

BAUHAUS 貸切料金表

2022年6月現在

レンタルスペース

※機材レンタル費、P A / 照明エンジニア料金、プロジェクター・映像出力機器、その他設備使用料全て込みの料金となります。
 ※ご予約内金として¥30,000をご予約時にいただきます。
 ※ご利用時間は搬入から完全撤収までの時間とさせていただきます。
 ※音止めは完全撤収時間の30分前までに設定してください。

【各種イベント・ライブでのご利用】※来場するお客様(ゲストも含む)は、入場時別途ドリンク代(¥600)が必要となります

項目	区分	料金(税込)	利用可能時間
会場使用料	月～木	¥150,000	11:00～20:00内の6時間
	金・土	¥180,000	11:00～20:00内の6時間
	日・祝	¥200,000	11:00～23:00内の6時間
会場延長料金	1時間	¥20,000	※上記の時間内に限る

【飲食付きパーティーでのご利用】※飲み放題・ビュッフェの内容については3ページ目をご参照ください

項目	区分	料金(税込)	利用可能時間	人数
会場使用料	月～木	¥150,000	11:00～20:00内の6時間	
	金・土	¥180,000	11:00～20:00内の6時間	
	日・祝	¥200,000	11:00～23:00(内6時間)	
飲み放題	【120分】 ラストオーダーは20分前となります	お一人様¥1,500～		40名様～
	【180分】 ラストオーダーは20分前となります	お一人様¥2,500～		
ビュッフェ		お一人様¥1,500～		40名様～
会場延長料金	1時間	¥20,000	※上記の時間内に限る	

【キャンセル料金】

区分	料金(税込)
ご利用日の 当日～15日前	ご利用料金の全額
ご利用日の 16日前～30日前	ご利用料金の80%
ご利用日の 31日前～60日前	ご利用料金の50%
ご利用日の 61日前～90日前	ご予約内金分の¥30,000

BAUHAUS 貸切料金表

2022年6月現在

配信スペース

※機材レンタル費、P A / 照明エンジニア料金、プロジェクター・映像出力機器、その他設備使用料全て込みの料金となります。

※ご予約内金として¥30,000をご予約時にいただきます。

※ご利用時間は搬入から完全撤収までの時間とさせていただきます。

※音止めは完全撤収時間の30分前までに設定してください。

【配信でのご利用】※無観客・有観客共に

項目	区分	料金(税込)	利用可能時間	オペレーター
会場使用料	月～木	¥180,000	11:00～20:00内の6時間	カメラ=4台固定 スイッチャー=1名 配信オペレーター=1名 PA・照明=1名
	金・土	¥210,000	11:00～20:00内の6時間	カメラ=4台固定 スイッチャー=1名 配信オペレーター=1名 PA・照明=1名
	日・祝	¥230,000	11:00～23:00内の6時間	カメラ=4台固定 スイッチャー=1名 配信オペレーター=1名 PA・照明=1名
オプションとして カメラオペレーター	1名追加につき (最大3名まで)	¥15,000		
会場延長料金	1時間	¥20,000	※上記の時間内に限る	

※有観客の場合、来場するお客様(ゲストも含む)には、入場時別途ドリンク代(¥600)が必要となります。

【キャンセル料金】

区分	料金(税込)
ご利用日の 当日～15日前	ご利用料金の全額
ご利用日の 16日前～30日前	ご利用料金の80%
ご利用日の 31日前～60日前	ご利用料金の50%
ご利用日の 61日前～90日前	ご予約内金分の¥30,000

BAUHAUS 飲み放題・ビュッフェ詳細

2022年6月現在

【飲み放題】

プラン名	金額(1人当たり)	詳細	
飲み放題A	¥1,500(税込)	ハイボール	ハイボール
		カクテル8種	【ジン】ジントニック、ジンソーダ、ジンコーク、ジンバック 【ウオッカ】ウオッカトニック、ウオッカソーダ、ウオッカコーク、モスコミュール
		焼酎	焼酎
		ワイン	赤、白
		ソフトドリンク4種	コーラ、トニックウォーター、ソーダ、ウーロン茶
飲み放題B	¥2,500(税込)	ビール	缶ビール
		ハイボール	ハイボール
		カクテル10種	【ジン】ジントニック、ジンソーダ、ジンコーク、ジンバック 【ウオッカ】スクリュードライバー、ウオッカトニック、ウオッカソーダ、ウオッカコーク、モスコミュール、ブルドッグ
		焼酎	焼酎
		ワイン	赤、白
飲み放題C	¥3,500(税込)	ビール	生ビール
		ハイボール	ハイボール
		カクテル30種	【ジン】ジントニック、ジンソーダ、ジンコーク、ジンバック 【ウオッカ】スクリュードライバー、ウオッカトニック、ウオッカソーダ、ウオッカコーク、モスコミュール、ブルドッグ、ブラッディマリー 【ラム】ラムトニック、ラムソーダ、ラムコーク 【カンパリ】カンパリソーダ、カンパリトニック、カンパリオレンジ、カンパリグレープフルーツ 【カシス】カシスソーダ、カシストニック、カシスオレンジ、カシスグレープフルーツ、カシスウーロン 【ディタ】ディタトニック、ディタソーダ、ディタオレンジ、ディタグレープフルーツ 【マリブ】マリブコーク、マリブオレンジ 【ビール】シャンディガフ、レッドアイ
		焼酎	焼酎
		ワイン	赤、白
		日本酒	日本酒、梅酒
		ソフトドリンク6種	コーラ、トニックウォーター、ソーダ、ウーロン茶、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

【ビュッフェ】※時期により内容の変更がございます

プラン名	金額(1人当たり)	詳細
ビュッフェA	¥1,500(税込)	フレッシュサラダ、若鳥の香味揚げ、当店名物スパイシーカントリーウエッジポテト、本日のシェフの Pasta、マフィン、本日のデザート
ビュッフェB	¥2,500(税込)	フレッシュサラダ、若鳥の香味揚げ、当店名物スパイシーカントリーウエッジポテト、パンチェッタと水牛のモッツアレラのイタリアンピッツァ、ステップン・ゴード・マリボ・パルメザンのチーズピッツァ、エビ天ロール、B.L.トラップサンド、本日のシェフの Pasta、マフィン、本日のデザート
ビュッフェC	¥3,500(税込)	フレッシュサラダ、若鳥の香味揚げ、当店名物スパイシーカントリーウエッジポテト、パンチェッタと水牛のモッツアレラのイタリアンピッツァ、ステップン・ゴード・マリボ・パルメザンのチーズピッツァ、エビ天ロール、B.L.トラップサンド、寿司盛り合わせ、じっくり煮込んだロールキャベツ、本日のシェフの Pasta、マフィン、本日のデザート2種、フルーツ盛り合わせ