



PARTY PLAN

2023 SPRING / SUMMER

LUNCH COURSE
CLASSIC ITALIAN
3,630 yen

Antipasto	ブッラータチーズ ビーツのカプレーゼ Burrata Cheese Caprese with Beets
Soup	ジャガイモのポタージュ Creamy Potato Soup
Pasta	本日のパスタ Today's Pasta
Main Meat	ローストポーク 旬菜とフォンドヴォーソース Roasted Pork with Fond de Veau Sauce
Dolce	クリーミーチーズケーキ Creamy Cheese Cake
	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 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

アルコール各種、ソフトドリンク各種 2,420 yen 乾杯酒 + 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

〔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

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

- 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。
- 写真はイメージです。
- お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)
- アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。 14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ご人数は開催日14日前にご確定いただきます。
- 確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。

LUNCH COURSE
MODERN ITALIAN
6,050 yen

Antipasto	ブッラータチーズ ビーツのカプレーゼ Burrata Cheese Caprese with Beets
Soup	ジャガイモのポタージュとハーブオイル Creamy Potato Soup with Herb Oil
Pasta	夏野菜のフジッリ Fusilli Pasta with Summer Vegetables
Main Fish	鯖のソテー アンチョビクリームソース Sauteed Japanese Mackerel with Anchovy and Cream Sauce
Main Meat	牛ロースステーキ フォンドヴォーソース Beef Loin Steak with Fond de Veau Sauce
Dolce	白桃のピーチメルバ Peach Melba
	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 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

アルコール各種、ソフトドリンク各種 2,420 yen 乾杯酒 + 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

〔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

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

☐ 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。

☐ 写真はイメージです。

☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)

☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。

☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。

確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。

DINNER COURSE
STANDARD ITALIAN
8,470 yen

Antipasto	ブッラータチーズ ビーツのカプレーゼ Burrata Cheese Caprese with Beets
Soup	ジャガイモのポタージュとハーブオイル Creamy Potato Soup with Herb Oil
Pasta	夏野菜のフジッリ Fusilli Pasta with Summer Vegetables
Main Fish	鯖のソテー アンチョビクリームソース Sauteed Japanese Mackerel with Anchovy and Cream Sauce
Main Meat	牛ロースステーキ フォンドヴォーソース Beef Loin Steak with Fond de Veau Sauce
Dolce	白桃のピーチメルバ Peach Melba
	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

- ☐ 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。
- ☐ 写真はイメージです。
- ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)
- ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。

確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。

DINNER COURSE
CLASSIC ITALIAN
10,890 yen

Antipasto

ブリのクルード 紅芯大根とレモン山葵ヴィネグレット

Yellowtail Crudo with Watermelon Radis, Lemon and Wasabi Vinegrette

Hot Appetizer

香住産蟹クリームコロッケ 蟹味噌ソース

Creamy Crab Croquette with Crab Miso Sauce

Pasta

夏野菜とカラスミパン粉 フジッリ

Summer Vegetables and Bottarga

Main Fish

鯖と旬菜のソテー アンチョビクリームソース

Sauteed Japanese Mackerel with Anchovy and Cream Sauce

Main Meat

ニュージーランド産 牛ロースステーキ

New Zealand Beef Loin Steak

Dolce

完熟メロンのズッパ

Ripe 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

☐ 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。

☐ 写真はイメージです。

☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)

☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。

☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。

確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。

DINNER COURSE
MODERN ITALIAN
13,310 yen

Antipasto

いくらとアオリイカのカッペリーニ仕立て トマトコンソメジュレ
Capellini with Salmon Roe and Reef Squid with Tomato Consomme Gelee

Appetizer

青森県産サーモンと柑橘のマリネ
Marinated Salmon with Citrus Fruits

Hot Appetizer

香住産ずわい蟹のクロケッタ 蟹味噌のソース
Kasumi Crab Croquette with Crab Miso Sauce

Main Fish

ズツパ・ディ・ペツシェ ～甘鯛の鱗焼きとサフランのスープ仕立て～
Crispy Scaled Tilefish

Main Meat

黒毛和牛ロース 旬菜と梅肉ソース
Grilled Japanese Black Beef Loin with Seasonal Vegetables and Plum Sauce

✂

真蛸とアオサ海苔のリゾット
Octopus and Sea Lettuce Risotto

Dolce

黄色いフルーツのマリネ
Marinated Yellow Fruits

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

- ☐ 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。
- ☐ 写真はイメージです。
- ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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。
- ☐ モダンイタリアンディナーをお選びの場合、会場のご利用時間を2時間半とさせていただきます。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)
- ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。
- 確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



OSAKA CUISINE

14,641 yen

Antipasto

いくらとアオリイカのカッペリーニ仕立て トマトコンソメジュレ
Capellini with Salmon Roe and Reef Squid with Tomato Consomme Gelee

Appetizer

真鯛 山葵 / 鴨 九条葱 / 鰻ざく / 香住蟹 三杯酢ジュレ
Sea Bream with Wasabi / Duck and Burdock / Grilled Eel / Vinegar Gelee

Hot Appetizer

煮穴子黒米寿司 トリュフ 木の芽
Boiled Conger Sushi with Truffle

Main Fish

オマール海老 雲丹味噌
Grilled Lobster with Sea Urchin

Main Meat

黒毛和牛 旬菜 梅肉ソース
Grilled Japanese Black Beef Loin with Seasonal Vegetables and Plum Sauce

Dolce

黄色いフルーツのマリネ
Marinated Yellow Fruits

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

- ☐ 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。
 - ☐ 写真はイメージです。
 - ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)
 - ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
 - ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。
- 確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



STANDARD BUFFET

8,470 yen

FOOD

本日のピザ/海老のフリット/アランチーニ/本日の鮮魚のカルパッチョ/ シェフサラダ
ジャガイモのスープ/本日のパスタ/彩り野菜カレーとライス/鯖のソテー/ローストポーク パルサミソース
鶏もも肉のソテー/ローストビーフ 旬野菜/にぎり寿司2種 (サーモン・まぐろ)

Today's Pizza/Shrimp Frit/Arancini/Today's Fresh Fish Carpaccio/Chef's Salad
Potato Soup/Today's Pasta/Vegetable Curry and Rice/Sauteed Spanish Mackerel/Roast Pork
Sauteed Chicken Thigh/Roast Beef & Seasonal Vegetables/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 / 季節のフルーツ
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 / Fruits
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 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



PARTY PLAN

2023 AUTUMN / WINTER



Antipasto	スモークサーモンとキヌアのサラダ仕立て 柑橘ヴィネグレット
Soup	ヴィシソワーズ
Fish	鯖のソテー 生姜風味のバターソースとカボナータ
Main Meat	ローストポーク マッシュポテトとハーブソース
Dolce	バニラパンナコッタ 白桃のジュレ
	パン、コーヒーまたは紅茶

〔FREE DRINK〕

ソフトドリンク各種 1,210 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

アルコール各種、ソフトドリンク各種 2,420 yen 乾杯酒 + 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

〔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

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

- ☐ 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。
- ☐ 写真はイメージです。
- ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)
- ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。 14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。
- 確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



LUNCH COURSE STANDARD 6,292 yen

Antipasto	合鴨と焼き茄子 / 勘八のタルタルと唐墨 / 鰻ざく
Hot Appetizer	香住産ずわい蟹のクリームコロッケ
Soup	ヴィシソワーズ 大葉ジェノベーゼ
Main Fish	真鯛の香草パン粉焼き 旬菜とヴァンプランソース
Main Meat	ニュージーランド産牛ロースステーキ 粒マスタードソース
Dolce	ダークチョコレートとみかんのヴェリーヌ
	パン、コーヒーまたは紅茶

〔FREE DRINK〕

ソフトドリンク各種 1,210 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

アルコール各種、ソフトドリンク各種 2,420 yen 乾杯酒 + 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

〔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

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

- ☐ 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。
- ☐ 写真はイメージです。
- ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)
- ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただきます。
- 確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



DINNER COURSE STANDARD 8,712 yen

Antipasto	合鴨と焼き茄子 / 勘八のタルタルと唐墨 / 鰻ざく
Hot Appetizer	香住産ずわい蟹のクリームコロッケ
Soup	ヴィシソワーズ 大葉ジェノバゼ
Main Fish	真鯛の香草パン粉焼き 旬菜とヴァンプランソース
Main Meat	ニュージーランド産牛ロースステーキ 粒マスタードソース
Dolce	ダークチョコレートとみかんのヴェリーヌ
	パン、コーヒーまたは紅茶

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

- ☐ 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。
- ☐ 写真はイメージです。
- ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)
- ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。

確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



Antipasto 合鴨と焼き茄子 白海老と勘八のタルタル・唐墨 鰻ざく 中トロ・キャビア

Hot Appetizer 煮穴子とトリュフのお寿司仕立て

Soup 甘鯛の鱗揚げ 焦がし玉葱のスープ

Main Fish 国産牛ロース 旬菜 梅肉ソース

Main Meat 鰻のかわり揚げ 汲み上げ湯葉と生姜餡

Dolce 京都宇治抹茶のクリームとチョコレートムース

パン、コーヒーまたは紅茶

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

☐ 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。

☐ 写真はイメージです。

☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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)

☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。

☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。

確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



DINNER COURSE THE GARDEN ORIENTAL 14,762 yen

Amuse	いくらとアオリイカのカップリーニ仕立て 三杯酢ジュレ
Antipasto	合鴨と焼き茄子 白海老と勘八のタルタル / 唐墨 鰻ざく 中トロ / キャビア 煮穴子の天ぷら / 山椒塩
Hot Appetizer	オマール海老の雲丹味噌焼き
Fish	鮑とグリーンアスパラガス 肝バターソース
Main Meat	黒毛和牛ロース 旬菜と金山寺山葵味噌
✂	蟹とフカヒレの餡かけご飯
Dolce	安納芋のアイスクリーム アマゾンカカオ
	パン、コーヒーまたは紅茶

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

- ☐ 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。
- ☐ 写真はイメージです。
- ☐ お料理の内容は、食材の仕入れ状況により急遽変更す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。
- ☐ ガーデンオリエンタルコース・ラグジュアリーコースをお選びの場合、会場のご利用時間を2時間半とさせていただきます。(30分延長につきお一人様550円を頂戴いたします)
- ☐ アレルギーは開催日の14日前迄にお申し付けください。14日前以降のご申告はお受け致しかねますのでご了承ください。
- ☐ ご人数は開催日14日前にご確定いただけます。
- 確定人数から変更がある場合、数量の1割以内までは無料で増減対応が可能です。開催日3日前15:00を過ぎての人数変更はお受け致しかねますのでご了承ください。



STANDARD BUFFET

8,712 yen

FOOD

スモークサーモン/カブレーゼ/鴨低温調理/シーザーサラダ
アランチーニとポテト/海老マヨ/麻婆豆腐/ビーフカレー/季節野菜のスープ
本日のピザ/ローストポーク/鶏もも肉のソテー

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

CLASSIC BUFFET

11,132 yen

FOOD

いくらと小松菜のお浸し/スモークサーモン/カブレーゼ/鴨低温調理/シーザーサラダ
マカロニグラタン/海老マヨ/麻婆豆腐/ビーフカレー/季節野菜のスープ/ローストビーフ
本日のピザ/鶏もも肉のソテー/穴子寿司/海鮮炒飯

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

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ーランド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