

CENTURY COURT

Club Restaurant

パーティールーム・個室 ガイドブック

Marunouchi



<http://www.century-court.com>

ACCESS

電車をご利用の場合

- ・JR 東京駅丸の内南口徒歩 6 分
- ・JR 有楽町駅国際フォーラム口徒歩 5 分
- ・地下鉄千代田線二重橋前(丸の内)駅
3番出口丸の内 MY PLAZA 直結
1 番出口正面玄関前

丸の内シャトルをご利用の場合

- ・丸の内マイプラザ前下車

お車でお越しの場合

- ・都心環状線
「神田橋出口」「霞ヶ関出口」
「丸の内出口(外回り出口専用)」
をご利用下さい
※駐車場は「丸の内 MY PLAZA PARK-IN」

〒100-0005 東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館B1F

Tel : 03-3213-1711 Fax : 03-3213-1710

E-mail : info@century-court.com



2025 年 4 月改訂版

個室・パーティールームのご料金

【個室最小保証料金 2 時間】

アカンサス ノース&サウス	ランチ 18 万円 / ディナー 36 万円
アカンサス ノース	ランチ 12 万円 / ディナー 24 万円
アカンサス サウス	ランチ 6 万円 / ディナー 12 万円
コンパートメントルーム	ランチ 3 万円 / ディナー 10 万円
ハナレ (和食)	ランチ 2 万円 / ディナー 8 万円

個室最小保証料金は、ご利用代金（ご飲食代金・税金・サービス料）として保証いただく金額です。最小保証料金に満たない場合は、差額をルームチャージとして頂戴いたします。最小保証料金を超過した場合は、別途ルームチャージは発生しません。
※最小保証料金は繁忙期により変動する場合がございます。

【メンバー専用個室】

エグゼクティブルーム	3～10 名様 / ランチ 4,950 円コース～ / ディナー 16,500 円コース～
VIP ルーム	最大 4 名様 / ルームチャージ 6,600 円 / 1 時間

アカンサス ノース&サウス	169.4 ㎡
アカンサス ノース	104 ㎡
アカンサス サウス	65 ㎡
HANARE 個室	19.3 ㎡
コンパートメントルーム	50.1 ㎡
エグゼクティブルーム	32.9 ㎡
VIP ルーム	16 ㎡





ACANTHUS NORTH&SOUTH

アカンサス ノース & サウス

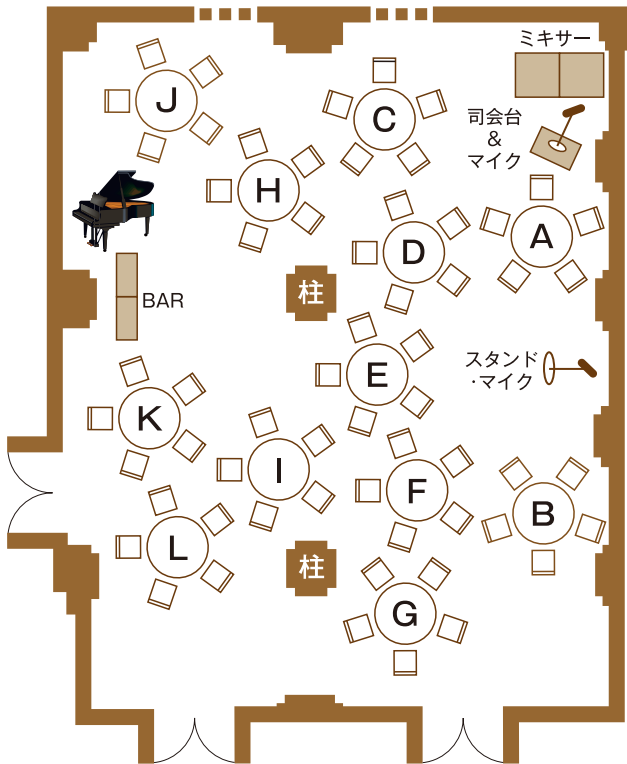
- 着席最大 84 名様
- 最小保証料金 36 万円
(ランチタイム 18 万円)
- ※プロジェクター&スクリーン
使用時：最大 66 名様



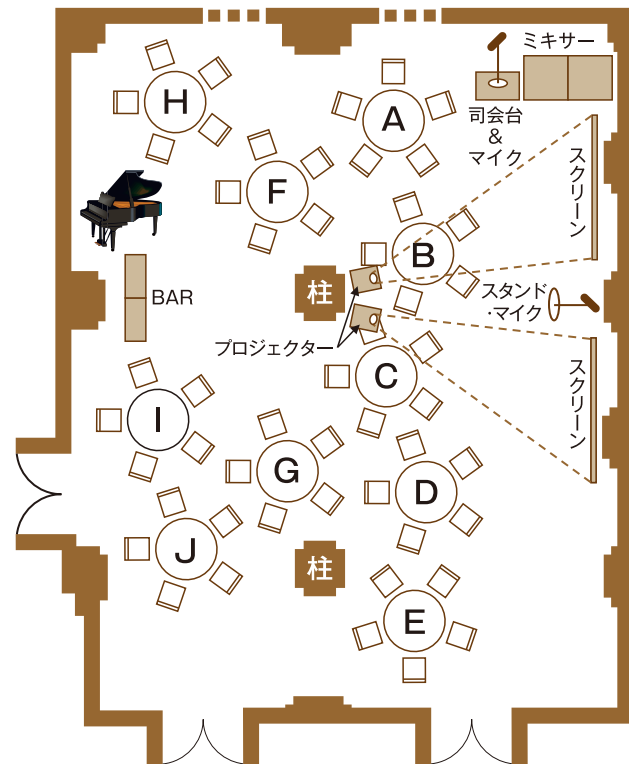
ACANTHUS NORTH&SOUTH

アカンサス ノース & サウス

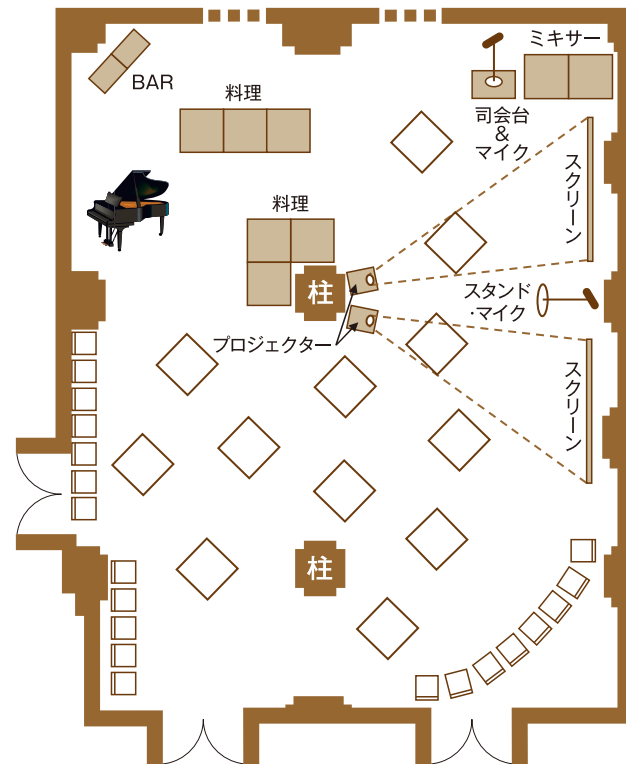
- 立食最大 100 名様
- 最小保証料金 36 万円
(ランチタイム 18 万円)
- ※着席ビュッフェ形式：最大72名様
(プロジェクター&スクリーン
使用時：最大 54 名様)



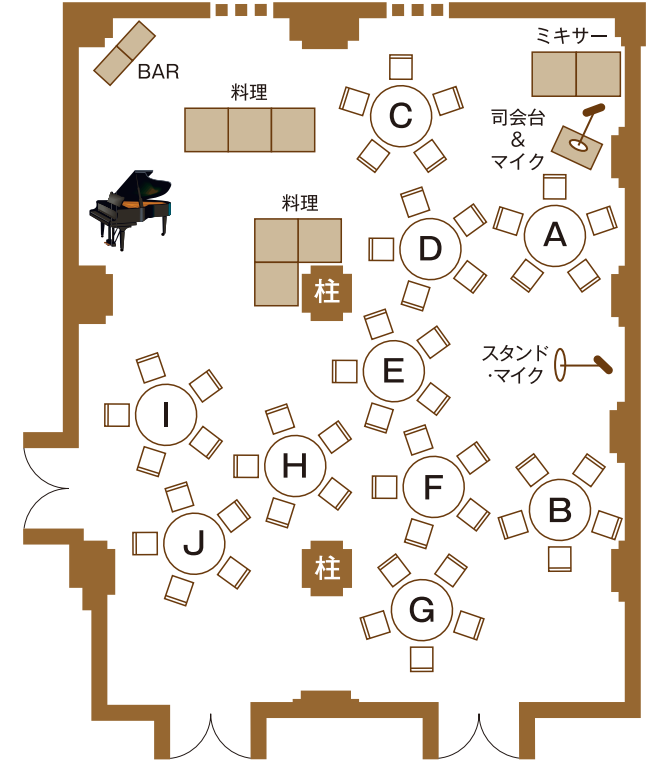
60名様例
形式：着席コース
会場：アカンサス ノース & サウス



50 名様例
形式：着席コース (スクリーン使用)
会場：アカンサス ノース & サウス



80 名様例
形式：立食ビュッフェ
会場：アカンサス ノース & サウス



50 名様例
形式：着席ビュッフェ
会場：アカンサス ノース & サウス



ACANTHUS SOUTH

アカンサス サウス

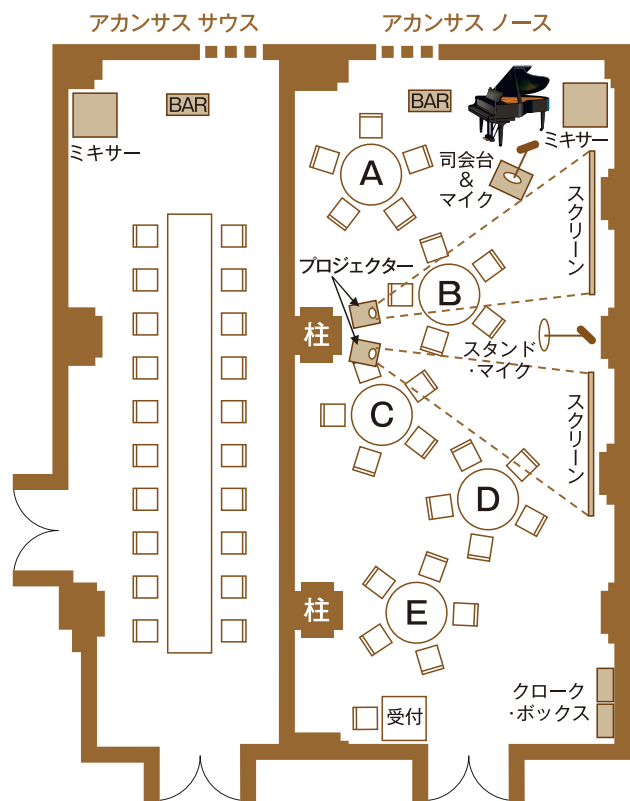
- 着席最大 24 名様
- 立食最大 30 名様
- 最小保証料金 12 万円
(ランチタイム 6 万円)



ACANTHUS NORTH

アカンサス ノース

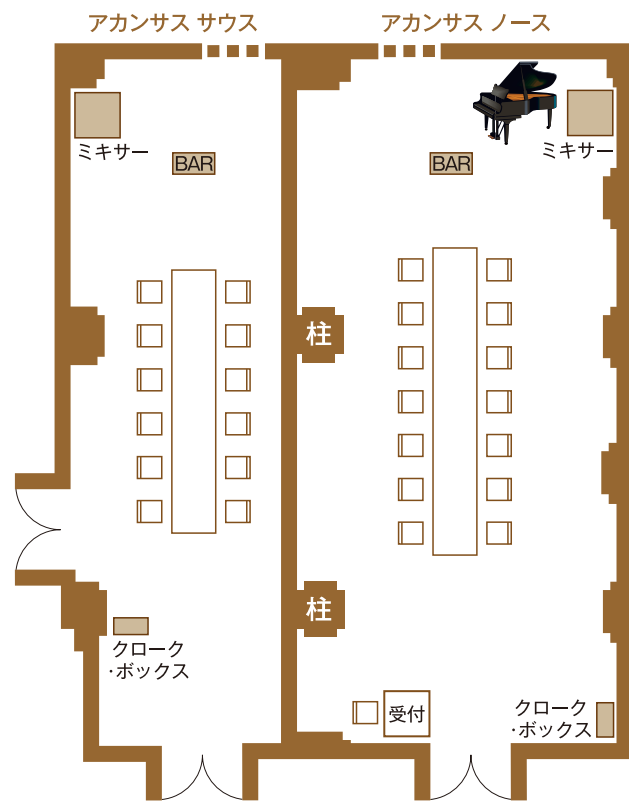
- 着席最大 36 名様
- 立食最大 40 名様
- 最小保証料金 24 万円
(ランチタイム 12 万円)



形式：着席コース

会場：アカンサス サウス 20 名様例

会場：アカンサス ノース 25 名様例



形式：着席コース

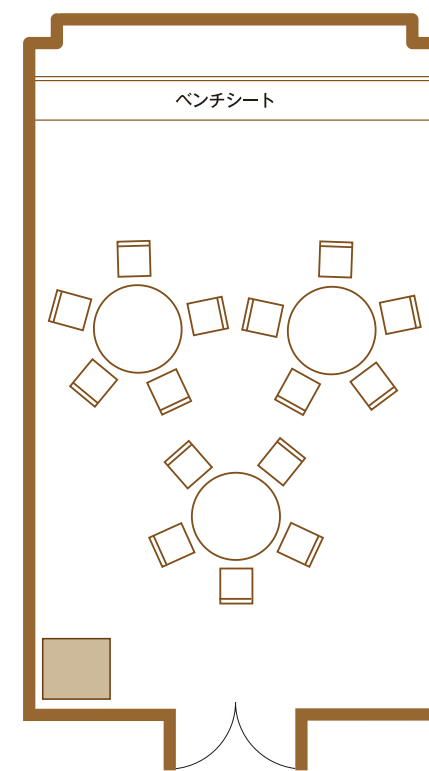
会場：アカンサス サウス 12 名様例

会場：アカンサス ノース 14 名様例

COMPARTMENT ROOM

コンパートメントルーム

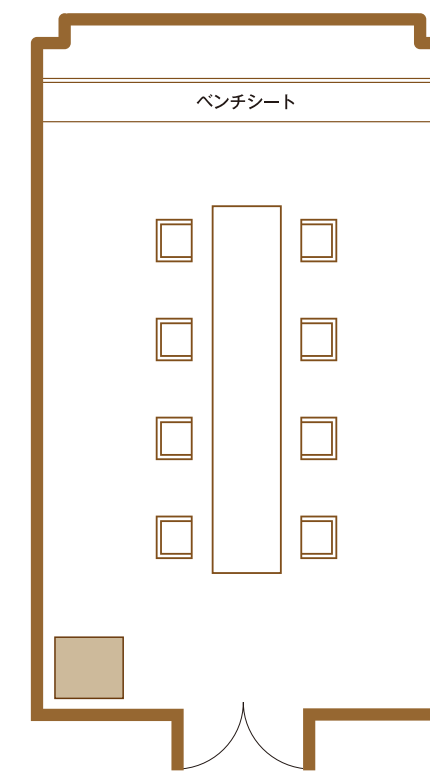
- 着席最大 20 名様
 - 最小保証料金 10 万円
(ランチタイム 3 万円)
- ※13 名様以上は 5 名様
掛け円卓使用。
※フリードリンク付きプランは
ご利用いただけません。



15 名様例

形式：着席コース

※丸テーブルは最大 4 つまで設置可能。



8 名様例

形式：着席コース

※ロングテーブルは最大12名様まで着席可能。



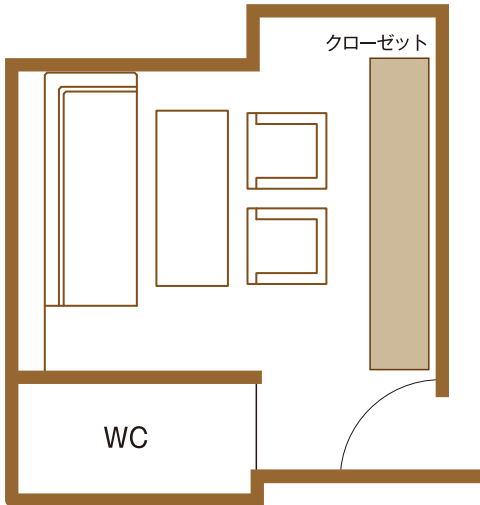
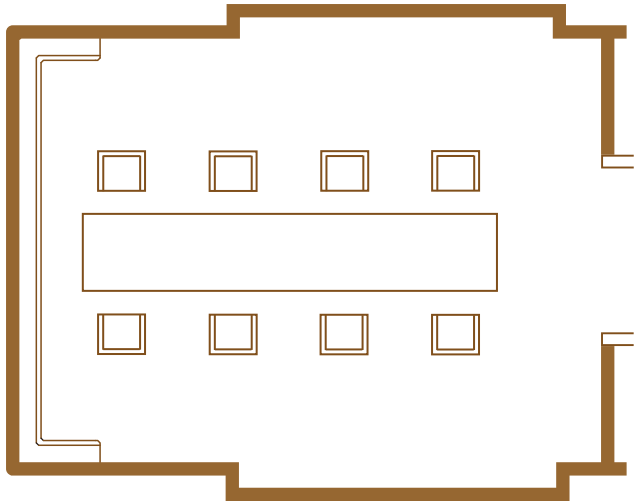
EXECUTIVE ROOM
エグゼクティブルーム

- 3～10 名様
- ディナー：コース料理 16,500 円～
- ランチ：コース料理 4,950 円～
※別途、サービス料10%を頂戴いたします。
※会員割引20%が適用されます。
- メンバー専用施設



VIP ROOM
VIP ルーム

- 最大 4 名様
- ルームチャージ
6,600 円 (税込)／1 時間
- メンバー専用施設



HANARE
ハナレ

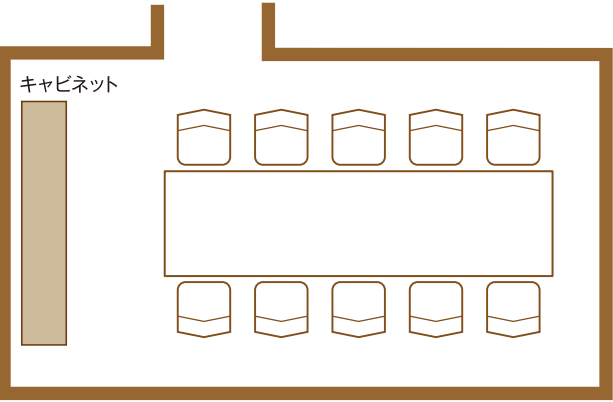
- 最大 10 名様
- 最小保証料金 8 万円
(ランチタイム 2 万円)

<料理>

- ディナー：会席料理 16,500 円～
- ランチ：会席料理 6,600 円・小会席 4,950 円
弁当 7,150 円
※全て税込価格。
別途、サービス料10%を頂戴いたします。



夜 会 席	一六、五〇〇円
先付	お浸し
小鉢	百合根と無花果の水晶寄せ
お椀	甘鯛炙り
お造	本日の鮮魚
揚げ物	石川芋の唐揚げ
焼物	鱸の梅醤油焼き
煮物	炊き合わせ
食事	焼き鯖の炊き込みご飯 香の物、留椀
甘味	本日の甘味



昼 朝 弁当	七、一五〇円
口取	旬の焼物 玉子焼き、お浸し
蒸物	茶碗蒸し
お造	本日の鮮魚
揚げ物	天ぷらやフライ
煮物	炊き合わせ
食事	炊き込みご飯 香の物、留椀
甘味	本日の甘味

昼 会 席	六、六〇〇円
座付	旬の五種盛り
温物	茶碗蒸し
お造	本日の鮮魚
焼物	鱸の梅醤油焼き揚げ 石川芋の唐揚げ
煮物	炊き合わせ
食事	焼き鯖の炊き込みご飯 香の物、留椀
甘味	本日の甘味

メニューは、サンプルです。ご予約いただいた日程（季節）に応じて、メニューをお創りいたします。料理構成のイメージとしてご参照ください。詳しくは、店舗までお問い合わせくださいませ。

備考

【最終人数】

最終決定人数を御席実施日の 2 営業日（土・日・祝祭日除く）前の正午までにお知らせください。尚、ご予約時のお人数から 5 名以上変更する場合には、御席実施日の10日前までにお知らせください。

【キャンセルポリシー】

パーティールーム『アカンサス』ご予約のキャンセル（お取り消し）は、下記のお取り消し料を申し受けます。

御席実施日の 1ヶ月前から15日前まで	： 見積書総合計金額の 15%
御席実施日の14日前から11日前まで	： 見積書総合計金額の 30%
御席実施日の 10日前から4 営業日前まで	： 見積書総合計金額の 50%
御席実施日の3 営業日前から2営業日前まで	： 見積書総合計金額の 80%
御席実施日の1営業日前から当日まで	： 見積書総合計金額の100%

※「コンパートメントルーム」「ハナレ」「エグゼクティブルーム」「VIP ルーム」は、当日キャンセル（お取り消し）のみ、料理代 100%を頂戴いたします。

※上記キャンセルポリシーはご予約自体のお取り消しについての規約でございます。人数の変更（増減）につきましては【最終人数】をご確認ください。

【駐車場】

当店には、専用駐車場がございません。丸の内 MY PLAZA 駐車場「丸の内 PARK-IN」（7:00 ～ 23:00 ・ 30分毎 400 円）をご利用くださいませ。

【お子様のご利用】

原則として、小学生以下のお子様はご遠慮いただいております。
個室に限りご利用いただける場合もございますので、お問い合わせください。

個室のご予約

①個室の空き状況・ご利用日時・人数・食事形式（コース / ビュッフェ）をお問い合わせください。

個室の空き状況をご回答いたします。
人数に合わせて、ご用意可能な個室をご提案いたします。
個室のご利用条件（最小保証料金等）をお知らせいたします。

②メニュー又はプランをご注文ください。

後日、ご決定いただくことも可能です。10日前までにご決定いただきます。

③テーブルレイアウトをご指定ください。

ロングテーブル又は丸テーブル（4～6 名掛け）よりお選びいただけます。
人数に応じてご提案いたします。（「アカンサスサウス」は、ロングテーブルとなります。）

④会食の場合、配席（例：上座・下座の人数）にご希望があれば、お知らせください。

⑤アレルギーの有無を確認させていただきます。

開催10日前までにご申告をお願いいたします。
※アレルギーのレベルによってはご対応できない場合もございます。

⑥ご予約名・連絡先・貴社名・お集まりの趣旨をお知らせください。

⑦その他確認事項がございましたら、お問い合わせください。

概算見積・会計方法・アクセス・ドレスコード・お子様利用・会合名・タクシー手配
アクリルパーティーション・プロジェクター&スクリーンの有無・会議利用・テーブル装花

「メニュー・プランのご注文について」

「コース料理」と「パーティープラン」の 2 種類の注文方法がございます。
コース料理 ：料理のみ予め注文。飲み物別途。※人数によってご対応できない場合がございます。
パーティープラン：料理・2 時間フリードリンク・税金・サービス料を含むプランです。

メニューは、サンプルです。ご予約いただいた日程（季節）に応じて、都度、メニューをお創りいたします。料理構成のイメージとしてご参照ください。詳しくは、店舗までお問い合わせくださいませ。

コース料理のご案内

フレンチ コース 13,200円 (税込)

【メニュー例】

アミューズ

軽く昆布締めしたシマアジと
彩り野菜のクリュディテ

スズキのヴィエノワーズ
アーティチョークのフリチュール
ソースアルベール

鳥取 万葉牛肩三角のロティ
ソースポワブルベール

静岡 マクスメロンのクーブ

フレンチ コース 16,500円 (税込)

【メニュー例】

アミューズ

鮑、甘海老、雲丹、生海苔海水ジュレ仕立て

土佐ジロー半熟玉子
トリュフ、アーティチョーク、ラタトゥイユ

赤甘鯛のクリスティアン
フレッシュハーブのソースヴェルト

土佐あかうしサーロイン
柚子胡椒ソース
トマト塩、エゴマスタード

高知田野屋塩二郎の塩アイス

山梨 白桃のコンポートとハイビスカスのジュレ

フレンチ コース 19,800円 (税込)

【メニュー例】

アミューズ

軽く昆布締めしたシマアジ

土佐ジロー半熟玉子
トリュフ、アーティチョーク、ラタトゥイユ

鮑のムニエル
肝ソースと肝リゾット

赤甘鯛のクリスティアン
青森野辺地蕪のロティ
フレッシュハーブのソースヴェルト

愛媛あかね和牛フィレ肉のグリエ
ジュ・ド・ブフと彩り野菜

高知田野屋塩二郎の塩アイス

青森 カシスをアクセントにしたムース
クーゲルに見立てて

和 fu(わふ) コース お1人様 16,500円 (税込)

【メニュー例】

座付
キャビア 美味ジュレ 新玉葱

Entrée
愛媛産桜鯛 湯葉 荳胡麻

酒菜
北海道産桜鱈 茗荷 ハーブ塩

Crudité
グリーンアスパラガス 貝 カステルブランコ

焼き物
長崎産金目鯛 菜の花 ヴァンプラン

留肴
岩手産短角牛タン 赤ワイン 味噌

水菓子
日向夏 チョコレートソルベ

デザート
苺 マカロン シャンティ

和 fu(わふ) コース お1人様 22,000円 (税込)

【メニュー例】

座付
キャビア 美味ジュレ 新玉葱

Entrée
愛媛産桜鯛 湯葉 荳胡麻

酒菜
北海道産桜鱈 茗荷 ハーブ塩

Crudité
グリーンアスパラガス 貝 カステルブランコ

焼き物
長崎産金目鯛 菜の花 ヴァンプラン

留肴
黒毛和牛フィレ肉 トリュフ トマト塩

メ
メのごはん

水菓子
日向夏 チョコレートソルベ

デザート
苺 マカロン シャンティ

※別途、サービス料10%を頂戴いたします。

※別途、サービス料10%を頂戴いたします。

立食形式に、ビュッフェプラン

ビュッフェ プラン S

16:00～22:00

和洋コラボレーション ビュッフェ

お1人様 **18,000円** (税サ込)

15～100名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

- ・ベーコンと玉葱のキッシュ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・特製パテ・ド・カンパーニュ
- ・旬の白身魚と和薬味、
海苔の巻物見立て
- ・帆立貝、ずわい蟹の美味ジュレ仕立て
- ・旬野菜の揚げ浸し
- ・牛サーロインのロティ
- ・フィレ・ド・カナールロティ
- ・海老とペンネのグラチネ仕立て
ソース・オーロラ
- ・豚バラ肉の角煮とふろふき大根
- ・鯖の柚庵焼き
- ・真鯛の土鍋ご飯
- ・カヌレ
- ・シュークリーム
- ・ビスタチオのロールケーキ
- ・白玉ぜんざい

— フリードリンク アイテム (2時間制) —

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/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/
アップルジュース

ビュッフェ プラン A

16:00～22:00

洋食 ビュッフェ

お1人様 **15,000円** (税サ込)

15～100名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

- ・ニース風サラダ
- ・ベーコンと玉葱のキッシュ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・特製パテ・ド・カンパーニュ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・ブフ・ブルギニオン
- ・フィレ・ド・カナールロティ
- ・海老とペンネのグラチネ仕立て
ソース・オーロラ
- ・ノルウェーサーモンのボワレ
- ・健味鶏もも肉のフリカッセ
- ・デザート盛り合わせ

— フリードリンク アイテム (2時間制) —

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/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/
アップルジュース

ビュッフェ プラン B

16:00～22:00

洋食 ビュッフェ

お1人様 **12,000円** (税サ込)

15～100名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします

- ・ベーコンと玉葱のキッシュ
- ・季節野菜のポタージュスープ
- ・特製パテ・ド・カンパーニュ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・フィレ・ド・カナールロティ
- ・海老とペンネのグラチネ仕立て
ソース・オーロラ
- ・ノルウェーサーモンのボワレ
- ・健味鶏もも肉のフリカッセ
- ・デザート盛り合わせ

— フリードリンク アイテム (2時間制) —

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/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/
アップルジュース

※パーティールーム「アカンサス」でのみご利用いただけます。その他の個室ではご利用いただけません。
※会員割引の適用対象外となります。

ご接待に、フレンチコースプラン

フレンチ コース プラン A

16:00～22:00

お1人様 **17,000円** (税サ込)

8～84名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

- アミューズ
- ・
- 三崎港本マグロクリュ
- 色とりどりの野菜のコンボジション
- ・
- オマール海老と帆立貝のムース
- ズッキーニのシュミゼ
- ソースブルブラン
- ・
- オーストラリア産牛フィレ肉グリエ
- ソーストリュフ
- ・
- グリオットとビスタチオのムース

— フリードリンク アイテム (2時間制) —

白ワイン/赤ワイン/ビール/ウイスキー/焼酎/
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/アップルジュース

フレンチ コース プラン B

16:00～22:00

お1人様 **14,000円** (税サ込)

8～84名様

【メニュー例】

※メニューは季節によって変更いたします。

- アミューズ
- ・
- 愛媛県産真鯛のマリネ
- 彩り野菜のクリュディテ
- ・
- スズキの白ワイン蒸し
- ソースアルベール
- ・
- 霧島豚ロース肉ロティ
- 粒マスタードソース
- ・
- ホワイトチョコムース
- 苺のタルト仕立て

— フリードリンク アイテム (2時間制) —

白ワイン/赤ワイン/ビール/ウイスキー/焼酎/
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/アップルジュース

※パーティールーム「アカンサス」でのみご利用いただけます。その他の個室ではご利用いただけません。
※会員割引の適用対象外となります。

平日限定 ランチパーティープランのご案内

ランチ パーティー プラン

11:30～16:00

フレンチ コース

お1人様 **8,000円** (税サ込)

8～84名様

アミューズ

前菜

魚料理

肉料理

デザート

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/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/
アップルジュース

ランチ パーティー プラン

11:30～16:00

ビュッフェ

お1人様 **8,000円** (税サ込)

15～100名様

冷製料理4品

温製料理4品

デザート

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/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/
アップルジュース

《同窓会プラン》

11:30～16:00

お1人様 **8,000円** (税サ込)

フレンチ コース 8～84名様

ビュッフェ 15～100名様

【特典】

●1時間無料延長

[通常料金お1人様 3,000円
(税サ込)の追加]

●下記アイテムをフリードリンクに追加

コーラ/ジンジャーエール/クランベリー

フリードリンク アイテム (2時間制)

白ワイン/赤ワイン/ビール/
ウイスキー/焼酎/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/
アップルジュース

【オプション】

■ 30分延長：
お1人様 1,500円(税サ込)

■ ビュッフェ料理追加
オ マ ー ル 海 老：
お1人様 2,000円 (税サ込)
オーストラリア産牛サーロイン：
お1人様 2,500円 (税サ込)
国産牛サーロイン：
お1人様 5,500円 (税サ込)

■ フリードリンクアイテム追加：
お1人様 1,500円 (税サ込)
※下記アイテムをフリードリンクに
追加いただけます(2時間制)
日本酒/カクテル数種/コーラ/
ジンジャーエール/クランベリー

■ フリードリンクワイン(白・赤)
アップグレード(2時間制)：
お1人様 2,000円(税サ込)

■ 乾杯用グラスシャンパン：
お1人様 3,000円(税サ込)

【設備レンタル】

■ プロジェクター&スクリーン：
22,000円 (税込)

■ グランドピアノ：22,000円(税込)
※調律は別途22,000円 (税込)

■ ワイヤレスマイク： 無料

■ CD/DVD/Blu-ray Disc
プレイヤー：無料

■ ボーディアム(演台 兼 司会台)：
無料 ※1台限り

【備考】

■ プランの料金には、お料理・
お飲み物・会場使用料・税金・
サービス料が含まれます。

■ 各個室には、最小保証料金の
設定がございます。

■ 土日祭日休業
プラン、最小保証料金等、別
途ご案内いたしますので、店
舗までお問い合わせください。

■ 寿司・バースデーケーキ・卓上
装花・贈呈用花束など、別途
料金にてご相談に応じます。

※パーティールーム「アカンサス」でのみご利用いただけます。その他の個室ではご利用いただけません。
※会員割引の適用対象外となります。

個室ランチコースのご案内

フレンチコース ランチコース 4,950円～

※別途、サービス料10%を頂戴いたします。

※個室によっては、ご利用いただけない場合がございます。



TANOMO GIFT は、取引先への訪問や宴席の場で手土産を用意する機会が多い大手町・丸の内・有楽町 近隣エリアの企業様向けの手土産デリバリーサービスです。ご注文の手土産を、ご指定の日時にオフィスや宴席会場まで配達。同エリアで販売している定番から季節のおすすめまで、豊富なジャンルの手土産をお取り扱いしています。手土産選びからデリバリーまでが叶う TANOMO GIFT。ぜひ一度ご利用ください。

<https://www.marunouchi.com/lp/temiyage/shop/tanomo.html>

①上記 URL か右記 QR コードからサイトへ。

②商品を選んで注文する。

※注文した際はセンチュリーコート丸の内にご一報ください。

③当日、センチュリーコート丸の内にデリバリー

※クロックにて保管。



<丸の内特選手土産デリバリーサービス参加店>

HIGASHIYA man 丸の内

ザ・ペニンシュラ プティック & カフェ 新丸ビル店

ラ プティック ドゥ ジョエル・ロブション 丸の内店

CADEAU

ピエール・エルメ

パティスリー・サダハル・アオキ・パリ

紫野和久傳 丸の内店

ラ・メゾン・デュ・ショコラ 丸の内店

はちみつ専門店 ラベイユ

TWG Tea 丸の内

一保堂茶舗 東京丸の内店



センチュリーコート丸の内 特製ギフト用ケーキ



『ケーキサレ』 2,700円 (税込)

“サレ”とは、フランス語で塩を意味します。良質なイタリア産チーズを贅沢に使用した塩ケーキをご用意しました。ドライトマトの酸味、ベーコン、オリーブの旨みがチーズの味を引き立たせます。ワインに合う、甘くないケーキです。お召し上がりの際は温めていただけますと、より一層美味しさが増します。

『ガトーショコラ』 3,240円 (税込)

通常カカオの半分以上を占める油脂分を減らし、カカオ本来の味や香りを際立たせることに成功したヴァローナのチョコレート『P125』を使って、パティシエ蛸子純也がガトーショコラを創りました。濃厚な味わいながら軽やかな食感を実現した自慢のケーキです。大切な方へのプレゼントにどうぞ。

- 一週間前までにご注文ください。
- 10 個までご注文いただけます。
- 数量の多いご注文につきましては店舗までお問い合わせください。

