

PARTY PLAN

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA



LUNCH PLAN

STANDARD

¥6,300（税サ込）

季節野菜のサラダ 柑橘のヴィネグレット

南瓜のスープ

真鯛のヴァポーレ 旬菜のコンフィと柚子ソース

鶏もも肉の香草パン粉焼き サルサヴェルデ

カッサータシチリアーナ

パン

コーヒー または紅茶

CLASSIC

¥8,800（税サ込）

高知県産鯉のカルパッチョ
ブッラータチーズと完熟トマト

北海道産栗南瓜のスープ

真鯛のヴァポーレ
旬菜のコンフィと柚子バターソース

牛フィレ肉のロースト
フンドヴォーソース

和栗のモンブラン

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 / お一人様
- フリードリンク（アルコール / ソフトドリンク）¥3,025 / お一人様
- 乾杯酒（スパークリングワイン） ¥800 / お一人様
- バイオーダー（アルコール）1グラス¥1,000
- バイオーダー（ソフトドリンク）1グラス¥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。
- 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)

高知県産鰹のカルパッチョ
ブッラータチーズと完熟トマト

北海道産栗南瓜のスープ

真鯛のヴァポアレ
旬菜のコンフィと柚子バターソース

牛フィレ肉のロースト
フォンドヴォーソース

和栗のモンブラン

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 土佐酢ジュレ

前菜3種盛り合わせ
高知県産鰹のお造り
ローストビーフ お寿司仕立て
鰻の雅酢和え

西京味噌スープと焼き胡麻豆腐
トリュフの香り

甘鯛の鱗焼き 唐墨と柚子

黒毛和牛 旬菜と山葵

鮭いくらご飯

赤い果実とバニラアイスクリーム

コーヒー または紅茶

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン(赤・白)/ 日本酒 / 焼酎 / ウイスキー
レモンサワー / / 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) ¥800 / 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。
- 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。
- 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)

香住産紅ずわい蟹と九条葱の饅和え

前菜4種盛り合わせ

高知県産鰯のお造り/ローストビーフ お寿司仕立て
キャビア最中/合鴨と旬菜のお浸し

焼き胡麻豆腐と茄子の揚げ浸し トリュフ鼈甲餡

オマール海老の柚子味噌焼き

近江牛 旬菜と山葵

鮭いくらご飯

甘酒とカカオ

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

鮭いくらご飯

カカオ 甘酒

コーヒー または紅茶

FREE FLOW DRINK

ビール / ワイン(赤・白)/ 日本酒 / 焼酎 / ウイスキー
レモンサワー / / 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) ¥800 / 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。
- 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カラフルトマトのカプレーゼ
糸島豚ロースハム トンナータソース
シーザーサラダ
本日のピザ
檸檬とシーフードマリネ
シェフの特製のカレー
ソーセージ&スパイスポテト
ラザニア エミリア風
鮮魚のソテー 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
本日のパスタ
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 FLOW DRINK

ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒 / 焼酎
レモンサワー / 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) ¥800 / 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。
- 表示料金には、消費税・サービス料が含まれます。