



PARTY PLAN

2021-2022 WINTER



LUNCH COURSE
CLASSIC ITALIAN
3,630 yen

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 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)



LUNCH COURSE MODERN ITALIAN

6,050 yen

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	ガリシア豚のグリル 粒マスタードソース Grilled "Galicia" Pork with Grain mustard sauce
DESSERT	りんごのタタン Pom Tarte Tatin
	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

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 Ragu
MAIN FISH	真鯛のソテー サルサヴェルデ Sauteed Sea Bream with Salsa Verde
MAIN MEAT	ガリシア豚のグリル 粒マスタードソース Grilled "Galicia" Pork with Grain mustard sauce
DESSERT	りんごのタタン Pom 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。
- 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)



AMUSE

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

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 フジッリ
Fusilli with Duck and Burdock Ragù

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

りんごのタタン
Pom 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。
- 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	フォアグラの最中 奈良漬け Monaka with Foie Gras and Japanese Pickle
APPETIZER	鰹のカルパッチョ 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 鰹節 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。
- 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)

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