

# PARTY PLAN

THE  
GARDEN  
ORIENTAL OSAKA  
ESTABLISHED  
1959

## LUNCH COURSE

## STANDARD

¥6,300

(税サ抜価格¥5,206)

## APPETIZER

季節野菜と果実のハーブサラダ

## SOUP

じゃがいものポタージュ ブッラータチーズ添え

## FISH

真鯛のソテー 焦がしバターソース 梅と九条葱

## MEAT

ローストポークと旬菜 ジンジャートマトソース

## DESSERT

ピスタチオのセミフレッド ラズベリーソース

## CAFE

コーヒー / 紅茶

## CLASSIC

¥8,800

(税サ抜価格¥7,272)

## APPETIZER

香住蟹といくら ブッラータチーズ トマトコンソメジュレ

## HOT APPETIZER

煮穴子と茄子のフリット 青海苔のソース

## FISH

真鯛のソテー 焦がしバターソース 梅と九条葱

## MEAT

牛ロースの網焼き 旬菜と甘醤油ソース

## GOHAN

桜海老の餡掛けご飯

## DESSERT

バスクチーズケーキ

## 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。(表示価格は税サ抜価格です)

- 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

## CLASSIC

¥11,200

(税サ抜価格 ¥9,256)

## APPETIZER

香住蟹といくら ブッラータチーズ トマトコンソメジュレ

## HOT APPETIZER

煮穴子と茄子のフリット 青海苔のソース

## FISH

真鯛のソテー 焦がしバターソース 梅と九条葱

## MEAT

牛ロースの網焼き 旬菜と甘醤油ソース

## GOHAN

桜海老の餡掛けご飯

## DESSERT

バスクチーズケーキ

## CAFE

コーヒー / 紅茶

## GARDEN ORIENTAL

¥14,900

(税サ抜価格 ¥12,314)

## AMUSE

紅ずわい蟹のおぼろ豆腐 土佐酢ジュレ

## APPETIZER

いくら最中 / カンパチのタルタル レモン山葵ヴィネグレット  
合鴨のコンフィと隠元の酢味噌和え

## HOT APPETIZER

煮穴子と茄子の揚げ浸し 木の芽の香り

## FISH

甘鯛の鱗焼きと唐墨 柚香鮎

## MEAT

国産牛ロースの網焼き 旬菜と甘醤油ソース

## GOHAN

真鯛の胡麻茶漬け

## DESSERT

苺のショートケーキ

## CAFE

コーヒー / 紅茶

## LUXURY

¥20,900

(税サ抜価格 ¥17,272)

## AMUSE

紅ずわい蟹のおぼろ豆腐 土佐酢ジュレ

## APPETIZER

いくら最中 / カンパチのタルタル レモン山葵ヴィネグレット  
合鴨のコンフィと隠元の酢味噌和え / 鮮魚の南蛮漬け

## HOT APPETIZER

煮穴子と茄子の揚げ浸し 木の芽の香り

## 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 旬菜と甘醤油ソース

## GOHAN

真鯛の胡麻茶漬け

## DESSERT

苺のショートケーキ

## 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

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)

## OPTION

- 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遽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

## CLASSIC BUFFET

¥11,200

(税サ抜価格 ¥9,256)

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

## OPTION

お寿司4種 ¥1,600

お寿司6種 ¥2,000

真鯛の胡麻茶漬 ¥1,000

真鯛の炊き込みご飯 ¥1,000

海鮮ちらし寿司 ¥1,000

本日のパスタ ¥800

デザートビュッフェ5種 ¥1,400

デザートビュッフェ8種 ¥2,000

## 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。

# 特別コース【8大アレルゲン不使用】

## STANDARD

### APPETIZER

季節野菜のサラダ

### SOUP

季節野菜の摺り流し トリュフ饅頭

### FISH

甘鯛の鱈焼き 季節野菜のカボナータとハーブオイル

### MEAT

豚肩ロース 旬菜と葱ソース

### DESSERT

マンゴープリン パッションマンゴーソルベ  
京都宇治抹茶クリームとブラリネのムース

### CAFE

コーヒー / 紅茶

## CLASSIC

### APPETIZER

白身魚の南蛮漬け 蒸し雲丹 / 鰻ざく  
ローストビーフのお寿司仕立て / 地鶏のインポルティニーニ

### HOT APPETIZER

茄子の味噌田楽風

### FISH

甘鯛の鱈焼き 季節野菜のカボナータとハーブオイル

### MEAT

牛ロース 旬菜と葱ソース

### GOHAN

真鯛の梅昆布茶漬け

### DESSERT

マンゴープリン パッションマンゴーソルベ  
京都宇治抹茶クリームとブラリネのムース

### CAFE

コーヒー / 紅茶

## GARDEN ORIENTAL

### AMUSE

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

### APPETIZER

白身魚の南蛮漬け 蒸し雲丹 / 鰻ざく  
ローストビーフのお寿司仕立て / 地鶏のインポルティニーニ

### HOT APPETIZER

茄子の味噌田楽風

### FISH

甘鯛の鱈焼き 季節野菜のカボナータとハーブオイル

### MEAT

国産牛ロース 旬菜と葱ソース

### GOHAN

真鯛の梅昆布茶漬け

### DESSERT

マンゴープリン パッションマンゴーソルベ  
京都宇治抹茶クリームとブラリネのムース

### CAFE

コーヒー / 紅茶

## LUXURY

### AMUSE

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

### APPETIZER

白身魚の南蛮漬け 蒸し雲丹 / 鰻ざく  
ローストビーフのお寿司仕立て / 地鶏のインポルティニーニ

### HOT APPETIZER

茄子の味噌田楽風

### FISH

甘鯛の鱈焼き 季節野菜のカボナータとハーブオイル

### MEAT

黒毛和牛 旬菜と葱ソース

### GOHAN

真鯛の梅昆布茶漬け

### DESSERT

マンゴープリン パッションマンゴーソルベ  
京都宇治抹茶クリームとブラリネのムース

### CAFE

コーヒー / 紅茶

■ 本メニューはアレルギー対応のメニューですので、通常メニューをお出しできるお客様にはご提供がいただけないことを予めご了承ください。

■ 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遽変更することがございます。