

PARTY PLAN

SPRING & SUMMER 2026

THE
GARDEN
ORIENTAL OSAKA
ESTABLISHED
1959

LUNCH COURSE - STANDARD -

¥5,000-

MENU

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

ONE DRINK INCLUDED

ウーロン茶

ジンジャーエール

コーラ

アップルジュース

マンゴージュース

OPTION

フリーフロードリンク (ソフトドリンク) ¥1,200-

フリーフロードリンク (ソフトドリンク・アルコール) ¥2,500-

グラススパークリングワイン ¥800-

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

LUNCH COURSE - CLASSIC -

¥ 8,000-

MENU

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

ONE DRINK INCLUDED

ウーロン茶

ジンジャーエール

コーラ

アップルジュース

マンゴージュース

OPTION

フリーフロードリンク (ソフトドリンク) ¥1,200-

フリーフロードリンク (ソフトドリンク・アルコール) ¥2,500-

グラススパークリングワイン ¥800-

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

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

鯖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(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(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 - WESTERN CUISINE

¥ 15,000-

MENU

アオリイカのカッペリーニ 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(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 - JAPANESE CUISINE

¥ 15,000-

MENU

雲丹の脆豆腐

前菜3種盛り

鱧の天ぷら 鴨のコンフィ 九条ネギ 中トロのお造り

和牛の炙り寿司

平目のロースト 唐墨と花穂紫蘇

黒毛和牛の網焼き 旬菜と香味ソース

鯛の炊き込みご飯茶漬け

アイス最中

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(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

檸檬とシーフードマリネ
ビーフカルパッチョ ラヴィゴットソース
メカジキのカルパッチョ グレープフルーツとハーブのソース
ガーデンサラダ
ソーセージ&スパイシーポテト
鮮魚のソテー パエリア風
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
豚肩ロースのグリル
特製 黒酢油淋鶏
マルゲリータ
ガーデンオリエンタルカレー
ストロベリーロールケーキ
ストロベリーシュークリーム
シトラスパンナコッタ

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(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

檸檬とシーフードマリネ
ビーフカルパッチョ ラヴィゴットソース
メカジキのカルパッチョ グレープフルーツとハーブのソース
ガーデンサラダ
ソーセージ&スパイシーポテト
鮮魚のソテー パエリア風
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
豚肩ロースのグリル
特製 黒酢油淋鶏
マルゲリータ
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
ストロベリーロールケーキ
ストロベリーシュークリーム
シトラスパンナコッタ

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(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