

新型コロナウイルス感染症防止の取組みについて



- ・お客様にマスク着用を依頼／全スタッフマスク着用を徹底
- ・消毒用アルコールの設置／非接触型検温計による体温測定の実施
- ・設備、備品のアルコール消毒液等による清掃の徹底
- ・全スタッフの検温・手洗い・うがい・健康管理の徹底等
- ・店内換気の徹底／席間隔を空けてのレイアウト配置

貸切パーティーご開催時の感染防止策について

- 1 感染防止のためパーティー開催時の人数制限等に合わせ、適時レイアウト変更を行っております。
- 2 パーティー開催時の料理・ドリンク提供方法を工夫し、ビニール手袋着用・ビュッフェ台の亚克力板設置等、店舗毎に可能な限りの感染防止策を講じております。
- 3 ご要望に応じて、コース料理をビュッフェスタイルからテーブル毎の提供に無料でご変更いたしますので、ご予約時にお申し付けください。

幹事様へのお願い

- ・ゲストの方に対して入店時の検温・手指消毒実施のお声がけをお願いしております。
- ・飛沫感染予防の為、ご飲食時以外は可能な限りマスク着用の上、ソーシャルディスタンスを保ち、飲み物の回し飲み等はご遠慮ください。
- ・体調が優れないお客様にはご入店をご遠慮いただく他、ご入店後も状況を鑑みてご退店をお願いさせていただく場合がございます。お客様に安心してご利用いただくため、何卒ご理解・ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

Bane BAGUS 銀座店



営業時間 月～土 18:00 - 翌 5:00
日・祝 店休

※都の要請により営業日・時間が異なる場合があります。
ご利用の際は公式HPの最新情報をご覧ください。

アクセス 東京メトロ 銀座駅 C2 出口 2分
JR 有楽町駅 銀座口 5分

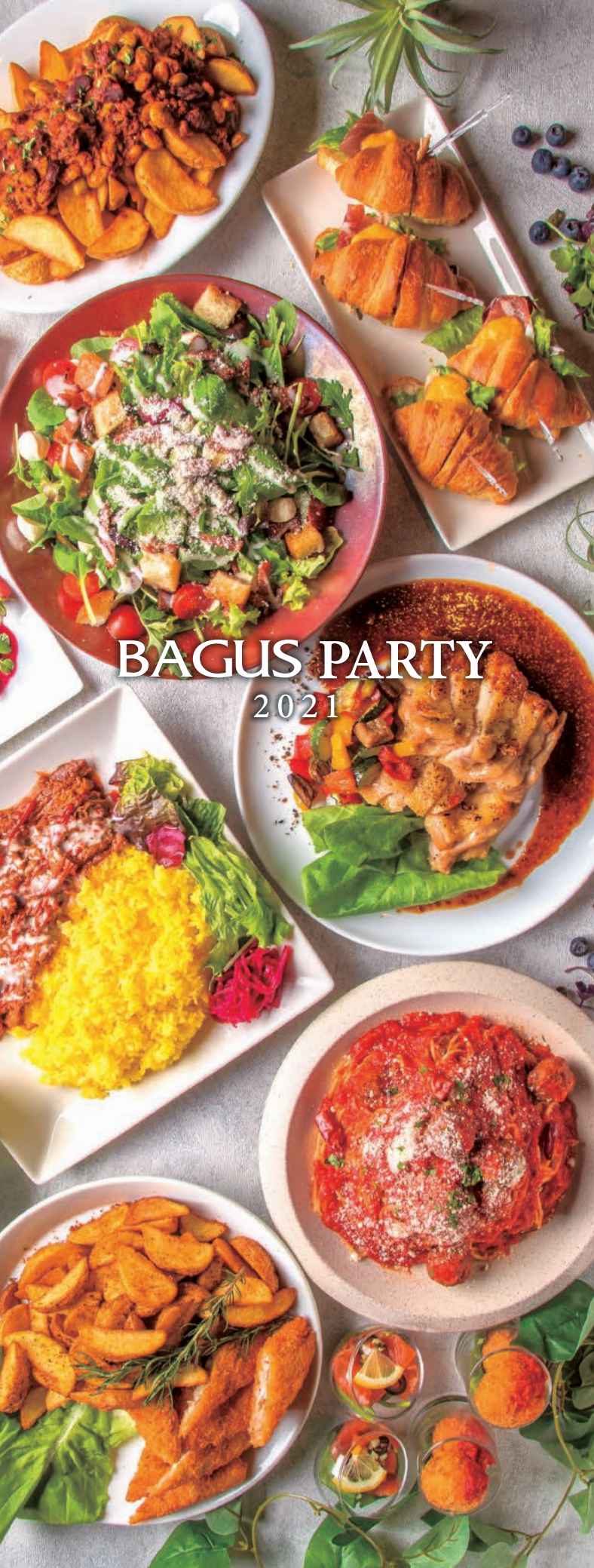
ご予約
お問い合わせ **03-5537-0550**
中央区銀座6-3-9 高松ビル B1F

お下見予約受付中

BAGUS

Party Style
2021 Summer & Autumn

Bane BAGUS
GINZA



BAGUS PARTY 2021

楽しみ方自由自在。 それが BAGUS の PARTY STYLE

AMUSEMENT OPTION

バグースには、パーティーをより一層盛り上げるオプションが色々！
コンテンツとの組み合わせによる多彩なパーティースタイルを実現。

DARTS -FREE PLAY-

+ ¥1,100 / 1名様



TABLE TENNIS

+ ¥1,100 / 1名様



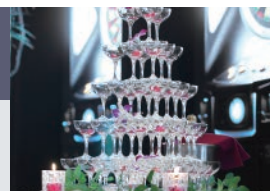
PRIVATE ROOM

+ ¥1,650 / 1名様



シャンパンタワー

+ ¥33,000 ~



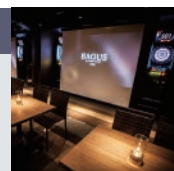
ご延長30分(飲み放題付)

+ ¥1,100 / 1名様



OTHERS

マイク・音響・プロジェクター ¥0
バンド機材レンタル + ¥16,500 ~
※相談可



※料金は全て税込価格です。

※フロアによりアミューズメント設備・料金設定が異なりますので、ご予約時にご確認ください。

※写真はイメージです。

2名様から10名様目安のプランです

飲み放題込み

前日予約 OK

個室も有り

CASUAL COURSE カジュアルコース

料理 8品 / 2時間 ￥4,950 (税込)

スタンダードドリンク 飲み放題付 ※飲み放題アップグレード + ￥550 / 1名様 (税込)

1. 信州サーモンの燻製とケッパーソースのクロスティーニ
2. 真蛸のカルパッチョ 2種オリーブのタブナードソース
3. ケイジャングリルチキンのシーザーサラダ
4. シュリンプ&フィッシュフリット 特製チリマヨソース
5. ハニーマスタード・フライドポテト
6. 季節野菜と香草パン粉のピッツァ
7. 茄子とモッツアレラチーズのスパゲッティ・ポモドーロ
8. 総州三元豚白王豚のロースト ソース・マデラ

EXTRA COURSE エクストラコース

料理 10品 / 3時間(金曜日は2.5時間) ￥6,050 (税込)

スタンダードドリンク 飲み放題付 ※飲み放題アップグレード + ￥550 / 1名様 (税込)

1. 信州サーモンの燻製とケッパーソースのクロスティーニ
2. 真蛸のカルパッチョ 2種オリーブのタブナードソース
3. ケイジャングリルチキンのシーザーサラダ
4. シュリンプ&フィッシュフリット 特製チリマヨソース
5. ハニーマスタード・フライドポテト
6. 鶏肉とキノコの獵師風煮込み ~カチャトーラ~
7. 季節野菜と香草パン粉のピッツァ
8. 茄子とモッツアレラチーズのスパゲッティ・ポモドーロ
9. 総州三元豚白王豚のロースト ソース・マデラ
10. 季節のデザート

FREE DRINK (スタンダードドリンクは全コースに含まれております。)

スタンダードドリンク 23種

生ビール/ワイン(赤・白)/ハイボール/烏龍ハイ/緑茶ハイ/レモンサワー/焼酎(芋・麦)/おすすめ梅酒/
ジントニック/ジンバック/ラムコーク/ウォッカトニック/モスコミュール/カシスソーダ/カシスウーロン/烏龍茶/
緑茶/ココア/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

上記スタンダード+ グレードアップドリンク TOTAL 75種

サングリア/ジンジャーハイボール/ブラックハイボール/ジャスミンハイ/グレープフルーツサワー/カルピスサワー/
富乃宝山[芋]/つくし白 ラベル/烏飼[米]/久米仙[泡盛]/鍛高譚[紫蘇]/紀州のゆず梅酒/あらこし梅酒/とろ
ける黒糖梅酒/とろとろマンゴー梅酒/ジンリッキー/オレンジブロッサム/ラムトニック/ラムバック/キティ/キール/
カンパリソーダ/カンパリオレンジ/カンパリグレープフルーツ/スプモーニ/ファジーネーブル/レゲエパンチ/ピーチ
コーク/レッドブル/ピーチ/ココナッツコーク/ココナッツオレンジ/ココナッツグレープフルーツ/ココナッツミルク/
ウォッカリッキー/スクリュードライバー/レッドブルウォッカ/ブルドック/シャンディガフ/レッドブルシャンディ/カ
シスオレンジ/カシスグレープフルーツ/レッドブルカシス/カシスミルク/ライチソーダ/ライチモーニ/ライチオレンジ/
ライチグレープフルーツ/サザンカンフォートトニック/サザンカンフォートバック/ジャスミン茶/トニックウオー
ター/アイスコーヒー/アイ스티ー/レッドブル

※コース料理は他店舗と異なります。状況により料理内容を変更させていただく場合がございます。
※各コースは2021.6月~11月末の期間限定です。写真はイメージです。

10名様からご相談承ります

飲み放題込み

DJバンド相談OK

大型スクリーン

プロジェクター・大型スクリーン・DJ ブースなど

音響・照明・映像設備も充実。

ダーツのトーナメント運営サポートもお任せください。

STANDARD COURSE スタンダードコース

料理 8品 / 2時間 / 入退場含む 3時間貸切 ￥4,950 (税込)

スタンダードドリンク 飲み放題付 ※飲み放題アップグレード + ￥550 / 1名様 (税込)

1. 信州サーモンの燻製とケッパーソースのクロスティーニ
2. 真蛸のカルパッチョ 2種オリーブのタブナードソース
3. ケイジャングリルチキンのシーザーサラダ
4. シュリンプ&フィッシュフリット 特製チリマヨソース
5. ハニーマスタード・フライドポテト
6. 季節野菜と香草パン粉のピッツァ
7. 茄子とモッツアレラチーズのスパゲッティ・ポモドーロ
8. 総州三元豚白王豚のロースト ソース・マデラ

LUXURY COURSE ラグジュアリーコース

料理 10品 / 2.5時間 / 入退場含む 3.5時間貸切 ￥6,050 (税込)

スタンダードドリンク 飲み放題付 ※飲み放題アップグレード + ￥550 / 1名様 (税込)

1. 信州サーモンの燻製とケッパーソースのクロスティーニ
2. 真蛸のカルパッチョ 2種オリーブのタブナードソース
3. ケイジャングリルチキンのシーザーサラダ
4. シュリンプ&フィッシュフリット 特製チリマヨソース
5. ハニーマスタード・フライドポテト
6. 鶏肉とキノコの獵師風煮込み ~カチャトーラ~
7. 季節野菜と香草パン粉のピッツァ
8. 茄子とモッツアレラチーズのスパゲッティ・ポモドーロ
9. 総州三元豚白王豚のロースト ソース・マデラ
10. 季節のデザート



貸切パーティー 6大特典

バグース流のおもてなしでパーティーをサポートいたします。



- ① ウェルカムドリンク
- ④ ウェルカムボード用意



- ② 音響・照明・映像設備充実
- ⑤ ご入退場 30分サービス



- ③ 幹事様控え室ご用意
- ⑥ 2次・3次会割引特典

※フロアにより、貸切・部分貸切可能な人数が異なりますので、ご予約の際にご確認ください。