



# PARTY PLAN

2020-2021 WINTER



APPETIZER	茸のマリネと根菜のインサラータ Marinated Mushroom and Root Vegetable Salad
SOUP	牛蒡のミネストローネ Minestrone with Burdock
PASTA	魚介と葱のプッタネスカ Spaghetti Puttanesca with Seafood and Scallion
MAIN MEAT	鶏もも肉のフリカッセ Chicken Fricassee
DESSERT	ピスタチオのカタラーナ Pistachio Catalana
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

乾杯酒プラン 421 yen (510 yen) スパークリングワイン/グラスワイン/ビール/ソフトドリンク から1杯お選びいただけます。

Choose one drink for toast from sparkling wine/glass wine/beer/soft drink

ソフトドリンク5種のフリードリンクプラン 1,000 yen (1,210 yen)

Free-flow drinks (5 kinds of soft drinks)

アルコール各種、ソフトドリンク5種のフリードリンクプラン 2,000 yen (2,420 yen)

Free-flow drinks (5 kinds of soft drinks and each alcohol)

#### [BY ORDER]

アルコール 826 yen (1,000 yen) ビール/ワイン(赤・白)/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種

< Alcohol > Beer / Glass Wine / Sake Shochu / Whisky / Cocktail

ソフトドリンク 413 yen (500 yen) ウーロン茶/オレンジジュース/マンゴージュース/ジンジャーエール/グレープフルーツジュース

< Soft Drink > Oolong Tea / Orange Juice / Mango Juice / Ginger Ale / Grapefruits Juice

□ 上記プランは30名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。

□ 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。

□ ( ) 内の金額は消費税10%とサービス料10%を加算した金額でございます。

□ お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

□ 写真はイメージです。

□ お料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 会場のご利用時間は2時間です。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)



LUNCH COURSE  
**MODERN ITALIAN**  
 5,000yen (6,050yen)

AMUSE	スカンピのカダイフ巻き パルマ産生ハム Shrimp Kadaif with Prosciutto
APPETIZER	サーモンのマリネ フレッシュハーブ Marinated Salmon with Fresh Herb
PASTA	鶏もも肉と牛蒡のラグー カサレッツェ Casarecce with Chicken and Burdock Ragù
MAIN FISH	真鯛のソテー サルサヴェルデ Sauteed Sea Bream with Salsa Verde
MAIN MEAT	牛頬肉の赤ワイン煮込み Braised Beef Cheek with Red Wine
DESSERT	りんごのクレームダンジュ Apple Creme Dunge
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

乾杯酒プラン 421 yen (510 yen) スパークリングワイン/グラスワイン/ビール/ソフトドリンク から1杯お選びいただけます。

Choose one drink for toast from sparkling wine/glass wine/beer/soft drink

ソフトドリンク5種のフリードリンクプラン 1,000 yen (1,210 yen)

Free-flow drinks (5 kinds of soft drinks)

アルコール各種、ソフトドリンク5種のフリードリンクプラン 2,000 yen (2,420 yen)

Free-flow drinks (5 kinds of soft drinks and each alcohol)

[BY ORDER]

アルコール 826 yen (1,000 yen) ビール/ワイン(赤・白)/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種

< Alcohol > Beer / Glass Wine / Sake Shochu / Whisky / Cocktail

ソフトドリンク 413 yen (500 yen) ウーロン茶/オレンジジュース/マンゴージュース/ジンジャーエール/グレープフルーツジュース

< Soft Drink > Oolong Tea / Orange Juice / Mango Juice / Ginger Ale / Grapefruits Juice

□ 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。

□ 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。

□ ( ) 内の金額は消費税10%とサービス料10%を加算した金額でございます。

□ お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

□ 写真はイメージです。

□ お料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 会場のご利用時間は2時間です。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)



DINNER COURSE  
**STANDARD ITALIAN**  
 7,000yen (8,470yen)

AMUSE	スカンピのカダイフ巻き パルマ産生ハム Shrimp Kadaif with Prosciutto
APPETIZER	サーモンのマリネ フレッシュハーブ Marinated Salmon with Fresh Herb
PASTA	鶏もも肉と牛蒡のラグー カサレッチェ Casarecce with Chicken and Burdock Ragù
MAIN FISH	真鯛のソテー サルサヴェルデ Sauteed Sea Bream with Salsa Verde
MAIN MEAT	牛頬肉の赤ワイン煮込み Braised Beef Cheek with Red Wine
DESSERT	りんごのクレームダンジュ Apple Creme Dunge
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

FREE DRINK

〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種  
 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/マンゴージュース/ジンジャーエール

□ 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。

□ 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。

□ ( ) 内の金額は消費税10%とサービス料10%を加算した金額でございます。

□ お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

□ 写真はイメージです。

□ お料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 会場のご利用時間は2時間です。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)



DINNER COURSE  
**CLASSIC ITALIAN**  
 9,000yen (10,890yen)

APPETIZER 真鯛のカルパッチョ いくら 蕪のピューレ  
 Sea Bream Carpaccio with Salmon Roe and Turnip Puree

HOT APPETIZER 原木椎茸とインカの目覚め フォンデュータソース  
 Shiitake Mushroom and Potato with Fonduta Sauce

PASTA 鴨と牛蒡のラグー ガルガネッリ  
 Garganelli with Duck and Burdock Ragu

MAIN FISH サーモンのソテー 焦がしバターソース  
 Sauteed Salmon with Brown Butter Sauce

MAIN MEAT 仔牛のロースト マルサラワインのソース  
 Roasted Veal with Marsala Wine Sauce

DESSERT リんごのタタン  
 Apple Tarte Tatin

パン、コーヒーまたは紅茶  
 Bread, Coffee or Tea

FREE DRINK

〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種  
 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/マンゴージュース/ジンジャーエール

□ 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。

□ 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。

□ ( ) 内の金額は消費税10%とサービス料10%を加算した金額でございます。

□ お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

□ 写真はイメージです。

□ お料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ 会場のご利用時間は2時間です。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)



DINNER COURSE  
**MODERN ITALIAN**

11,000yen (13,310yen)

AMUSE	フォアグラの最中 奈良漬け Monaka with Foie Gras and Japanese Pickle
APPETIZER	鯉のカルパッチョ 赤キャベツのマリネ オリーブのソース Bonito Carpaccio with Marinated Red Cabbage and Olive Sauce
HOT APPETIZER	ジャンボマッシュルームと鴨肉のグラティナート Jumbo Mushroom and Duck Gratinato
MAIN FISH	甘鯛の鱗焼き コンソメ 鯉節 Grilled Amadai Tilefish with Consommé
MAIN MEAT	和牛サーロインのグリル 実山椒とフォンドヴォのソース Grilled Beef Sirloin with Japanese Pepper and Fond de veau Sauce
RISOTTO	ずわい蟹と九条葱のリゾット Zuwai Crab and Kujo Scallion Risotto
DESSERT	苺のクラフティ Strawberry Clafoutis
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

FREE DRINK

〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種  
 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/マンゴージュース/ジンジャーエール

□ 上記プランは20名様よりパーティー会場にてご利用いただけます。

□ 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれます。

□ ( ) 内の金額は消費税10%とサービス料10%を加算した金額でございます。

□ お米、その他食材の産地についてはお気軽にお声がけください。

□ 写真はイメージです。

□ お料理の内容は季節によって変わることがございます。

□ モダンイタリアンをお選びの場合、会場のご利用時間を2時間半とさせていただきます。

(30分延長につき別途料金を頂戴いたします)



## STANDARD BUFFET

7,000 yen ( 8,470 yen )

### FOOD

本日のキッシュ/ローストビーフサラダ/モッツァレラチーズと彩りトマトのサラダ/シェフサラダ  
 本日の鮮魚のカルパッチョ/ジャガイモのスープ/本日のパスタ/ポークカレーとライス/アクアパッツァ/豚ばら肉の照り焼き  
 鶏もも肉のソテー ディアボラ風/フィレツェ風豚肉のロースト” アリスタ” /にぎり寿司2種 (サーモン・まぐろ)

Today's Quiche/Roast Beef Salad/Tomato Mozzarella Salad/Chef's Salad  
 Today's Fresh Fish Carpaccio/Potato Soup/Today's Pasta/Pork Curry and Rice/Acqua Pazza/Teriyaki Pork Belly  
 Chicken Alla Diavola/Florentine Spit-Roasted Pork Loin/2Types of Sushi(Salmon/Tuna)

### DESSERT

シューアラクレーム/ミニカップケーキ/フルーツプラッター/マーブルケーキ  
 チョコレートタルト/季節のフルーツジュレ/アイスクリームor シャーベット

Chou a la Creme/Mini Cupcake/Fruit Platter/Marble Cake  
 Chocolate Tart/Seasonal Fruit Jelly/Ice Cream or Sorbet

## MODERN BUFFET

9,000 yen ( 10,890 yen )

### FOOD

シェフサラダ/本日の鮮魚のカルパッチョ/本日のキッシュ/棒棒鶏 バンバンジー/ふかひれと卵のスープ/本日のパスタ  
 ポークカレーとライス/フォアグラソテーのお寿司仕立て/にぎり寿司2種 (サーモン・まぐろ) /豚ばらの照り焼き/鴨胸肉のロースト オレンジソース  
 アクアパッツァ/鶏もも肉のソテー ディアボラ風/フィレンツェ風豚肉のロースト” アリスタ” /サーロインステーキとじゃがいものロースト シャリアピンスソース

Chef's Salad/Today's Fresh Fish Carpaccio/Today's Quiche/Banbang Chicken/Chinese Soup with Egg and Shark Fin/Today's Pasta  
 Pork Curry and Rice/Sauteed Foie Gras Sushi/2Types of Sushi(Salmon/Tuna)/Teriyaki Pork Belly/Sauteed Duck Breast Orange Sauce  
 Acqua Pazza/Chicken alla Diavola/Florentine Spit-Roasted Pork Loin/Roasted Sirloin Steak and Potato with Chaliapin Sauce

### DESSERT

シューアラクレーム/ミニカップケーキ/フルーツプラッター/グリオットショコラムース/マーブルケーキ/チョコレートタルト  
 季節のフルーツジュレ/ナッツチョコ/サブレ ヴィエノワ/アイスクリームor シャーベット

Chou a la Creme/Mini Cupcake/Fruit Platter/Mousse Chocola-Griotte/Marble Cake/Chocolate Tart  
 Seasonal Fruit Jelly/Almond Chocolate/Sable Viennois/Ice Cream or Sorbet

FREE DRINK

〔乾杯酒〕スパークリングワイン + 〔フリードリンク〕

ビール/ワイン 赤・白/日本酒/焼酎/ウイスキー/カクテル各種

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/マンゴージュース/ジンジャーエール

# SOUVENIR

パーティーの締めくくりに、ゲストの皆様へのお心配りを。  
オリジナルのデザートを手土産としてご用意いたしました。

## THE GARDEN ORIENTAL OSAKAオリジナル

### パウンドケーキセット (3種) ----- 1,500yen (1,620yen)

#### ケイク・メーカーズ

ザ・ガーデンオリエンタル・大阪の前身である大阪市公館が誕生した1959年、同じくアメリカのケンタッキー州でクラフトバーボン「メーカーズ・マーク」が誕生しました。同じ歴史を歩んだバーボンに敬意を表して作りあげたケイク・メーカーズ。バーボンのシロップを丁寧に染み込ませた生地は、上品で深い味わいに仕上がりました。生地の中のレーズンとチョコチップがバーボンの香りをより引き立てます。

#### 抹茶パウンド

京都の老舗茶舗の抹茶をふんだんに使用したケーキ。渋み、旨味が混在した深みのある抹茶を味わえるようシンプルに焼き上げました。生地全体をまとったホワイトチョコと、生地の中の黒豆が程よい甘さのアクセントに。

#### ウィークエンド

「週末に大切な人と食べるケーキ...」そんな由来があるフランスの伝統菓子。しっとりした生地をレモンの爽やかさとグラスアローの甘さが優しく包み込みます。



賞味期限: 常温7日間

箱サイズ: W19.4×D10.8×H7.8(cm)



## Plan・Do・See オリジナル



#### ドライベリーウィッチ

1,100 yen (1,188 yen)

賞味期限: 常温14日間  
箱サイズ: W13.4×D13.4×H4.3(cm)  
セット内容: (W8×H2) 5個



#### 洋ナシのタルト

1,300 yen (1,404 yen)

賞味期限: 常温14日間  
箱サイズ: W13.4×D13.4×H4.3(cm)  
セット内容: ホール(12cm) 1個



#### クリームチーズケーキ

1,300 yen (1,404 yen)

賞味期限: 常温14日間  
箱サイズ: W13.4×D13.4×H4.3(cm)  
セット内容: ホール(12cm) 1個



#### 抹茶とホワイトチョコレートのケーキ

1,300 yen (1,404 yen)

賞味期限: 常温14日間  
箱サイズ: W13.4×D13.4×H4.3(cm)  
セット内容: ホール(12cm) 1個