

PARTY PLAN

AUTUMN 2026

THE
GARDEN
ORIENTAL OSAKA
ESTABLISHED
1959

¥ 10,000 COURSE PLAN - STANDARD -

(消費税・サービス料・会場費込)

— MENU —

APPETIZER

鰯のカルパッチョ 唐墨

SOUP

茸のクリームスープ

FISH DISH

鯛のソテー スープ仕立て

MEAT DISH

国産豚肩ロースのグリル 粒マスタード

DESSERT

マスカットのバシュラン仕立て

BREAD

パン

COFFEE / TEA

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

ストレート／ロック／ハイボール／ジンジャーハイボール

日本酒

ひや／冷酒

焼酎 (芋・麦)

ストレート／ロック／水／ソーダ

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール



■ 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

■ メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■ 画像はイメージでございます

■ 税率は実施日時時点の法定税率に準じます ■ サービス料は10%とさせていただきます ■ ミニмумチャージ (最低保証料) はお日にち・会場によって異なります

¥12,000 COURSE PLAN - CLASSIC -

(消費税・サービス料・会場費込)

—WESTERN COURSE—

AMUSE

旬果実のカプレーゼ

APPETIZER

鰯のカルパッチョ 唐墨

HOT APPETIZER

ラザニア エミリア風

FISH DISH

鯛のソテー スープ仕立て

MEAT DISH

牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース

DESSERT

マスカットのバシュラン仕立て

BREAD

パン

COFFEE / TEA

コーヒー または紅茶

—JAPANESE COURSE—

AMUSE

白子のカツレツ クレープ

COLD APPETIZER

紅ずわい蟹 焼き茄子 旨出汁ジュレ

鴨のコンフィ 白葱コンディメント

松茸と春菊のおひたし

HOT APPETIZER

和牛の炙り寿司

FISH DISH

甘鯛の鱗焼き 唐墨と花穂紫蘇

サフラン香るヴァンプランソース

MEAT DISH

国産牛の網焼き とろみポン酢

DESSERT

アイス最中

COFFEE / TEA

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

ストレート／ロック／ハイボール／ジンジャーハイボール

日本酒

ひや／冷酒

焼酎（芋・麦）

ストレート／ロック／水／ソーダ

カクテル（ジン・カシス）

トニック／ソーダ／ジンジャーエール／ウーロン

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール

コーラ

■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

■メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■画像はイメージでございます

■税率は実施日時点の法定税率に準じます ■サービス料は10%とさせていただきます ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります

¥15,000 COURSE PLAN - GARDEN ORIENTAL -

(消費税・サービス料・会場費込)

— WESTERN COURSE —

AMUSE

旬果実のカプレーゼ

APPETIZER

鰯のカルパッチョ 唐墨

HOT APPETIZER

ラザニア エミリア風

FISH DISH

鯛のソテー スープ仕立て

MEAT DISH

黒毛和牛のグリル 赤ワインソース

RICE DISH

茸のリゾット トリュフ風味

DESSERT

丹波栗のモンブラン

COFFEE / TEA

コーヒー または紅茶

— JAPANESE COURSE —

AMUSE

白子のカツレツ キャビア クレープ

COLD APPETIZER

紅ずわい蟹 焼き茄子 旨出汁ジュレ
鴨のコンフィ 白葱コンディメント
松茸と春菊のおひたし

HOT APPETIZER

和牛の炙り寿司

FISH DISH

甘鯛の鱗焼き 唐墨と花穂紫蘇
サフラン香るヴァンプランソース

MEAT DISH

厳選黒毛和牛の網焼き とろみポン酢

RICE DISH

鯛の炊き込みご飯茶漬け

DESSERT

アイス最中

COFFEE / TEA

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

ストレート／ロック／ハイボール／ジンジャーハイボール

日本酒

ひや／冷酒

焼酎（芋・麦）

ストレート／ロック／水／ソーダ

カクテル（ジン・カシス）

トニック／ソーダ／ジンジャーエール／ウーロン

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール

コーラ

■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

■メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■画像はイメージでございます

■税率は実施日時時点の法定税率に準じます ■サービス料は10%とさせていただきます ■ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります

¥ 10,000 BUFFET PLAN - STANDARD -

(消費税・サービス料・会場費込)

— 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

蒸し鶏と牛蒡のサラダ

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

シーフードグラタン

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

カヌレ

無花果とチョコのタルト

マスカットのパナコッタ

— FREE-FLOW DRINKS —

ビール

ワイン（白・赤）

レモンサワー

ウイスキー

ストレート／ロック／ハイボール／ジンジャーハイボール

日本酒

ひや／冷酒

焼酎（芋・麦）

ストレート／ロック／水／ソーダ

ウーロン茶

アップルジュース

ジンジャーエール



■ 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

■ メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■ 画像はイメージでございます

■ 税率は実施日時時点の法定税率に準じます ■ サービス料は10%とさせていただきます ■ ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります

¥ 12,000 BUFFET PLAN - CLASSIC -

(消費税・サービス料・会場費込)

— 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
蒸し鶏と牛蒡のサラダ
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
シーフードグラタン
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
ブルドボークのカナッペ
ローストビーフ トリュフマッシュポテト
本日のパスタ
カヌレ
無花果とチョコのタルト
マスカットのパンナコッタ

— FREE-FLOW DRINKS —

ビール
ワイン（白・赤）
レモンサワー
ウイスキー
ストレート／ロック／ハイボール／ジンジャーハイボール
日本酒
ひや／冷酒
焼酎（芋・麦）
ストレート／ロック／水／ソーダ
カクテル（ジン・カシス）
トニック／ソーダ／ジンジャーエール／ウーロン
ウーロン茶
アップルジュース
ジンジャーエール
コーラ

■ 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

■ メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■ 画像はイメージでございます

■ 税率は実施日時時点の法定税率に準じます ■ サービス料は10%とさせていただきます ■ ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります

LUNCH ¥5,000 COURSE PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

— MENU —

APPETIZER

ツナと茸マリネのサラダ

SOUP

南瓜のポタージュ

PASTA

ボロネーゼ ペンネ

MEAT DISH

鶏もも肉のクリーム煮

DESSERT

クレーム・キャラメル

BREAD

パン

COFFEE / TEA

コーヒー または紅茶

— ONE DRINK INCLUDED —

下記ドリンクよりおひとり様1杯お選びいただけます

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 —

アルコールドリンクに変更 + ¥500

乾杯用グラススパークリングワイン + ¥800

ソフトドリンク フリーフロー + ¥1,200

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

ソフトドリンク・アルコール フリーフロー + ¥2,500

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



■ 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
■ メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■ 画像はイメージでございます
■ 税率は実施日時点の法定税率に準じます ■ サービス料は10%とさせていただきます ■ ミニマムチャージ（最低保証料）はお日にち・会場によって異なります

LUNCH ¥8,000 COURSE PLAN

(消費税・サービス料・会場費込)

— MENU —

APPETIZER

鶏もものコンフィ 茸のマリネ

SOUP

南瓜のポタージュ

FISH DISH

鯖のソテー スープ仕立て

MEAT DISH

牛フィレ肉のグリル 甘醤油

DESSERT

エスプレッソアイス ティラミス仕立て

BREAD

パン

COFFEE / TEA

コーヒー または紅茶

— ONE DRINK INCLUDED —

下記ドリンクよりおひとり様1杯お選びいただけます

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 —

アルコールドリンクに変更 + ¥500

乾杯用グラススパークリングワイン + ¥800

ソフトドリンク フリーフロー + ¥1,200

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

ソフトドリンク・アルコール フリーフロー + ¥2,500

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



■ 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
■ メニュー内容はサンプルでございます 食材入荷の兼ね合いにより内容が予告なく変更になる場合がございます ■ 画像はイメージでございます
■ 税率は実施日時点の法定税率に準じます ■ サービス料は10%とさせていただきます ■ ミニマムチャージ(最低保証料)はお日にち・会場によって異なります

GIFT SWEETS & TICKET



バスクチーズケーキ

・Plan Do See バスクチーズケーキ ¥3,200

2016年に発売した「バスクチーズケーキ」は弊社のパティシエが、スペインを旅したことがきっかけで誕生しました。食感にこだわり、外はキャラメルのようなほろ苦さ、中はとろけるようなレアな仕上がり。

※1ホール 直径12cm

※冷凍保存されたものを常温でお持ち帰りしていただきます。
お渡し日より2日以内にお召し上がりください。



ジ オリエント ハートパイ

・Plan Do See ジ オリエント ハートパイ(12枚入り) ¥2,376
・Plan Do See ジ オリエント ハートパイ(24枚入り) ¥4,428

バターを贅沢に使用し、何層にも重なったパイ生地はしっかりとした歯ごたえがありながらも、サクサク感がある二つの食感をお楽しみいただけます。
添加物、保存料を使っていないので、お子様にも安心してお召し上がりいただけます。



抹茶とホワイトチョコレートのケーキ

・Plan Do See 抹茶とホワイトチョコレートのケーキ ¥1,458

濃厚な抹茶の風味を、ホワイトチョコレートのまろやかさが、お口の中にとろけるようにミックスする和テイストのケーキ。珈琲のおともに、ホイップクリームを添えてお召し上がりいただくと、さらに美味しさがアップします。



洋ナシのタルト

・Plan Do See 洋ナシのタルト ¥1,458

お口の中で洋ナシの香りがフレッシュに広がる、しっとりとしたタルトをご用意しました。みずみずしいフルーティーな味わいをお楽しみいただける、プレミアムなスイーツです。



クリームチーズケーキ

・Plan Do See クリームチーズケーキ ¥1,458

口の中に入れた瞬間にとろける、なめらかなクリームチーズケーキ。お好みで甘酸っぱいフルーツジャムを添えると、異なる表情の味わいをご堪能いただけます。
※こちらの商品は6~8月の夏季期間は注文を休止いたします。



ドライベリーウィッチ

・Plan Do See ドライベリーウィッチ ¥1,188

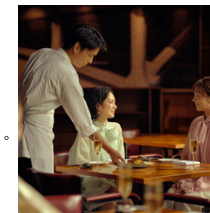
ドライベリーの甘酸っぱさと、しっとりしたクッキー＆クリームをマリアージュした、繊細で上品な味わいです。



YOKAN

・Plan Do See YOKAN ¥1,296

日本の伝統を大切に、素材感、時代性を感じていただける製法を取り入れ、現代に合う美味しい羊羹をご用意しました。黒糖・塩・小豆・きな粉・抹茶の5種類のお味をお楽しみください。
甘すぎないので食べやすく世代を問わず喜ばれる商品です。



GIFT TICKET

・THE LOUNGE GIFT TICKET ¥12,100

THE GARDEN ORIENTAL OSAKA 内
「THE LOUNGE」にてご利用いただけるペアのランチチケットです。

■ご注文はご利用日の3週間程度前を目安にお早めにお問い合わせください

■ご料金の中に消費税を含みます

■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