

A collection of fresh winter vegetables is arranged on a dark, textured background. The items include several stalks of green onions, a bunch of celery with its characteristic leafy tops, a head of cauliflower, and three whole onions. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the produce against the dark backdrop.

PARTY PLAN

2022 - 2023 WINTER



LUNCH COURSE
CLASSIC ITALIAN
3,630 yen

Antipasto	スモークサーモンのサラダ仕立て レモンヴィネグレット Salad with Smoked Salmon with Lemon Vinaigrette Sauce
Soup	南瓜とミルクのスープ Pumpkin Milk Soup
Pasta	魚介と九条葱のラグー Seafood and Kujyo Green Onion Ragu
Main Meat	鶏もも肉のハーブグリル 粒マスタードとレモン Chicken Herb Grill with Lemon and Mustard Sauce
Dolce	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

〔FREE DRINK〕

ソフトドリンク各種 1,210 yen

Free-flow drinks (Various soft drinks)

アルコール各種(スパークリングワイン含まず)、ソフトドリンク各種 2,420 yen (*乾杯用スパークリングワインは別途121円でご用意可能です)

Free-flow drinks (Various soft drinks and each alcohol) *Sparkling wine for toasts is an additional charge of 121 yen

〔BY ORDER〕

アルコール 1,000 yen スパークリングワイン/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 > Sparkling Wine / 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。
- ご人数の変更は開催日の14日前迄承ります。以降、開催日より3日前迄の変更は、14日前迄にご報告いただいたご人数に対し、1割以内迄承り可能です。(*最終確定は3日前の15:00迄)
- 【開催日当日のご対応につきまして】アレルギーのお申し出等により急遽、特別にお食事のご用意をご希望いただいた際は、食材手配料(1,000円〜)を別途ご請求いたします。
- 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。)
- アレルギーは開催日の7日前迄にお申し付けください。



LUNCH COURSE
MODERN ITALIAN
6,050 yen

Antipasto	スズキのカルパッチョ レモン山葵ヴィネグレット Carpaccio of Sea Bass with Lemon and Japanese Pepper Vinegrette
Soup	南瓜のスープ カカオニブと焦がしバター Pumpkin Soup with Cacao Nibs Charred Butter
Pasta	トスカーナラグー Ragu of Toscano
Main Fish	鯖のソテー サルサヴェルデ Sautéed Spanish Mackerel with Salsa Verde
Main Meat	国産豚肩ロースのグリル 牛蒡とフォンドヴォーソース Grilled Pork Loin Burdock Root with Fond de Veau
Dolce	洋梨 ベルエレーヌ Poire Belle Helene
	パン、コーヒーまたは紅茶 Bread, Coffee or Tea

〔FREE DRINK〕

ソフトドリンク各種 1,210 yen

Free-flow drinks (Various soft drinks)

アルコール各種(スパークリングワイン含まず)、ソフトドリンク各種 2,420 yen (乾杯用スパークリングワインは別途121円でご用意可能です)

Free-flow drinks (Various soft drinks and each alcohol) *Sparkling wine for toasts is an additional charge of 121 yen

〔BY ORDER〕

アルコール 1,000 yen スパークリングワイン / 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 > Sparkling Wine / 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。
- 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。
- ご人数の変更は開催日の14日前迄承ります。以降、開催日より3日前迄の変更は、14日前迄にご報告いただいたご人数に対し、1割以内迄承り可能です。(*最終確定は3日前の15:00迄)
- 【開催日当日のご対応につきまして】アレルギーのお申し出等により急遽、特別にお食事のご用意をご希望いただいた際は、食材手配料(1,000円〜)を別途ご請求いたします。
- 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。)
- アレルギーは開催日の7日前迄にお申し付けください。



DINNER COURSE
STANDARD ITALIAN
8,470 yen

Antipasto	スズキのカルパッチョ レモン山葵ヴィネグレット Carpaccio of Sea Bass with Lemon and Japanese Pepper Vinegrette
Soup	南瓜のスープ カカオニブと焦がしバター Pumpkin Soup with Cacao Nibs Charred Butter
Pasta	トスカーナラグー Ragu of Toscano
Main Fish	鱈のソテー サルサヴェルデ Sautéed Spanish Mackerel with Salsa Verde
Main Meat	国産豚肩ロースのグリル 牛蒡とフォンドヴォーソース Grilled Pork Loin Burdock Root with Fond de Veau
Dolce	洋梨 ベルエレーヌ Poire Belle Helene
	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・室料が含まれております。
- 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。
- ご人数の変更は開催日の14日前迄承ります。以降、開催日より3日前迄の変更は、14日前迄にご報告いただいたご人数に対し、1割以内迄承り可能です。（*最終確定は3日前の15:00迄）
- 【開催日当日のご対応につきまして】アレルギーのお申し出等により急遽、特別にお食事のご用意をご希望いただいた際は、食材手配料（1,000円〜）を別途ご請求いたします。
- 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。）
- アレルギーは開催日の7日前迄にお申し付けください。



DINNER COURSE
CLASSIC ITALIAN
10,890 yen

Antipasto

ヒラマサのカルパッチョ 大葉ジェノベーゼソース
Carpaccio of Yellowtail Amberjack with Siso Genovese

Hot Appetizer

大分県産椎茸とインカの日覚め ヴァンブランソース
Shiitake Mushroom and Potato, Inkanomezame with Vin Blanc Sauce

Pasta

鴨と牛蒡のラグー
Duck Meat and Burdockroot Ragù

Main Fish

真鯛のソテー 焦がしバターソース
Sautéed Red Snapper with Butter Sauce

Main Meat

牛フィレ肉のロースト 粒マスタードソース
Roasted Beef Fillet with Mustard Sauce

Dolce

モンテビアンコ
Monte Bianco

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。

□ 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・フリードリンク・室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。

□ ご人数の変更は開催日の14日前迄承ります。以降、開催日より3日前迄の変更は、14日前迄にご報告いただいたご人数に対し、1割以内迄承り可能です。（*最終確定は3日前の15:00迄）

□ 【開催日当日のご対応につきまして】アレルギーのお申し出等により急遽、特別にお食事のご用意をご希望いただいた際は、食材手配料（1,000円〜）を別途ご請求いたします。

□ 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。）

□ アレルギーは開催日の7日前迄にお申し付けください。

DINNER COURSE
MODERN ITALIAN
13,310 yen

Antipasto	ずわい蟹と Burrata チーズ トマトコンソメジュレ Snow Crab and Burrata Cheese with Broth Jelly
Appetizer	ホタテのカルパッチョ 赤キャベツのマリネ オリーブのソース Carpaccio of Scallops with Marinated Red Cabbage and Olive Sauce
Hot Appetizer	煮穴子のフリットと唐墨 Fritto Conger eel with Bottarga
Main Fish	甘鯛の鱗焼き 白子クリームソース Grilled Tilefish with Cod Milt Sauce
Main Meat	国産牛ロースのグリル 生七味ソース Grilled Wagyu Beef Loin with Fresh Chili Pepper Sauce
	汲み上げ湯葉とトリュフ ベっこう餡 Yuba and Truffled Bekko Candy
Dolce	苺とマスカルポーチーズのショートケーキ Strawberry and Mascarpone 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。
- 写真はイメージです。
- 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれております。
- 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。
- アレルギーは開催日の7日前迄にお申し付けください。
- 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。（以降30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします。）
- ご人数の変更は開催日の14日前迄承ります。以降、開催日より3日前迄の変更は、14日前迄にご報告いただいたご人数に対し、1割以内迄承り可能です。（*最終確定は3日前の15:00迄）
- 【開催日当日のご対応につきまして】アレルギーのお申し出等により急速、特別にお食事のご用意をご希望いただいた際は、食材手配料（1,000円〜）を別途ご請求いたします。



Antipasto	鱧 唐墨 酢橘 Pike Conger and Mullet Roe with Sudachi Zest
Appetizer	真鯛 山葵 / 鴨 牛蒡 / 汲み上げ湯葉 いくら / リブローズ霜降り Sea Bream with Wasabi / Duck and Burdock / Yuba and Salmon Roe / Rib Roast
Hot Appetizer	穴子の黒米寿司 木の芽 Conger eel Sushi
Main Fish	オマール海老 雲丹味噌 Grilled Lobster with Sea Urchin
Main Meat	和牛サーロイン 生七味 Grilled Wagyu Beef Sirloin with Fresh Chili Pepper
Dolce	モンテビアンコ Monte Bianco
	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

□ 上記プランはお料理・フリードリンク・室料が含まれております。

□ 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。

□ アレルギーは開催日の7日前迄にお申し付けください。

□ ご人数の変更は開催日の14日前迄承ります。以降、開催日より3日前迄の変更は、14日前迄にご報告いただいたご人数に対し、1割以内迄承り可能です。（*最終確定は3日前の15:00迄）

□ 【開催日当日のご対応につきまして】アレルギーのお申し出等により急遽、特別にお食事のご用意をご希望いただいた際は、食材手配料（1,000円〜）を別途ご請求いたします。

□ 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。

□ 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。

□ 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。）



STANDARD BUFFET

8,470 yen

FOOD

本日のキッシュ/ローストビーフ 旬野菜/シェフサラダ/本日の鮮魚のカルパッチョ
ジャガイモの冷製スープ/本日のパスタ/彩り野菜カレーとライス/豚ばら肉の照り焼き/鶏もも肉のソテー ディアボラ風
海老のフリット/アランチーニ/鯖のソテー/にぎり寿司2種 (サーモン・まぐろ)

Today's Quiche/Roast Beef & Seasonal Vegetables/Chef's Salad/Today's Fresh Fish Carpaccio
Potato Soup/Today's Pasta/Vegetable Curry and Rice/Teriyaki Pork Belly/Chicken Alla Diavola
Shrimp Frit/Arancini/Sauteed Spanish Mackerel/2Types of Sushi(Salmon/Tuna)

DESSERT

シューアラクレーム/ アールグレイティーのマドレーヌ / フルーツブラッター
ラズベリーのバターケーキ / タルトシトロン / マカロン / バニラアイスクリーム

Chou a la Creme / Earl Gray Tea Madeleine / Fruit Platter
Raspberry Butter Pound Cake / Tarte au citron / Macaron / Vanilla Ice Cream

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 Sprit-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/フルーツブラッター/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 Sarbet

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)
ご注文(数量確定)期日2週間前迄



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

*クリームチーズケーキ: 夏季(6・7・8月)はご注文不可

*全商品ご注文(数量確定)期日: 2週間前迄