

RAISE

Venue Information

Ver._2024.01.29

銀座の上空に浮遊する天井高27mの大空間“RAISE”

銀座駅直結、大型商業施設「東急プラザ銀座」内、
6階層吹き抜けのダイナミックな開放感とガラス張りの非日常空間。
ブラックとゴールドを基調としたシックな内装に、
メインフロア、コンセプトの異なる3つのバー、
快適で遊び心のある22テーブルのVIP / VVIPシートで構成されています。

世界トップクラスのサウンドシステム、
最大出力の特殊効果・照明演出、LEDビジョン、
Wi-Fi設備はもちろん、レストラン並みの厨房機器、飲食用の食器や什器
搬入出に便利なエレベーターを備え
様々なシーンに対応した演出が可能な施設です。

映像システム

フロアを囲むシンボリックな大小7台のLEDスクリーンを完備し、リアルな映像を実現します。照明やレーザーと相まって、視覚的にも世界最高レベルの演出を可能にします。

- LEDスクリーン解像度：小：横幅 320px 高さ 480px 6台 / 大：横幅 640px 高さ 800px 1台
- LEDスクリーンサイズ：小：横幅 1,280mm 高さ 1,920mm 6台 / 大：横幅 2,560mm 高さ 3,200mm 1台

照明システム

天井高のある大空間を演出する各種照明機材を配備します。

ビーム型ムービングライト14台、スポット型ムービングライト12台、ウォッシュ型ムービングライト12台、LEDストロボ9台、フルカラーレーザー2台、計49台の機材を、世界でトップクラスの名声を誇るエンターテイメント用照明卓MA Lighting grandMA3シリーズで操作します。

音響システム

音響デザインの最高峰VOID社のサウンドシステムを空間に合わせて綿密に調整したオリジナルシステムで搭載します。

圧倒的な音の解像度で音源クオリティを忠実に再現し、音圧をよりリアルに体現します。一部のソファには全身で音圧を知覚させる体感音響システム“ボディ・ソニック”を設置。

特殊効果演出

- ジェットスモーク 2台
- CO2コンフェティ・キャノン 2台（紙吹雪噴出装置）
- コンフェティ降雪マシン 2台（紙吹雪降雪装置）
- スモークマシン 2台（フォグマシーン）

RESERVATION 予約



01

仮予約

ご利用希望日の12ヵ月前より受付可能

02

予約期間

お申し込みの際、主催者様名（会社名）・ご利用目的・ご内容をお示し下さい
仮予約の期限はお申込みから原則二週間とさせていただきます

03

内覧とプランの説明

仮予約期間内に会場をご内覧いただき、導線や付帯設備などをご確認下さい
※ご内覧はご予約制となります
貸切お時間、ご飲食メニュー、オプション等ご要望をヒアリングさせていただきます

04

お見積り

お時間・人数・ご飲食コース等
具体的なプラン内容が決まり次第、お見積りを作成させていただきます

05

本契約

開催日の1ヵ月前までにご契約・お支払いをお願いいたします
※契約成立後の解約は利用規約に定めたキャンセル料が発生いたします

06

お打ち合わせ

当日の会場ご使用方法や、進行等のお打ち合わせをさせていただきます

07

開催日

DRINK MENU

¥4,000

<メニュー内容>

- ・ DRAFT BEER
- ・ CASSIS
- ・ GIN
- ・ VODKA
- ・ RUM
- ・ TEQUILA
- ・ WHISKY
- ・ 焼酎
- ・ SOFT DRINK

¥5,000

<メニュー内容>

- ・ DRAFT BEER
- ・ RED WINE
- ・ WHITE WINE
- ・ CASSIS
- ・ LITCHI
- ・ PEACH
- ・ CAMPARI
- ・ MARIBU
- ・ GIN
- ・ VODKA
- ・ RUM
- ・ TEQUILA
- ・ WHISKY
- ・ 焼酎
- ・ SOFT DRINK

¥6,500

<メニュー内容>

- ・ SPARKLING WINE
by LOUIS ROBUCHON
- ・ DRAFT BEER
- ・ RED WINE
- ・ WHITE WINE
- ・ CASSIS
- ・ LITCHI
- ・ PEACH
- ・ CAMPARI
- ・ MARIBU
- ・ GIN
- ・ VODKA
- ・ RUM
- ・ TEQUILA
- ・ WHISKY
- ・ 焼酎
- ・ SOFT DRINK

¥17,000

<メニュー内容>

- ・ MOET & CHANDON BRUT
- ・ DRAFT BEER
- ・ RED WINE
- ・ WHITE WINE
- ・ CASSIS
- ・ LITCHI
- ・ PEACH
- ・ CAMPARI
- ・ MARIBU
- ・ GIN
- ・ VODKA
- ・ RUM
- ・ TEQUILA
- ・ WHISKY
- ・ 焼酎
- ・ SOFT DRINK

¥28,000

<メニュー内容>

- ・ DOM PERIGNON
- ・ DRAFT BEER
- ・ RED WINE
- ・ WHITE WINE
- ・ CASSIS
- ・ LITCHI
- ・ PEACH
- ・ CAMPARI
- ・ MARIBU
- ・ GIN
- ・ VODKA
- ・ RUM
- ・ TEQUILA
- ・ WHISKY
- ・ 焼酎
- ・ SOFT DRINK

➤ 参考メニューとしてご参照ください。

➤ 各種オーダー承ります。

FOOD MENU

※メニューは、季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
Menu is subject to change depending on season and availability.

FOODコース

-Buffet Style-

¥4,000コース【全8品】

¥4,000 Course 【 8 items 】

Finger Food

* スモークサーモンムースのパイ仕立て

Smoked Salmon Mousse Pie

* カプレーゼピンチョス

Caprese Pintxos

* フォアグラとベリーのチョコタルト

Foie Gras and Berry Chocolate Tart

* ローストビーフのタルタル仕立て

Roast Beef Tartare

* パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne

Burger

* オリジナルミニビーフバーガー

Original Mini Beef Burger

Pizza

* おいしいトマトソースのマルゲリータ

Margherita Pizza

Dessert

* シェフパティシエおすすめ季節のデザート

Chef Patisier's Seasonal Desserts

¥5,000コース【全11品】

¥5,000 Course 【 11 items 】

Finger Food

* スモークサーモンムースのパイ仕立て

Smoked Salmon Mousse Pie

* カプレーゼピンチョス

Caprese Pintxos

* フォアグラとベリーのチョコタルト

Foie Gras and Berry Chocolate Tart

* ローストビーフのタルタル仕立て

Roast Beef Tartare

* パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne

* フリッタータ トリュフの香り

Truffle-Scented Frittata

Salad

* NewYorkチョップサラダ

New York Chopped Salad

Burger

* オリジナルミニビーフバーガー

Original Mini Beef Burger

Pizza

* おいしいトマトソースのマルゲリータ

Margherita Pizza

Pasta

* 至福のクアトロ〜リ・フォルマッジの
クリームペンネ

Cream Penne with Quattro Formaggi

Dessert

* シェフパティシエおすすめ季節のデザート

Chef Patisier's Seasonal Desserts

¥8,000コース【全15品】

¥8,000 Course 【 15 items 】

Finger Food

* スモークサーモンムースのパイ仕立て

Smoked Salmon Mousse Pie

* カプレーゼピンチョス

Caprese Pintxos

* フォアグラとベリーのチョコタルト

Foie Gras and Berry Chocolate Tart

* ローストビーフのタルタル仕立て

Roast Beef Tartare

* パテ・ド・カンパーニュ

Pate de Campagne

* フリッタータ トリュフの香り

Truffle-Scented Frittata

Salad

* チョップサラダ

New York Chopped Salad

Burger

* オリジナルミニビーフバーガー

Original Mini Beef Burger

Pizza

* おいしいトマトソースのマルゲリータ

Margherita Pizza

Pasta

* トリュフコーンポタージュと生ハムのペンネ

Penne with Truffle Corn potage and Prosciutto

Rice

* チーズフォンデュみたいなとろ〜りチーズと

シーフードトマトクリームドリア

Seafood Tomato Cream Doria

Fried

* フィッシュ&チップス

Fish & Chips

Main

* 生わさびでいただく

赤く輝く激レアローストビーフ

Roast Beef with Wasabi

Dessert

* シェフパティシエおすすめ季節のデザート

Chef Patisier's Seasonal Desserts

* 季節のフルーツ盛り合わせ

Assorted seasonal fruits

➤ 参考メニューとしてご参照ください。

➤ 各種オーダー承ります。

FOOD MENU

※メニューは、季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
Menu is subject to change depending on season and availability.

FOODコース

-Buffet Style-

¥4,000コース【全6品】

¥4,000 Course 【 6 items 】

* 小エビとサーモンサラダ
Shrimp and Salmon Salad

* ラタトゥイユ豚香草焼
Ratatouille Pork Herb Roast

* ローストビーフ ガーリックライス
Roast Beef on Garlic Rice

* 生ハムモッツアレラ 冷カペリーニ
Prosciutto and Mozzarella Cold Pasta

* 季節野菜のクッシュ
Seasonal Vegetable Quiche

* シェフパティシエおすすめ季節のデザート
Chef Patissier's Recommended Seasonal Dessert

¥5,000コース【全7品】

¥5,000 Course 【 7items 】

* 小エビとサーモンサラダ
Shrimp and Salmon Salad

* ラタトゥイユ豚香草焼
Ratatouille Pork Herb Roast

* ローストビーフ ガーリックライス
Roast Beef on Garlic Rice

* 生ハムモッツアレラ 冷カペリーニ
Prosciutto and Mozzarella Cold Pasta

* 合鴨パストラミ
Duck Pastrami

* 季節野菜のクッシュ
Seasonal Vegetable Quiche

* シェフパティシエおすすめ季節のデザート
Chef Patissier's Recommended Seasonal Dessert

¥8,000コース【全10品】

¥8,000 Course 【 10 items 】

* 小エビとサーモンサラダ
Shrimp and Salmon Salad

* ラタトゥイユ豚香草焼
Ratatouille Pork Herb Roast

* ローストビーフ ガーリックライス
Roast Beef on Garlic Rice

* 生ハムモッツアレラ 冷カペリーニ
Prosciutto and Mozzarella Cold Pasta

* 季節野菜のクッシュ
Seasonal Vegetable Quiche

* 合鴨パストラミ
Duck Pastrami

* 自家製テリーヌ
Housemade Terrine

* ビーフシチュー
Beef Stew

* バリエアのライスコロッケ
Paella Croquettes

* シェフパティシエおすすめ季節のデザート
Chef Patissier's Recommended Seasonal Dessert

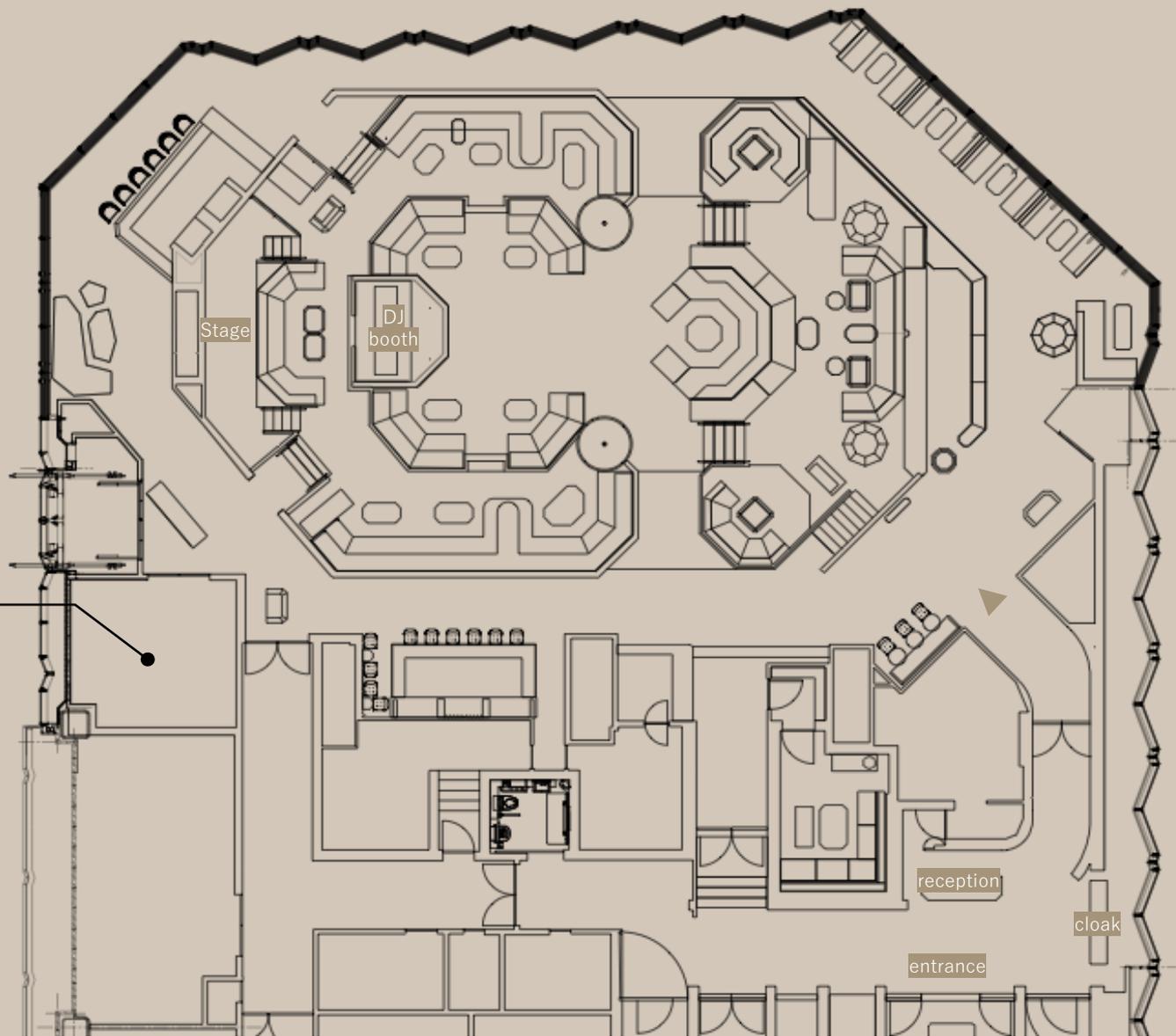
➤ 参考メニューとしてご参照ください。

➤ 各種オーダー承ります。

LAYOUT

■ OUTLINE

面積	約740㎡
天井高	約27m
收容人数	約350名
席数	160席



PRICE 参考価格

基本利用料

1) 会場利用費：132,000円/1h ※通常営業時間内に貸切イベント実施希望の場合、別途ご相談ください。

2) 基本人件費：2名（会場立会1名・機材管理立会1名）×55,000円

【付帯設備 / スタッフ】

音響・照明・マイク（WL×2本 / 有線×1本）

フロントスタッフ1名・BARスタッフ3名・サービススタッフ12名（※内容やご予算により、削減させていただく場合がございます）

オプション

1) 機材費

- ・ LEDビジョン使用料：110,000円
- ・ DJ機材使用料：55,000円 ※DJ人件費は別途

2) 特効効果演出

スモークジェット（4台×各10秒）55,000円、CO2（4台×各10秒）66,000円

コンフェティマシン（紙吹雪）220,000円、コンフェティガン33,000円

3) 人件費

- ・ 音響・照明・映像オペレーター 55,000円/人
- ・ 受付・クローク・誘導案内・追加サービススタッフ: 22,000円~/人
- ・ DJ: 33,000円~/人
- ・ ダンサー・ポールダンサー:38,500円~/人

4) その他

- ・ クローク利用料: 33,000円(クロークスタッフ貴社手配の場合)
- ・ 記録撮影：写真（集合写真・スナップ等）55,000円
写真+記録動画（編集込み）110,000円

TECHNICAL 機材リスト

SOUND SPEC

FOH CONSOLE

1 x Allen&Heath SQ-5

MAIN SOUND SYSTEM

2 x Void Acoustics Tri Motion - 950W AES 3way-

2 x Void Acoustics Arcline 218 - 3000W AES

DELAY FILL

2 x Void Acoustics Airten V3 - 500W AES 2way coax

4 x Void Acoustics Venu 12 V2 - 400W AES 2way

4 x Void Acoustics Venu 15 V2 - 450W AES 2way

4 x Void Acoustics Venu 10 V2 - 350W AES 2way

3 x Void Acoustics Venu 215 V2 - Double Sub / 1000W AES

2 x Void Acoustics Stasys 118 - Single Sub / 1200W AES

DJ MONITOR SYSTEM

2 x Void Acoustics ArcM12 - 500W AES 2way coax

DJ EQUIPMENT

2 x Pioneer DJM-900NXS2

4 x Pioneer CDJ-3000

2 x Pioneer DJ PLX-1000

1 x PANE SL4 Setato DJ

MIC

2 x SHURE SM 58 - Wireless

1 x SENNHEISER e845S - Wired

MIC CABLE

10 x 5M

10 x 3M

PRODUCTION SPEC

LIGHTING SYSTEM

1 x MA Light MA3 on PC Command Wing XT

1 x MA Light MA3 on PC Fader Wing

14 x E'spec SILVERSTAR PLUTO BEAM

12 x LED SPOT MOVING 400W

10 x Robe Robin LED Beam 150 RGBW

9 x STROBE 720 0.4W LED RGBW

2 x ANTARI F1 FAZER

LASER SYSTEM

2 x 11W Full Color Laser

1 x Pangolin BEYOND Laser Controller

SFX

2 x MAGICFX SWIRLFAN II

4 x MAGICFX PSYCO2JET

8 x SHOWVEN SONICBOOM X

2 x MAGICFX STADIUM BLASTER (Confetti shooter units on each side of the stage)

DMX CABLE

10 x 5PIN / 5M

10 x 5PIN / 3M

10 x 3PIN / 5M

10 x 3PIN / 3M

LED VISION

1 x LED Vision - Large / Screen resolution: w600px h800px / Size: 2560mm * 3200mm

8 x LED Vision - Small / Screen resolution: w320px h480px / Size: 1280mm * 1920mm

VJ:HD resolution display available (1920 * 1080)