

PARTY PLAN

SPRING & SUMMER 2026

THE
GARDEN
ORIENTAL OSAKA
ESTABLISHED
1959

LUNCH COURSE

STANDARD

¥5,000-

スモークサーモンとケールのサラダ

じゃがいものポタージュ

淡路島玉葱のアマトリチャーナ カサレツチェ

鶏もも肉の香草パン粉焼き インカのめざめ

クレーム キャラメル

パン

コーヒー または紅茶

CLASSIC

¥8,000-

桜鯛と春野菜のカルパッチョ

じゃがいものポタージュ

メカジキのグリル カポナータ添え

牛フィレ肉のロースト 淡路島玉葱とマルサラソース

クレーム ダンジュ

パン

コーヒー または紅茶

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合もございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事・会場費(2時間)・ワンドリンクを含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください
ワンドリンク対象例：ウーロン茶・ジンジャーエール・アップルジュース・マンゴージュース・コーラ
フリーフロードリンクプランは1,200円(ソフトドリンクのみ)・2,500円(ソフトドリンク・アルコール)にてご用意がございます

DINNER COURSE - STANDARD -

¥10,000-

MENU

前菜2種盛り
旬果実のカプレーゼ 桜鯛のカルパッチョ

じゃがいものポタージュ

鱈と菜の花のロースト ケッパーとアンチョビ

国産豚肩ロースのグリル フォンドボーソース

苺のティラミス

パン

コーヒー または紅茶

FREE-FLOW DRINKS

ビール

ワイン（白・赤）

レモンサワー

ウイスキー

日本酒

焼酎

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合もございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事・会場費(2時間)・フリーフロードリンクドリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

DINNER COURSE - CLASSIC -

¥12,000-

MENU

アオリイカのカッペリーニ風

前菜2種盛り
旬果実のカプレーゼ 桜鯛のカルパッチョ

鶏とそら豆のラグー トリュフの香り

鱈と菜の花のソテー ケッパーとアンチョビ

牛フィレ肉のロースト 淡路島玉葱とマルサラソース

苺のティラミス

パン

コーヒー または紅茶

FREE-FLOW DRINKS

ビール

ワイン（白・赤）

レモンサワー

ウイスキー

日本酒

焼酎

カクテル（ジン・カシス）

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール

コーラ

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合もございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事・会場費(2時間)・フリーフロードリンクドリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

DINNER COURSE - GARDEN ORIENTAL -

¥ 15,000-

MENU

アオリイカのカップリーニ キャビア

炙り中トロのカルパッチョ 唐墨

鶏とそら豆のラグー トリュフの香り

甘鯛の鱗焼き 浅利ソース

黒毛和牛のグリル 万願寺とうがらし 黒大蒜

雲丹と青のりのリゾット

完熟メロン ミルクソルベ

パン

コーヒー または紅茶

FREE-FLOW DRINKS

下記ドリンクのフリーフローに加え
乾杯酒のグラススパークリングワインが含まれております

ビール

ワイン（白・赤）

レモンサワー

ウイスキー

日本酒

焼酎

カクテル（ジン・カシス）

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール

コーラ

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合もございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事・会場費(2時間)・フリーフロードリンクドリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

BUFFET - STANDARD -

¥ 10,000-

MENU

シーフードセヴィーチェ
牛肉のカルパッチョ ラヴィゴットソース
メカジキのカルパッチョ 柑橘とハーブのソース
ケールとキヌアのガーデンサラダ
ソーセージとポテトの盛り合わせ
鮮魚のソテー
海老のフリット 自家製マヨネーズ
ハンバーグ デミグラスソース
よだれ鶏
特性黒酢の油淋鶏
本日のピザ
ガーデンオリエンタルカレー
苺とフロマージュブランのヴェリーヌ
瀬戸内レモンのタルト・シトロン
焦がしキャラメルのコッキッシュ

FREE-FLOW DRINKS

ビール
ワイン（白・赤）
レモンサワー
ウイスキー
日本酒
焼酎
ウーロン茶
アップルジュース
ジンジャーエール

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合もございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事・会場費(2時間)・フリーフロードリンクドリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください

BUFFET - CLASSIC -

¥12,000-

MENU

シーフードセヴィーチェ
牛肉のカルパッチョ ラヴィゴットソース
メカジキのカルパッチョ 柑橘とハーブのソース
ケールとキヌアのガーデンサラダ
ソーセージとポテトの盛り合わせ
鮮魚のソテー
海老のフリット 自家製マヨネーズ
ハンバーグ デミグラスソース
よだれ鶏
特性黒酢の油淋鶏
本日のピザ
ガーデンオリエンタルカレー
鶏もも肉のハーブソテー
ブルドポークのカナッペ
ローストビーフ トリュフマッシュポテト
本日のパスタ
苺とフロマージュブランのヴェリーヌ
瀬戸内レモンのタルト・シトロネ
焦がしキャラメルのコッキュー

FREE-FLOW DRINKS

ビール
ワイン（白・赤）
レモンサワー
ウイスキー
日本酒
焼酎
カクテル（ジン・カシス）
ウーロン茶
アップルジュース
ジンジャーエール
コーラ

食材の入荷状況によりメニューが変更となる場合もございます
ご料金の中に消費税・サービス料・お食事・会場費(2時間)・フリーフロードリンクドリンク(2時間)を含みます
掲載内容および価格は予告なく変更となる場合がございます あらかじめご了承ください