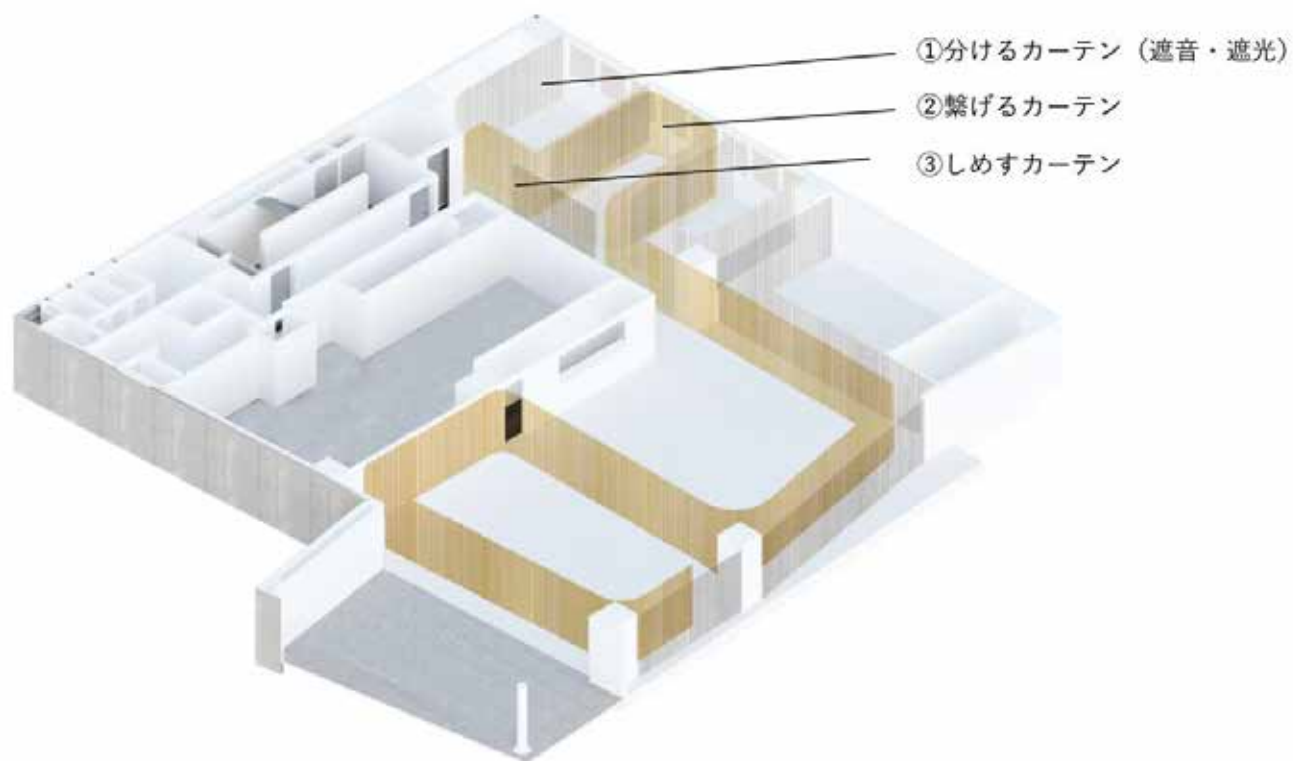
LAYOUT DESIGN

集う場を遮るような壁はございません。

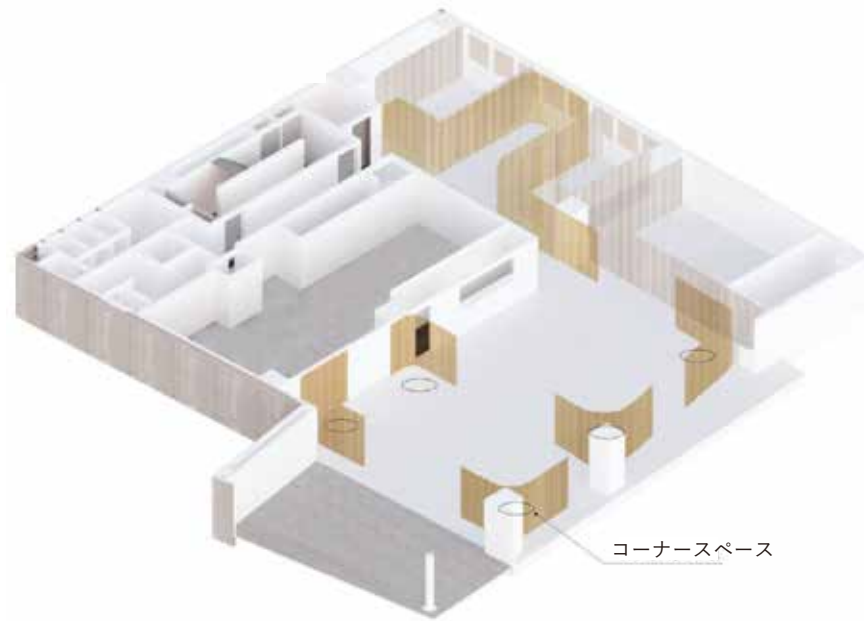
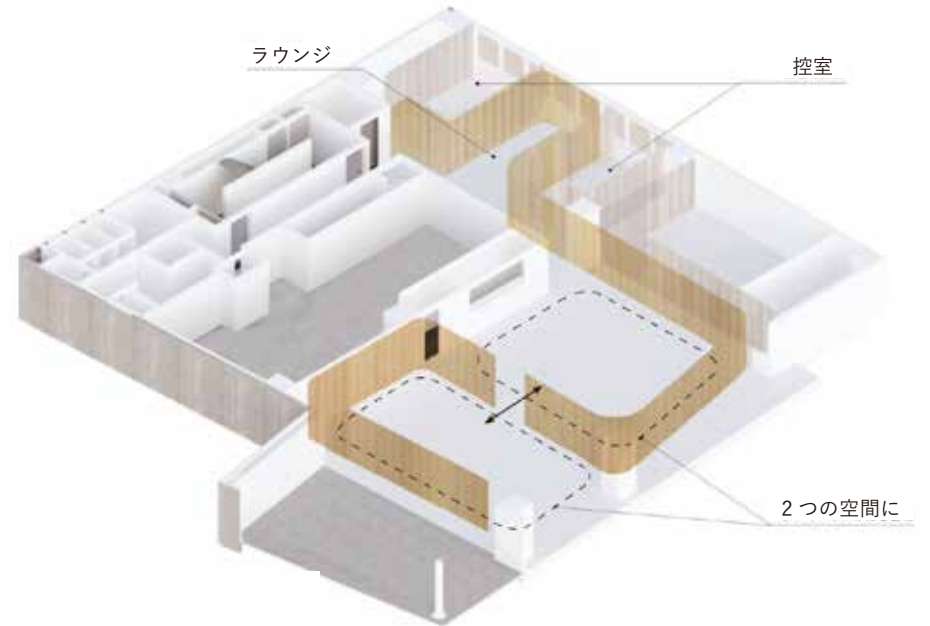
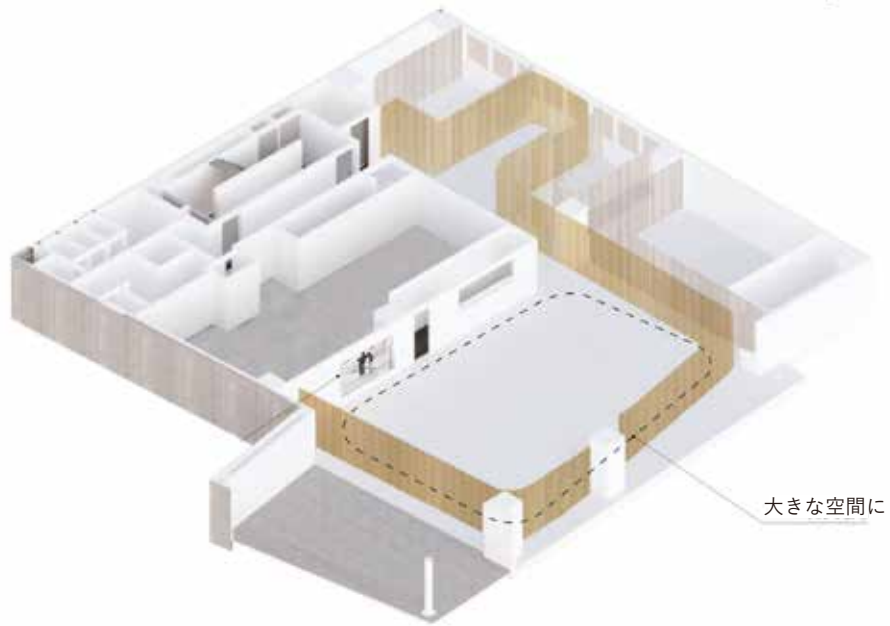
主催者とゲストとの境目をつくるのではなく、その場にいる人が繋がっていくように、

柔らかいカーテンで自由に新たな空間を生み出せる仕組みをご用意しております。

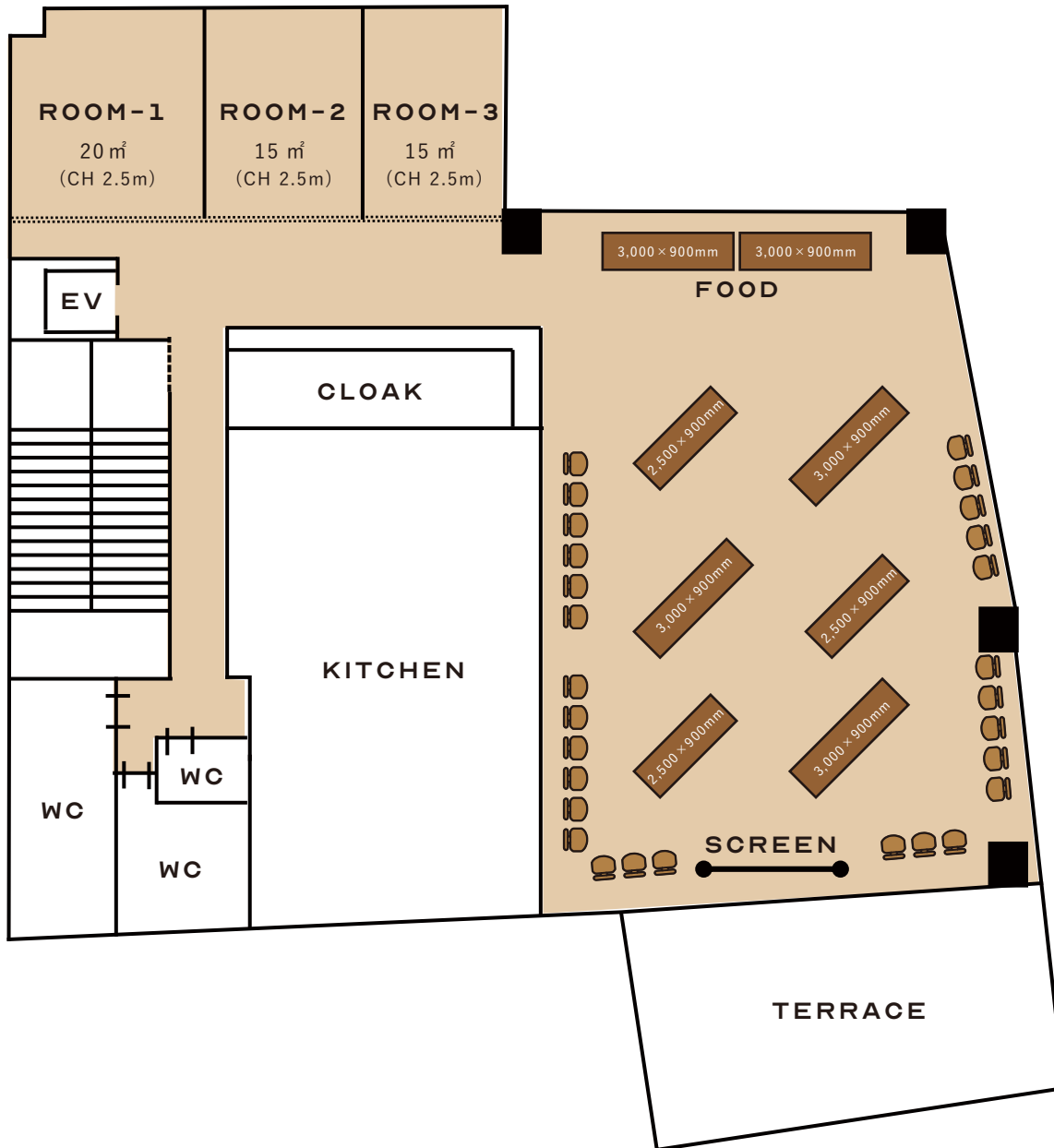
カーテンの開閉は自由にできるため、お客様のご希望によって必要な空間をつくることができます。



LAYOUT DESIGN



SAMPLE LAYOUT / EQUIPMENT



- クローク
- テラス
- 多目的トイレ
- 控室
- バリアフリー対応
- エレベーター対応

Wi-Fi について

有線 LAN: 上り 233.72Mbps/ 下り 646.77Mbps

Wi-Fi: 上り 159.83Mbps/ 下り 457.23Mbps

※電波環境により、回線速度変動あります。

※有線対応可能

プロジェクターとスクリーンについて

HDMI / 各種変換器有

※Mac/Windows 対応

音の大きさについて

マイクでの司会進行など電子音は使用可能です。

※その他ご希望ございましたらご相談ください。

PA 設備について基本的な設備は揃っております。

記者会見等で必要な音声ライン入力も可能です。

その他 手配可能な備品

ステージ・ピンスポット等、都度相談ください。

「融合する料理」がテーマ

日本、そして世界にある豊かな食材や調理法を融合し、世界にひとつの料理を生み出します。

さまざまインスピレーションの原点には自然の恵みがあります。

世界中に溢れるその地に合った食材、独自に発展した食文化と、日本が誇る豊かな四季。

それぞれが持つ”美しい食”を融合していきます。

あらゆる囚われから解放され、世界への敬意をこめたインスピレーションで生まれる料理を楽しんでいただきたいと思います。

ブランドの世界観に合わせたオーダメイドのカクテルやフィンガーフードの開発も承っております。



FOOD



飲み物（2時間フリードリンク）付きプラン

- ・ビュッフェ：7,000円 / 9,000円 / 11,000円
- ・着席コース：11,000円 / 13,200円 / 16,500円
- ・ボックス形式：7,000円
- ・ワンプレート：7,000円

その他お料理

- ・フィンガーフード：イベントオリジナルで創作いたしますので、都度ご相談ください

[40名の場合]

- ・トータル：280,000円
 - ・会場使用料：2時間分はお料理、ドリンク代金に含まれます
- ※超過分に関しては、25,000円 / 30分

プラン例 ¥7,000

【COLD BUFFET】

- ・イタリア産 生ハムとナポリサラミ、オリーブの盛り合わせ
 - ・本マグロのレアグリル ニース風菜園サラダ
 - ・小柱と旬野菜のカラフルコブサラダ
- ・グリルベーコンとほうれん草、グリュエールチーズのキッシュロレーヌ
- ・季節の鮮魚とシトラスフルーツ、そのヴィネグレットのカルパッチョ
- ・スモークサーモンとコールスロー、クリームチーズのトルティーヤ
 - ・塩麹トマトのカプレーゼ風ピンチョス
 - ・真蛸とインカの目覚めのガリシア風ピンチョス

【HOT BUFFET】

- ・清流若鶏のロースト マリナーラ風トマトソース マッシュポテト添え
 - ・ポローニャ風ミートソース ペンネ
 - ・メカジキの香草パン粉焼き カポナータソース
 - ・プロヴァンス風 ハーブフライドポテト
- ・三重県産 松坂ポークのハーブロースト シャルキティエールソース
 - ・サルシッチャソーセージとベーコン、白インゲン豆のカスレ風

【DESSERT】

- ・パンナコッタ 季節のフルーツ添え
- ・小豆とチョコレートのテリーヌ、フルーツのピンチョス

プラン例 ¥5,000

【COLD BUFFET】

- ・季節の鮮魚とハーブソースのカルパッチョ仕立て
 - ・小柱と旬野菜のカラフルコブサラダ
 - ・ハーブマリネチキンとキャロットラペのサラダ仕立て
- ・グリルベーコンとほうれん草、グリュエールチーズのキッシュロレーヌ
- ・スモークサーモンとコールスロー、クリームチーズのトルティーヤ
 - ・生ハムとオリーブ、リンゴのピンチョス
 - ・塩麹トマトのカプレーゼ風ピンチョス

【HOT BUFFET】

- ・清流若鶏のロースト マリナーラ風トマトソース マッシュポテト添え
 - ・揚げ茄子とキノコのアラピアータ ペンネ
 - ・プロヴァンス風 ハーブフライドポテト
- ・三重県産 松坂ポークと旬野菜のロースト シャルキティエールソース

【DESSERT】

- ・パンナコッタ 季節のフルーツ添え
- ・小豆とチョコレートのテリーヌ ベリーソース

※食材の仕入れ状況によって料理内容に変動がございますことご了承くださいませ。

¥3,500

ビール	ヒューガルデン ホワイト
赤ワイン 白ワイン	ローラン・ミケル ペール・エ・フィス シャルドネ & ヴィオニエ ローラン・ミケル ペール・エ・フィス カベルネ & シラー
ナチュラルシードル	イサステギ
カクテル	ピークウイスキーハイボール ピークウイスキージンジャーハイボール ササナミ檸檬レモンサワー 黒カシスオレンジ 黒カシスソーダ 黒カシスウーロン 白桃オレンジ 白桃ソーダ 白桃ウーロン キティ スプリッツァー
ノンアルコール	自家製クラフトジンジャーエール 自家製クラフトコーラ オーガニックオレンジジュース オーガニックアップルジュース 黒烏龍茶

¥2,000

ビール	サッポロ黒ラベル
赤ワイン 白ワイン	レアニス・ピニエードス (マカベオ・ベルデホ) レアニス・ピニエードス (カベルネソーヴィニオン)
カクテル	ササナミ檸檬サワー ピークウイスキーハイボール ピークウイスキージンジャーハイボール キティ スプリッツァー
焼酎	米焼酎 八海山 宣有千萬 芋焼酎 小正醸造 蔵の師魂
ノンアルコール	ウーロン茶 オレンジジュース ジンジャーエール

※乾杯酒 800 円～ (スパークリングワイン・シャンパン等、グレードに応じて変動)

ウェルカムドリンク 500 円を追加いただけます。※季節に合わせて、一部変更いたします。

PRICE

イベントでのご利用の場合

フロア	面積	収容人数	会場使用料
Party Room	150㎡	< 飲食可能 > 着席：108名 / 立席：130名	¥50,000 / h
Private Room	20㎡	< 飲食可能 > 着席：4名 / 立席：8名	¥30,000 / h

前日設営の場合は、仕込み日に限り ¥30,000 / h

撮影でのご利用の場合

- 各部屋の利用料金は1時間あたり¥30,000です。

[注意事項]

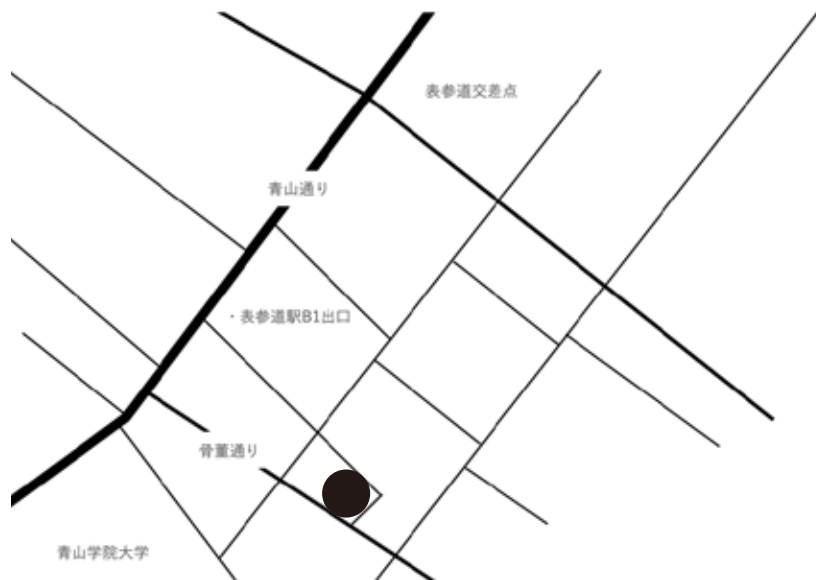
- 営業時間は原則 9:00-22:00 となります。営業時間外は 20% の深夜料金が別途発生いたします。
- 土日祝日については上記費用の 20% 増しとなります。
- 最低保障料金は平日 200,000 円、土日祝 300,000 円。※会場費、飲食費、オプション費等全ての合計値（税別）が最低保証料金の算出項目に該当します。
- サービス料として料理、ドリンク、乾杯酒、ウェルカムドリンクの合計の 10% を頂戴いたします。
- ご利用時間を延長される場合は、1時間あたり 50,000 円を頂戴いたします。
- すべて税別、サービス料別表記となります。

備品	詳細	使用料
イベント備品セット	音響・照明・マイクセット・プロジェクター・スクリーン	¥22,000
無料イベント備品	音響・マイクセット	Free
PA		Free ※特殊操作が必要な場合 ¥77,000～
Wi-Fi レンタル	配信用設備が必要な場合 ※会場既存ゲスト Wi-fi は無料	¥150,000 / 回線
ゴミ回収	3袋まで無料	¥1,000 / 袋
テーブル撤去	会場内での位置移動	Free

会場既存ゲスト Wi-Fi

有線 LAN: 上り 233.72Mbps/ 下り 646.77Mbps
Wi-Fi: 上り 159.83Mbps/ 下り 457.23Mbps
※電波環境により、回線速度変動あります。
※有線対応可能

ACCESS



〒107-0062

東京都港区南青山 5-8-5 THE PLAYHOUSE 3階

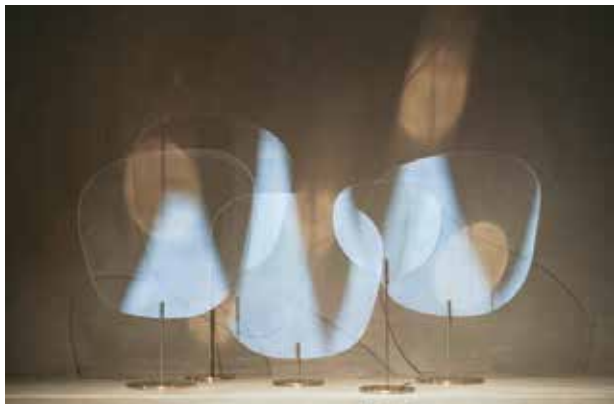
TEL : 03-6869-0124

銀座線・半蔵門線・千代田線「表参道駅」

B3出口より徒歩3分



PREVENT INFECTION



○ 感染症予防の取り組み

- ・ 定期的な店内設備の消毒
- ・ オリジナルパーテーション設置
- ・ 定期的な換気
- ・ 感染症対策特別料理プラン提供



○ ご来館される皆様へのご協力をお願い

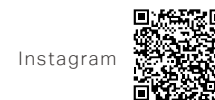
- ・ 社会的距離の確保
- ・ マスク着用を推奨しております。
- ・ 1週間以内に、発熱（37.5度以上）や風邪などの症状が見受けられる場合はご参加をお控えください。
- ・ 発熱や咳等、風邪の症状が見受けられる場合はスタッフまで速やかにお声がけください。
- ・ こまめな手洗い、館内各所での手消毒にご協力をお願いいたします。



○ お取引先の皆様並びに従業員の感染拡大防止対策

- ・ スタッフのマスク着用
- ・ スタッフの健康チェックや検温を実施しており、
発熱（37.5度以上）が確認された場合には出勤をせず医療機関の受診をしています。
- ・ 手洗い、うがい、消毒の徹底

CRAZY CELEBRATION AGENCY



世界で最も「個人」と「法人」を祝う

法人様と個人様にとって大切な節目のお祝いをプロデュースさせていただきます。

社員総会・周年式典・表彰式・入社式・納会・展示会・発表会・誕生日会・結婚記念日・金婚式など。

イベントのコンセプトのご提案、空間演出、コンテンツの制作、当日の運営までサポートいたします。



社名変更の大切なタイミング
全員がアイデンティティを体感する機会に。



半期に一度の表彰式
素直な感情を楽しみ、それがカルチャーとなる機会に。



家族で祝う真珠婚式
家族が集まり、日頃の感謝を伝えあう機会に。

CRAZY™

「私たちは、人々が愛し合うための、機会と勇気を提供し、パートナーシップの分断を解消します。」をパーパスに掲げ、
「IWAI OMOTESANDO」を中心に人と人がつながる場を提供しています。
誰もが愛し愛される世界へ少しでも近づくために、愛が深まるような機会を創造し、その価値が最大化する事を目指します。

社名： 株式会社 CRAZY

設立： 2012年7月2日

所在地： [本社 /IWAI] 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5-6-15
[BENE-] 〒107-0072 東京都港区 5-8-5 THE PLAYHOUSE 3 階

資本金： 9,040,000 円

事業概要： ウェディングプロデュース事業（個人向け）
イベントプロデュース事業（法人向け）
ウェブサービスの企画・運営サービス
事業コンサルティングサービス

お問い合わせ： bene-party@crazy.co.jp