

PARTY PLAN

THE
GARDEN
ORIENTAL OSAKA
ESTABLISHED
1959

LUNCH COURSE

BASIC

¥3,872

(税サ抜価格 ¥3,200)

APPETIZER

スモークサーモンのサラダ仕立て 柑橘ヴィネグレット

SOUP

南瓜スープ

FISH

鯖のソテー 里芋のフリット 生姜焦がしバターソース

MEAT

鶏もも肉と茸の香草パン粉焼き

DESSERT

林檎の薄焼きパイ

CAFE

コーヒー / 紅茶

STANDARD

¥6,292

(税サ抜価格 ¥5,200)

APPETIZER

スモークサーモンのサラダ仕立て 柑橘ヴィネグレット

HOT APPETIZER

紅ずわい蟹のクリームコロッケ

SOUP

南瓜スープ

FISH

鯖のソテー 里芋のフリット 生姜焦がしバターソース

MEAT

ローストポークと旬菜 黒胡椒ソース

DESSERT

洋梨のベルエレーヌ

CAFE

コーヒー / 紅茶

DRINK

FREE DRINK

フリードリンク (ソフトドリンクのみ) ¥1,210
(税サ抜 ¥1,000)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 / ジンジャーエールフリードリンク (アルコール / ソフトドリンク) ¥2,420
(税サ抜 ¥2,000)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
(税サ抜 ¥826)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
(税サ抜 ¥413)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

OPTION

オプションメニューも多数取り揃えております。お問い合わせください。(表示価格は税サ込価格です)

○パン2個 お一人様 / ¥363 ○30分延長(フリードリンク含む) お一人様 / ¥605 ○お花束 / ¥3,300~
○音響オペレーター / ¥12,500~ ○プロジェクター・スクリーン / ¥33,000 ○ステージ手配 / ¥12,500~

- 上記プランはお料理・室料が含まれております。
- 会場のご利用時間は2時間です。
- 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。
- 画像はイメージでございます。
- 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。
- ご利用日、会場により最低利用料金が異なります。

DINNER COURSE

STANDARD

¥8,712

(税サ抜価格 ¥7,200)

APPETIZER

スモークサーモンのサラダ仕立て
柑橘ヴィネグレット

HOT APPETIZER

紅ずわい蟹のクリームコロッケ

SOUP

南瓜スープ

FISH

鱈のソテー 里芋のフリット
生姜焦がしバターソース

MEAT

ローストポークと旬菜 黒胡椒ソース

DESSERT

洋梨のベルエレーヌ

CAFE

コーヒー / 紅茶

CLASSIC

¥11,132

(税サ抜価格 ¥9,200)

APPETIZER

マグロと帆立貝柱の炙り
柑橘いくらジュレ

HOT APPETIZER

煮穴子のお寿司仕立て トリュフ風味

SOUP

合鴨と鴨饅頭 蕪の摺り流し

FISH

甘鯛の鱗揚げ 里芋のフリット
紅ずわい蟹餡

MEAT

牛ロースの網焼き 旬菜と生七味

DESSERT

洋梨のベルエレーヌ

CAFE

コーヒー / 紅茶

GARDEN ORIENTAL

¥14,762

(税サ抜価格 ¥12,200)

AMUSE

鮑の肝和え 土佐酢ジュレ

APPETIZER

煮穴子とトリュフ風味のお寿司仕立て / 中トロと雲丹
白海老とカンパチのタルタル / 白子豆腐とキャビア

SOUP

合鴨と鴨饅頭 蕪の摺り流し

FISH

甘鯛の鱗揚げ 里芋のフリット
紅ずわい蟹餡

MEAT

牛ロースの網焼き 旬菜と生七味

GOHAN

真鯛の胡麻茶漬け

DESSERT

和栗のモンテピアンコ

CAFE

コーヒー / 紅茶

LUXURY

¥20,812

(税サ抜価格 ¥17,200)

AMUSE

鮑の肝和え 土佐酢ジュレ

APPETIZER

煮穴子とトリュフ風味のお寿司仕立て / 中トロと雲丹
白海老とカンパチのタルタル
白子豆腐とキャビア / 甘鯛の鱗揚げ 唐墨

SOUP

合鴨と鴨饅頭 蕪の摺り流し

FISH

オマール海老のオープン焼き

MEAT

黒毛和牛ロースの網焼き 旬菜と生七味

GOHAN

真鯛の胡麻茶漬け

DESSERT

和栗のモンテピアンコ

CAFE

コーヒー / 紅茶

FREE DRINK

乾杯酒：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
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

OPTION

オプションメニューも多数取り揃えております。お問い合わせください。(表示価格は税サ込価格です)

- パン2個 お一人様 / ¥363 ○30分延長(フリードリンク含む) お一人様 / ¥605 ○お花束 / ¥3,300~
○音響オペレーター / ¥12,500~ ○プロジェクター・スクリーン / ¥33,000 ○ステージ手配 / ¥12,500~

- 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。
- 会場のご利用時間は2時間です。
- ガーデンオリエンタル・ラグジュアリーコースをお選びの場合は、会場のご利用時間は2時間半です。
- 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。
- お料理の内容は食材の仕入れ状況により急速変更することがございます。
- ご利用日、会場により最低利用料金が異なります。

BUFFET PLAN

STANDARD BUFFET

¥8,712

(税サ抜価格 ¥7,200)

シーザーサラダ / 鶏むね肉ジンジャー

トマトのカプレーゼ

シーフードマリネ / トルティーヤロール

鮮魚のカルパッチョ / レモンヴィネグレット

本日のピザ / 麻婆豆腐 / ビーフカレー

鮮魚のカツレツ / タルタルソース

鶏もも肉のソテー / 甘醤油ソース

点心3種 (ごま団子・イカ焼売・肉焼売)

ローストポーク / レモンとタスマニアマスタード

鮮魚のソテー / マッシュポテトと焦がしバターソース

シュークリーム / マドレーヌ / 本日のタルト

抹茶のガトーショコラ / フルーツ盛り合わせ

CLASSIC BUFFET

¥11,132

(税サ抜価格 ¥9,200)

シーザーサラダ / 鶏むね肉ジンジャー

トマトのカプレーゼ

シーフードマリネ / トルティーヤロール

鮮魚のカルパッチョ / レモンヴィネグレット

本日のピザ / 麻婆豆腐 / ビーフカレー

鮮魚のカツレツ / タルタルソース

鶏もも肉のソテー / 甘醤油ソース

点心3種 (ごま団子・イカ焼売・肉焼売)

ローストポーク / レモンとタスマニアマスタード

鮮魚のソテー / マッシュポテトと焦がしバターソース

ローストビーフ / 海老チリソース / 煮穴子の天ぷらと春巻き

シュークリーム / マドレーヌ / 本日のタルト

抹茶のガトーショコラ / フルーツ盛り合わせ

FREE DRINK

乾杯酒: 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

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。
- 会場のご利用時間は2時間です。
- お料理の内容は食材の仕入れ状況により急速変更することがございます。
- 画像はイメージでございます。
- ご利用日、会場により最低利用料金が異なります。
- 追加オプションもご相談可能です。