



PARTY PLAN

2021 SUMMER



LUNCH COURSE
 CLASSIC ITALIAN
 3,630 yen

APPETIZER	クスクスタブレ Couscous Salad
SOUP	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。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- 上記プランはお料理・室料が含まれます。
- 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)



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	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・室料が含まれます。

□ ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。

□ 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
8,470 yen

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。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- 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
 10,890 yen

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	しらすとキャベツのカサレッツェ Casarecce with Cabbage and Shirasu
MAIN FISH	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	メロンのズッパ Melon Zuppa
	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。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- 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
13,310 yen

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	フォアグラのソテー 賀茂茄子 マルサラソース Sautéed Foie gras and Eggplant with Marsala Wine Sauce
MAIN FISH	甘鯛揚げ 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	蛤とグリーンアスパラのリゾット Clam and Green Asparagus Risotto
DESSERT	ココナッツのブランマンジェ 完熟マンゴー Coconut Blanc-Manger with Mango
	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。
- ご案内の料金には消費税と10%のサービス料が含まれております。
- 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