

第45回 足立の花火大会2023

特別鑑賞ディナープランのご案内

tapis rouge

フランス料理 タビ ルージュ

アクセス

東京都千住1-4-1
東京芸術センター20F

TEL

03-5284-1590

営業時間

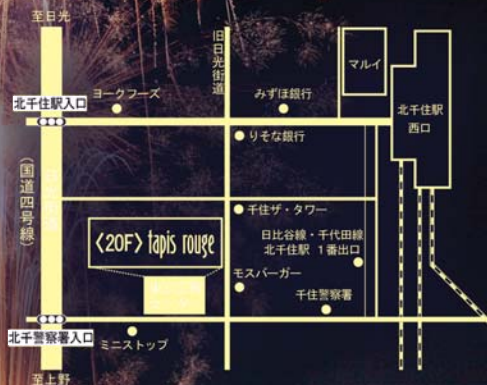
11:30-14:30 / 17:30-22:00

HP

<http://www.e-celebration.co.jp>

instagram

@tapisrouge_senjyu



◆ 第45回 足立の花火大会 特別鑑賞ディナープランのご案内 ◆

今年は4年ぶりに「足立の花火大会」が開催されます。

レストラン タピ ルージュでは、恒例の花火鑑賞ディナープランをご用意いたしました。

東京芸術センター20Fのレストランでスペシャルディナーをお楽しみいただいた後、

20Fラウンジの特別観覧席より花火をご鑑賞いただきます。

日 程 2023.7.22 (土)

ラウンジ鑑賞プラン ディナーコース+フリードリンク(3h)+花火鑑賞

17:00	レストランオープン
17:10~17:30	ダイニングにてディナーコースお食事スタート
19:00	ラウンジへ順次移動
19:20~20:20	花火鑑賞 *ドリンク提供あり
20:30	閉店

料 金

※要予約

S席(最前列) ￥30,000

A席 ￥28,000

料金は税・サービス料込みです。

予 約

03-5284-1590

フランス料理 タピ ルージュ

東京芸術センター20階(北千住駅徒歩5分)



東京芸術センター20階 ラウンジ
特別鑑賞指定席

Menu

Aspergers verts et coulis de maïs aux caviar
グリーンアスパラガスとトウモロコシのクリー
キャビアの輝き

Langoust et noix de st-jacques pûlé à la pastis
伊勢海老とフレッシュ帆立貝のボワレ
パスティスの香り

Pâté en croute de filet de boeuf "Wellington"
牛フィレ肉のパイ包み焼き "ウェリントン"

Parfait de mangue et fromage blanc façon de tapis rouge
マンゴーとフロマージュブランのパフェ
タピルージュスタイル

Drink フリードリンク(3h)

＜アルコール＞

ビール・シャンパン・フランス産ワイン(赤/白/ロゼ)
国産麦焼酎・日本酒・国産ウイスキー
ノンアルコールビール

＜ソフトドリンク＞

ウーロン茶・オレンジJ・ブラッドオレンジJ
グレープフルーツJ・コーラ・ジンジャール
レモネード・サンベレグリノ

※荒天により花火大会が中止又は延期となった場合・・・レストランは予定通り7/22(土)17時～オープンいたします。
S席は5,000円 A席は3,000円を返金いたします。