



ブッフエプラン 寿司付き

お一人様 (税別) 15品
8,000円 8,800円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフエプラン A】

～Cold～

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・豆と漬物のポテトサラダ
- ・魚介の中華マリネ
- ・冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～ピンチョス2種～

- ・ミニトマトとパールチーズのカプレーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 ブーランジェール風
- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・白身魚のボワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・シーフードのタイ風カレーピラフ
- ・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフエプラン B】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ・ポイル帆立のアンチョビクリームソース
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ハーフベジタリアンプラン】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ・(Veg)絹揚げ豆腐の南蛮風
- ・(Veg)おにやく唐揚げとグリル野菜

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味
- ・(Veg)春野菜の胡麻風味ご飯
- ・(Veg)厚揚げと大根のステーキ
バルサミコ酢風味 青菜添え

～Dessert～

- ・(Veg)フルーツ盛り合わせ

(Veg)と表記している料理につきましては植物性の食材のみ使用しておりますが、通常メニューと同一厨房で製造しています。動物性成分が含まれていないことを保証するものではありません。

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
 ジンジャーエール/烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフエプラン C】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
 +1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
 (※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
 +23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
 +660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

ブッフエプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注額181,500円(税込)よりご注文を承ります。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※本施設ご利用日の1ヵ月以上前にご注文ください。
- ※最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください。
- ※キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます。
- ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容、容器が変更になる場合がございます。
- ※商品画像はサンプルとなっております。
- ※各種掲載メニューは2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。



ブッフェプラン

バラエティ

お一人様 (税別) 13品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン D】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・ブルドボークのタコサラダ仕立て
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・自身魚のカルパッチョ レモンオイル風味
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のゴールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・米沢三元豚の低温調理 ブーランジェール風
- ・自身魚のポワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・海老のチリソース和え
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン E】

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・ブルドボークのタコサラダ仕立て
- ・水晶チキンの山クラゲ和え
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 10品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【フィンガーフードプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ～ピンチョス 3種～
- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- ・スパインージュリンプとズッキーニ
- ・大山鶏肉と焼きパプリカ
- ～フィンガー 3種～
- ・鴨の冷製 オレンジ飾り
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のゴールドローストビーフ,和風ソース

～プリニ 2種～

- ・マスカルポーネのカッサータ風
- ・ポークリエット

～Dessert～

- ・プティフル各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
 ジンジャーエール/烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

お一人様 (税別) 9品
4,500円 4,950円(税込) 紙皿/プラカップ対応

50名様から承っております。

【ライトプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・クリームチーズのキッシュ
- ・ペンネのニース風

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・根菜の酢豚
- ・あさりの和風バターライス
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフル各種

～飲み放題 2時間付 ライトプラン限定～

瓶ビール (お一人様1本) /ウイスキー/芋麦焼酎/赤白ワイン
 こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ
 烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
 +1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の
 乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
 (※20名様単位で1人スタッフ費用追加)

～《追加》スタッフ費～
 +23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
 +660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注額181,500円 (税込) よりご注文を承ります。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※本施設ご利用日の1ヵ月以上前にご注文ください。
- ※最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください。
- ※キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます。
- ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容、容器が変更になる場合がございます。
- ※商品画像はサンプルとなっております。
- ※各種掲載メニューは2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。



卓盛りプラン

懐石スタイル
OR 大皿スタイル

お一人様 (税別) 13品
10,000円 11,000円(税込) 20名様から承っております。

【卓盛りプランA】懐石スタイル

～九個マス～

- ドライフルーツのパイ包み
- 銘柄鶏の香草トマトマリネ
- ローストポーク・バルサミコソースソース
- 白身魚のマンゴーエスカベッシュ
- 飛龍頭
- サーモンマリネ
- 金目鯛味噌焼き
- 湯葉菜の花わさび
- 鏡野揚げ



～お造り～

- 鮪中トロ・甘海老・烏賊のり巻き

～揚げ物～

- 天麩羅五種類

(コーンボール・木ノ子・茄子・オクラ・海老・)

お一人様 (税別) 11品
8,000円 8,800円(税込) 25名様から承っております。

【卓盛りプランB】懐石スタイル

～先附～

- 子持烏賊・イクラ・金目鯛味噌焼き・
- 湯葉菜の花わさび

～前菜五種～

- 玉子焼き・鯨昆布巻・
- 鏡野揚げ・蓮根・
- 花かつら・ワカサギ

～煮物～

- 飛龍頭

～焼き物替り～

- ローストポークと大根煮、バルサミコソース

～お造り～

- 鮪赤身・カンパチ・烏賊・甘海老



お一人様 (税別) 10品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【卓盛りプランC】大皿スタイル

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフール各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

お一人様 (税別) 7品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【卓盛りプランD】大皿スタイル

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンの山クラゲ和え
- ・魚介の中華マリネ
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフール各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/
翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/ジンジャーエール/
烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

懐石スタイル/大皿スタイルのご注文に関する注意事項

※※最低受注額：

- ・卓盛りプランAとB (懐石スタイル)：220,000円(税込)よりご注文を承ります。
- ・卓盛りプランCとD (大皿スタイル)：181,500円(税込)よりご注文を承ります。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※本施設ご利用日の1か月前以上前のご注文ください。
- ※最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください。
- ※キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます。
- ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※商品画像はサンプルとなっております。

※各種掲載メニューは2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。 ※料理内容、容器が変更になる場合がございます。

【お問い合わせ】

株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局

〒104-0061 東京都中央区銀座4-12-15 歌舞伎座タワー22F

E-mail : kr-place_info@mynavi.jp TEL.03-5565-4771



ドリンクプラン

ドリンクのみ
ご注文も可能!

お一人様 (税別) 15品
2,200円 2,420円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・スパークリングワイン
- ・日本酒
- ・カクテル各種(カシス系/ジン系/ウォッカ系)
- ・ウイスキー2種(角/メーカーズマーク)
- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・ノンアルコールビール (オールフリー)
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

※本プランにはスパークリングワインをご用意しております。
なお、ご要望に応じてスパークリングワインを除き、
生ビールサーバーまたはハイボールサーバー(各お1人様2杯まで)へ
変更いただけます。

お一人様 (税別) 13品
1,500円 1,650円(税込)

【スタンダードプラン】

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・カシス
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

お一人様 (税別) 7品
1,000円 1,100円(税込)

【ソフトプラン】

- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・コーラ
- ・コーヒー (ホット&アイス)
- ・紅茶 (ホット&アイス)
- ・ジンジャーエール

+税別300円/1名様 (税込330円)

※すべてノンアルコールでございます。

ノンアルコールビール (オールフリー)・ノンアルコールシャンディーガフ・ノンアルコール梅酒 (にがり白桃/ソーダ)
レモン香る白スパークリングワイン・オレンジ香る赤スパークリングワイン・ノンアルコールレモンサワー

～エンジョイドリンクオプション (6種)・飲み放題 2時間～



+税別20,000円 (税込22,000円) /一式

生ビールサーバー 一式 (ビールサーバー1台・ビール樽10L_1樽)

(その他オプション) ビール樽 (10L) : 税別15,000円/樽 (税込16,500円) ※1樽 30杯想定

～生ビールサーバー・30杯想定～



+税別22,500円 (税込24,750円) /一式

ハイボールサーバー 一式 (ハイボールサーバー1台・ハイボール樽10L_1樽)

(その他オプション) ハイボール樽10L (10L) : 税別17,500円/樽 (税込19,250円) ※1樽 30杯想定

～角ハイボールサーバー・30杯想定～



ドリンクのみの最低受注に関して

※buffetと卓盛りプランを注文されない場合

飲料代 + 人件費 + 配送費 + 備品費

①飲料代のみの金額が165,000円(税込)〜承っております。
例：スタンダードドリンクプランのみ：100名様分〜承っております。

②人件費について 23,100円/1人(税込)
※40名様単位で1人スタッフ費を追加いたします。

③配送費について 11,000円/1式(税込)
※100名様単位で1式を追加いたします。

④備品費について 220円/1名様(税込)

注意事項

ドリンクプランのご注文に関する注意事項

※表示価格はお一人様分、2時間フリードリンク制でのお値段となっております。
※ドリンクのみでのご注文は、最低受注額165,000円(税別)より承ります。

別途、人件費、配送費、備品費が発生いたします。

※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
※buffetプラン、卓盛りプランにはドリンク (スタンダードプラン) が含まれており

他ドリンクプランへの変更が可能です。(プラン毎の差額分により金額が変動いたします。)

※エンジョイドリンクオプションは20歳以上の方を対象としてつくられた商品となります。

※本施設ご利用日の1カ月前にご注文ください。

※最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください。

※キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます。

オプション一覧



50名様～



握り寿司

圧倒的人気No.1

出張板前

お一人様 5種5貫 2,800円(税別)～

握り例：マグロ赤身・イカ・白身・海老・メさば
 ※マグロ以外のネタは時期によって変更する場合がございます。
 ※その他、貫数増減調整、ネタの種類変更など
 様々なカスタマイズが可能です。



魚の鮮度、この体験はここでしか味わえない

50名様～



ローストビーフカット

驚異的リピート率 No.1

国産牛

お一人様 約50g 2,000円(税別)～

盛り付け例：ローストビーフ約50g/付け合わせ
 ※付け合わせ、ソースなどの内容は変更となる場合がございます。
 ※牛肉の産地やブランド牛の指定などカスタマイズ可能です
 (追加料金にて)
 ※1プレートのグラム増量可能です(追加料金にて)



国産ローストビーフがこれこそ高品質で美味しい、ぜひ味わい



鏡開き

新年のスタートに選ばれるNo.1

梅酒プラン 4斗樽1斗酒入り 110,000円(税別)～

鏡開き一式
 梅酒4斗鏡開き用/樽酒1斗/樽台/配送費
 (その他オプション)

- ・木箱(リボン付き)：1,200円/1本 ※1樽5名想定
- ・柄杓(リボン付き)：450円/1本
- ・法被：2,300円/1着
- ・1合マス(黒内朱)：170円/1個
- ・樽酒(一升瓶)：5,000円/1本 ※50ml 36杯想定
- ・ダミー樽(4斗樽1斗酒無し)樽台込み：55,000円/1樽
- ・ロコ入り升：詳細内容について弊社担当にご確認ください。



チョコレートファウンテン

女性層支持率 No.1

チョコレートファウンテン 約40名様プラン 72,000円(税別)～

食材一式
 例：イチゴ/キウイ/パイナップル/バナナ/マシュマロ(お一人様1種1個ずつ)
 備品一覧：チョコ4kg、チョコレートファウンテン機械1台、消耗備品(串など)
 ※ご利用の際は、会場内の電源を使用させていただきます
 ※準備から片付けまで弊社が全て対応いたします。
 (その他オプション)
 ・チョコ/マシュマロ/フルーツ一式追加 1セット(10名分) 14,000円



角ハイボール

魅力的なオプション No.1

角ハイボールサーバー 22,500円(税別)～

ハイボールサーバー一式
 ・ハイボールサーバー1台
 ・ハイボール樽10L 1樽
 ・配送費
 (その他オプション)
 ・ハイボール樽(10L)：17,500円/樽
 ※1樽 50杯想定



生ビール

人気なオプション ドリンク No.1

生ビールサーバー 20,000円(税別)～

生ビールサーバー 一式
 ・ビールサーバー 1台
 ・ビール樽10L 1樽
 ・配送費
 (その他オプション)
 ・ビール樽(10L)：15,000円/樽 ※1樽 30杯想定
 ・ピアショルダー(背負うビールサーバー)樽10L付 20,000円
 ・ビール売り子派遣(女性)：30,000円～/1人
 ※金額は変動がございますので、都度ご相談くださいませ。



デザート

映えるオプション No.1

デザートアップ 450円(税別)～

- ・マカロン(ロゴ入り)：450円/1個(50個～承ります。)
- ・スクエアケーキ(30cm×40cm)：40,000円/1個
- ・焼き菓子：350円/1個
- (その他オプション)
- ・ロゴ入りチョコプレート：5,000円/1個



コーディネート

注文率No.1

コーディネート 50,000円(税別)～

コーディネートのテーマと料理卓のサイズによって金額が異なるため、詳細の内容について都度ご相談ください。

他のオプションも対応可能でございます。
 お気軽にお申し付けください。

注意事項

- オプションのご注文に関する注意事項**
- ※本施設ご利用日の1ヵ月以上前にご注文ください。
 - ※最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください。
 - ※キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます。
 - ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
 - ※基本的に料理とセットでご注文いただくオプションとなっております。

【お問い合わせ】

株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局
 〒104-0061 東京都中央区銀座4-12-15 歌舞伎座タワー22F
 E-mail : kr-place_info@mynavi.jp TEL.03-5565-4771

CBSが選ばれる理由



①和と洋の創作料理

主催者様からのご要望、参加者様の年齢や属性に合わせたオリジナルメニューをご用意いたします。おしゃれで美味しかったという思い出を提供することが私たちの役目です。

②充実したサービススタッフ

会場設営やドリンクサービス、バッシングを行い、大規模会場でも密な連携でご来場者様をケアします。また、トレンチサービス、クローク対応、コンパニオンの手配も承ります。



③ISO22000の安心安全の食品管理

ケータリング業界でISO22000を取得している企業はまだ少なく、当社の特長のひとつです。国際基準に基づく高度な食品安全管理システムを採用し、安全性と品質を第一に考えた提供体制を整えています。食材の仕入れから保管、調理、配送まで、衛生管理を徹底したプロフェッショナルのチームが、食の安全性を守りつつお客様の期待に応えるサービスを提供します。企業イベントからプライベートパーティーまで、お客様の大切なひと時に『安全』と『信頼』をお届けします。



④SDGs取り組み

・持続可能な食文化の推進

当社のパーティーでは、陶器の皿やグラスを使用しており、プラスチックの使用を最小限に抑えています。この取り組みにより、環境への負荷を軽減し、持続可能な食文化を促進しています。

・自然の美しさを大切にする

装飾には主に造花を使用しており、花の栽培や輸送に伴う環境負荷を削減しています。これにより、持続可能な資源の利用を図りつつ、会場を華やかに演出しています。

・多様な文化の共生

私たちの職場では、日本人のスタッフに加え、フィリピン、ベトナム、ミャンマーなどの仲間と共に働いています。異なる文化や背景を持つスタッフが協力することで、多様性を尊重し、相互理解を深めています。



キャンセルポリシー



- ・キャンセル・内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。
- ・最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください
- ・キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます

【お問い合わせ】

株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局
〒104-0061 東京都中央区銀座4-12-15 歌舞伎座タワー22F
E-mail: kr-place_info@mynavi.jp TEL.03-5565-4771