



NEW STANDARD PLAN

新しい形のパーティープランをご用意致しました。

TUSKでは、厚生労働省の「新しい生活様式」やガイドラインに則り、3密を回避した安心して
お楽しみいただくための、「新しい形のパーティープラン」をご用意致しました。
ソーシャルディスタンスは取りながらも「人と人との心の繋がり」は決して失われることのない
ように皆様にとっての繋ぎ目になれば幸いです。お食事会や懇親会に安心してご利用ください。

NEW STANDARD PLAN

お1人様 5,000円～(税・サービス料別) ご利用時間 3.5時間
ご利用人数 40名様～80名様まで ※収容人数は施設公式収容人数最大70%までとさせていただきます。

[ご利用例]

内容	ご準備	受付	メイン時間帯	お見送り+撤去時間
お時間	30分	30分	120分(90分L.O.)	30分

別途使用料

設備使用料 120,000円 ※設備をご利用になられない場合、スペース使用料のみ、ご請求対象となります。

[設備内訳]

マイク × 2 10,000円 DJブースレンタル及び、音響設備使用料 50,000円
プロジェクター × 2 20,000円 スペース使用料 40,000円

FOOD

COLD PLATE 冷菜

・数種類のピンチョス

VEGETABLE サラダ

・季節野菜を使ったベジタブルコーンタワー

HOT PLATE 温菜

・やみつきフレンチフライ
・四川風バッファローウィング
・ミニホットドッグ

MAIN 主菜

・塊肉のローストビーフ

FREE DRINKS

BEER

・アサヒビール(小ビン)

WINE

・赤、白グラスワイン

COCKTAIL

・ジン、ウォッカ、ラム、テキーラを使用したカクテル
(例/ジントニック、モスコミュール、ラムコーク等)

HIGH BALL

・ハイボール、ウーロンハイ、カシスオレンジ、カンパリソーダ等

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

・コーラ、ジンジャーエール、オレンジジュース
グレープフルーツジュース、ウーロン茶等

※表記している価格はすべて税・サービス料別となっています。
※季節の食材を利用しているため、メニューが一部変更となる場合がございます。
※ご予約はパーティ当日の7日前までにご連絡ください。それ以降のご予約はスタッフまでご相談ください。
※キャンセル・人数変更に関しては、「ご宴会・催事利用規約」をご確認ください。



TUSK 貸切・宴会ガイドライン

当店舗ガイドラインは、政府の「新型コロナウイルス感染症に対する基本的対処方針」及び新型コロナウイルス感染症対策専門家会議にて示された「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」「新しい生活様式の実践例」森ビル株式会社様のガイドラインを踏まえ、お客様・従業員の安全確保を図るため、新型コロナウイルス感染防止対策を実施致します。つきましては、弊社運営室にて「対策ガイドライン」を策定しました。当面、本「ガイドライン」に則って対策を実施して参ります。以下内容を遵守致します。

【従業員への予防に対する事項】

- ・出勤前の検温・37.5° C以上の発熱等の風邪の症状が見られる場合は自宅待機
- ・飛沫感染拡大予防のため、従業員のマスク、ゴム手袋の着用
- ・アルコール消毒や手洗い等の手指衛生の徹底
- ・従業員への「感染予防知識」の指導
- ・身近に感染者または濃厚接触者と認定された人がいる場合は、その旨を会社に報告
- ・従業員の約1ヶ月以内の流行国・流行地域への渡航歴の確認
- ・一度に休憩する人数を減らし、対面で会話をしないように致します。
- ・下膳と同時にドリンクや料理の提供は致しません

【お客様の入店の際の感染予防対策】

- ・入店前に非接触型 体温計にて検温検査のお願い、37.5° C以上の発熱等の風邪の症状が見られる場合や発熱、咳、風邪症状のある人は入店のお断りさせていただきます。お客様から体調不良の申し出があった場合は、同意を得た上で速やかに保健所へ連絡、その指示に従わせていただきます。
- ・万が一、コロナ罹患者が発生した場合に備え、代表様からご参加頂いたお客様全員にご連絡いただくことを約束いただく承諾書「罹患者発生時 代表者連絡同意書」へのご記入をお願いしております。
(※個人情報の取扱いに十分注意し、適正に管理致します)
- ・ご入店の際には、マスクの着用、手指消毒を行ってからの入店のお願い、万が一マスクがない場合は、入店をお断り致します。
- ・お客様から体調不良の申し出があった場合は、同意を得た上で速やかに保健所へ連絡し、その指示に従わせていただきます。
- ・滞在時間は最大2時間を目安に御利用をお願い致します。
- ・乾杯・挨拶など大きな声を出すこと、お客様同士のお酌、回し飲みは禁止とさせていただきます。

【店内の環境整備】

- ・店内各所に手指消毒用アルコールボトルの設置
- ・店内各所にアルコールボトルを設置し、定期的な湿度管理(高温多湿) や換気を実施
- ・テーブル毎の席数を減らし、カウンター席の間引き(1 席)、
テーブル間隔は 1m 以上を確保致します。
※席数=通常席数の 50%~70%程度

【キッチン】

- ・肉、魚、野菜のまな板、包丁の使い分け
- ・1 時間毎に使用頻度の高い調理器具の洗浄
- ・ゴミはビニール袋で密閉し処理

【BAR エリア】

- ・レモン・ライム・氷用のトング使用の徹底
- ・ストローは、希望者にのみ提供
- ・1 時間毎にバー用具の洗浄・アルコールの設置

【トイレ】

- ・清掃時に消毒剤(洗浄剤・漂白剤等)を使って表面を清拭
- ・トイレの蓋を閉めて汚物を流すようお願いの掲示

【会計カウンター】

- ・金銭の授受はコイントレーを用いて行わせていただきます。
- ・アルコール、抗菌クリアパネルの設置
- ・間隔を空けた待ち位置の表示、お客様同士の距離を保つようお願い致します。

【食事提供の方法】

ブュッフェ形式で実施いたしますが、一品一品人数分にペーパーや袋にて小分けされた状態にて提供いたします。
提供の際、お客様自身に料理をお取りいただきますが、店舗スタッフがその近くに待機し、
トング等の交換を実施します。

【キャンセルポリシー】

お客様が既に契約されたパーティーをキャンセルされる場合は、以下の通りキャンセル料金を申し受けます。計算の起算日はご予約いただいたパーティーの開催予定日とし、お客様より書面にてご連絡を受けた日をもって算出させていただきます。お見積額とは、キャンセルのご連絡を受けた時点でご提示しております直近のお見積額とします。

	キャンセル料
14日前～8日前	お見積額の30%と実費諸経費
7日前～3日前	お見積額の50%と実費諸経費
2日前～当日	お見積り額の100%

※実費諸経費とはパーティーの企画や準備に携わった外部委託会社が負担した一切の費用を指します。

ウイルス感染が拡大し更に拡がった際に東京都からの自粛要請や施設臨時休業、業種毎の規制等々が発令された場合、店舗からお客様へキャンセルをお願いする場合がございます。