

PARTY PLAN

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



LUNCH PLAN

STANDARD

¥6,300（税サ込）

旬果実とハーブのサラダ
バルサミコヴィネグレット

季節野菜のスープ

鯖のソテー
カポナータソースとハーブオイル

鶏もも肉のソテー 旬菜と葱ソース

エルダーフラワージュレ 柑橘のグラニテ
宇治抹茶パンナコッタ プラリネのムース

パン

コーヒー または紅茶

CLASSIC

¥8,800（税サ込）

鴨のリエット 旬果実

マグロのカルパッチョ
フレッシュトマトのケッカソース

季節野菜のスープ

鯖のソテー
カポナータソースとハーブオイル

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

エルダーフラワージュレ 柑橘のグラニテ
宇治抹茶パンナコッタ プラリネのムース

パン

コーヒー または紅茶

DRINK OPTION

フリードリンク（ソフトドリンクのみ）¥1,210

フリードリンク（アルコール / ソフトドリンク）¥3,025

乾杯酒（スパークリングワイン） ¥798

バイオーダー（アルコール）¥1,000

バイオーダー（ソフトドリンク）¥500

本メニューは7大アレルゲン（えび・かに・くるみ・そば・卵・乳・落花生）不使用のメニューとなっております。

上記プランはお料理・室料が含まれております。 会場のご利用時間は2時間です。

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。

表示料金には、消費税・サービス料が含まれます。



DINNER PLAN

CLASSIC

¥11,800 (税サ込)

鴨のリエット 旬果実

マグロのカルパッチョ
フレッシュトマトのケッカソース

季節野菜のスープ

鯖のソテー
カポナータソースとハーブオイル

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

エルダーフラワージュレ 柑橘のグラニテ
宇治抹茶パンナコッタ プラリネのムース

パン

コーヒー または紅茶

GARDEN ORIENTAL

¥15,500 (税サ込)

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

前菜3種盛り合わせ
白身魚の南蛮漬けと蒸し雲丹/ローストビーフのお寿司仕立て/鰻ざく

季節野菜の摺流し トリュフ饅頭

甘鯛の鱗焼き
カポナータソースとハーブオイル

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

舞茸と生姜の炊き込みご飯

豆乳アイスクリームと
ベリーのヴァシュラン仕立て

パン

コーヒー または紅茶

FREE DRINK

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 / 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

乾杯酒追加(スパークリングワイン) ¥798 / お一人様
30分延長(フリードリンク含む) ¥605 / お一人様

本メニューは7大アレルゲン（えび・かに・くるみ・そば・卵・乳・落花生）不使用のメニューとなっております。

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。

会場のご利用時間は2時間です。 ガーデンオリエンタルをお選びの場合は、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。

表示料金には、消費税・サービス料が含まれます。



DINNER PLAN

LUXURY

¥21,500（税サ込）

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

前菜4種盛り合わせ

白身魚の南蛮漬けと蒸し雲丹/ローストビーフのお寿司仕立
鰻ざく/地鶏のインボルティエニ

季節野菜の摺流し トリュフ饅頭

甘鯛の鱗焼き

カポナータソースとハーブオイル

国産牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

舞茸と生姜の炊き込みご飯

豆乳アイスクリームと
ベリーのヴァシュラン仕立て

パン

コーヒーまたは紅茶

PREMIUM

¥40,000（税サ込）

フォアグラ 果実 最中

中トロ鮪 帆立 真鯛

赤茄子 汲み上げ湯葉 黒トリュフ

煮鮑 北海雲丹 肝バターソース

神戸牛 旬菜 すき焼き仕立て

黒舞茸 木の芽 土鍋ご飯

カカオ 甘酒

コーヒー または紅茶

FREE DRINK

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 / 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

乾杯酒追加(スパークリングワイン) ¥798 / お一人様
30分延長(フリードリンク含む) ¥605 / お一人様

本メニューは7大アレルギー（えび・かに・くるみ・そば・卵・乳・落花生）不使用のメニューとなっております

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。 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。

表示料金には、消費税・サービス料が含まれます。



BUFFET PLAN

STANDARD

¥9,400 (税サ込)

鮮魚のカルパッチョ KOMBUヴィネグレット

チェリーモッツアレラとフレッシュトマトのカプレーゼ

糸島豚ロースハムと旬菜のピクルス トンナータソース

シーザーサラダ / バゲットサンド

シーフードマリネ / スパイシーポテト / ラザニア

鮮魚のソテ マッシュポテトと焦がしバターソース

鶏もも肉のトマト煮込み

本日ラガーソース ペンネ

エクレア / ラズベリーバターケーキ

シトラスマリネ エルダージュレ

FREE DRINK

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 / 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

FOOD OPTION

握り寿司4種 ¥1,936 (税サ込) / お一人様
海老 / カンパチ / 赤身 / 白身

Tボーンステーキ ¥36,300 (税サ込) / 1台

ご飯ビュッフェ ¥2,178 (税サ込) / お一人様
海鮮ちらし寿司 / 肉吸いうどん / 真鯛の出汁茶漬け

デザートビュッフェ8種 ¥1,815 (税サ込) / お一人様
マカロン / カヌレ / マドレーヌ / レモンタルト / 季節のソルベ
エクレア / ラズベリーバターケーキ / シトラスマリネ エルダージュレ

OPTION

乾杯酒追加(スパークリングワイン) ¥798 / お一人様
30分延長(フリードリンク含む) ¥605 / お一人様

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。
表示料金には、消費税・サービス料が含まれます。