

＼ 選べる豪華5大特典付き ／

# 忘新年会プラン

対象開催期間:2026年11月1日 ▶ 2027年1月31日まで

THE GARDEN ORIENTAL OSAKAが選ばれる5つの理由

- ① 専属プランナーが幹事様をサポートします
- ② 梅田から車で約10分・大阪城北詰駅から徒歩1分の好立地です
- ③ 緑豊かな広大な庭園と歴史ある邸宅の上質な空間です
- ④ 旬の食材を活かした上質なお料理が好評でリピートされています
- ⑤ 季節の催しプランには嬉しい豪華特典をご用意しています



## 選べる5大豪華特典

以下からお好きな特典をひとつお選びください

パーティーの始まりに



乾杯酒1杯プレゼント  
(お一人様800円相当)

ウェルカムパーティーや二次会も兼ねて



1時間延長プレゼント  
(お一人様1,210円相当)

映像演出やLIVE中継などに



プロジェクター&スクリーン  
レンタルプレゼント  
(33,000円相当)

お食事で参加者をもてなしたい



お寿司2貫プレゼント  
(お一人様2,000円相当)

女性が喜ぶ&写真映えも



デザートビュッフェプレゼント  
(お一人様2,000円相当)

■各特典は先着順で定数に達し次第終了となりますのでぜひお早にお問合せください

## 選べるパーティープラン

着席 / 立食のビュッフェスタイルもお選びいただけます

### CLASSIC ¥12,000 税サ込

クラシックディナーコースプラン

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

旬果実のカプレーゼ  
鯛のカルパッチョ 唐墨  
ラザニア エミリア風  
鯛のソテー スープ仕立て  
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース  
マスカットのバシュラン仕立て  
※洋食コースのメニューです

### GARDEN ORIENTAL ¥15,000 税サ込

ガーデンオリエンタルディナーコースプラン

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

白子のカツレツ キャビア クレープ  
前菜三種盛り  
(紅ずわい蟹 焼き茄子 旨出汁ジュレ・鴨のコンフィ 白葱・松茸 春菊 おひたし)  
和牛の炙り寿司  
甘鯛の鱈焼き 唐墨と花穂紫蘇 サフラン香るヴァンプランソース  
厳選黒毛和牛の網焼き たらみボン酢  
鯛の炊き込みご飯茶漬け  
アイス最中  
※和食コースのメニューです

### BASIC ¥8,000 税サ込

ベーシックコースプラン

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

### STANDARD ¥10,000 税サ込

スタンダードコースプラン

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

### FREE DRINK フリードリンク [2時間] (例12,000円コースの場合)

ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (芋・麦) / 日本酒 / ウイスキー / ハイボール / レモンサワー  
カクテル2種 (ジン・カシス)  
コーラ / アップルジュース / ジンジャーエール / ウーロン茶



- 9大アレルギー不使用コースもご用意しております。ご希望の場合はご宴席開催日2週間前までにご申告ください
- お料理のメニューはサンプルとなります。表示価格には消費税10%・サービス料10%が含まれております。ご利用最低保証料金は日時や会場によって異なりますのでお問合せください
- 12,000円プラン/15,000円プランは和・洋よりお選びいただけます

## 2次会セットプラン

### PLAN 2時間 ¥3,630 税サ込 上記フリードリンク+おつまみ \*スナック

会場探しやご移動のご負担もなく贅沢な空間で2次会をお楽しみいただけます

\*1次会と同じ会場での開催 \*20名様以上でご利用いただけます

