



PARTY PLAN

2021 SPRING





LUNCH COURSE
CLASSIC ITALIAN
 3,000yen (3,630yen)

APPETIZER	クスクスタブレ Couscous Salad
SOUP	新玉葱のスープ Onion Soup
PASTA	ペンネ アマトリチャーナ Penne Amatriciana
MAIN MEAT	奥丹波鶏もも肉のソテー バルサミソース Sauteed Chicken with Balsamic Sauce
DESSERT	レモントルト Lemon Tart
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

乾杯酒プラン 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 1,210 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 2,420 yen

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

[BY ORDER]

アルコール 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 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。

□ 料金は消費税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	蛸のカルパッチョ オリーブとトマト Octopus Carpaccio with Olive and Tomato
APPETIZER	とうもろこしのスープ ブッラータチーズ Corn Soup with Burrata
PASTA	カジキマグロのトマトソース フジッリ Pasta with Swordfish and Tomato Ragout
MAIN FISH	鱈のソテー シシリアンマリナード Sauteed Spanish Mackerel with Sicilian Marinade Sauce
MAIN MEAT	国産豚肩のグリル ピッツァイオーラ Grilled Pork Pizaiola
DESSERT	キウイのパヴロバ Kiwifruit Pavlova パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

乾杯酒プラン 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 1,210 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 2,420 yen

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

[BY ORDER]

アルコール 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 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 / 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。

□ 料金は消費税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)

APPETIZER	蛸のカルパッチョ オリーブとトマト Octopus Carpaccio with Olive and Tomato
HOT APPETIZER	とうもろこしのスープ ブッラータチーズ Corn Soup with Burrata
PASTA	カジキマグロのトマトソース フジッリ Pasta with Swordfish and Tomato Ragout
MAIN FISH	鯖のソテー シシリアンマリナード Sauteed Spanish Mackerel with Sicilian Marinade Sauce
MAIN MEAT	国産豚肩のグリル ピッツァイオーラ Grilled Pork Pizzaiola
DESSERT	キウイのパブロバ Kiwifruit Pavlova
	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。
- 料金は消費税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)

AMUSE	鯖のカルパッチョ ラビゴットソース Spanish Mackerel Carpaccio with Ravigote Sauce
APPETIZER	鴨のポルペッティ マルサラワインのソース Duck Porpetti with Marsala Wine Sauce
PASTA	しらすと春キャベツのカサレツェ Casarecce with Cabbage and Shirasu
MAIN FISH	桜鯛のソテー あさりのスープ仕立て Sauteed Sea Bream with Manila Clam Soup
MAIN MEAT	オーストラリア産牛ヒレ肉のソテー グリーンペッパーソース Sauteed Fillet with Green Pepper Sauce
DESSERT	苺のソルベ リコッタムース Strawberry Sharbet with Ricotta Cheese Mousse
	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。
- 料金は消費税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	帆立の海藻バター焼き Roasted Scallop with Seaweed and Butter
APPETIZER	縞鯨のカルパッチョ 大葉のジェノベーゼ Striped Jack Carpaccio with Shiso Genovese
HOT APPETIZER	フォアグラの西京味噌焼き ファゴッティーニ仕立て Sautéed Foie gras with Sikyo Miso Fagottini
MAIN FISH	甘鯛揚げ 新牛蒡のソース Fried Tilefish with Burdock Sauce
MAIN MEAT	和牛サーロインのグリル あげがらし Grilled Wagyu Sirloin with Akegarashi
RISOTTO	蛤と菜の花のリゾット Clam and Canola-Flower Risotto
DESSERT	ショートケーキ Strawberry Cake
	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。
- 料金は消費税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

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

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) ----- 1,620yen(税込)

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
1,188 yen(税込)

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
1,404 yen(税込)

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
1,404 yen(税込)

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
1,404 yen(税込)

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