

PARTY PLAN

THE
GARDEN
ORIENTAL OSAKA
ESTABLISHED
1959

LUNCH COURSE

STANDARD

¥6,300

(税サ抜価格 ¥5,206)

APPETIZER

旬果実とハーブのサラダ パルサミコヴィネグレット

SOUP

季節野菜のスープ

FISH

真鯛のソテー カボナータソースとハーブオイル

MEAT

鶏もも肉のソテー 旬菜と葱ソース

DESSERT

エルダーフラワージュレ 柑橘シャーベット
宇治抹茶クリームとプラリネのムース

CAFE

コーヒー / 紅茶

CLASSIC

¥8,800

(税サ抜価格 ¥7,272)

AMUSE

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

APPETIZER

サーモンのカルパッチョ 柑橘のソース

HOT APPETIZER

季節野菜のスープ トリュフ饅頭

FISH

真鯛のソテー カボナータソースとハーブオイル

MEAT

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

DESSERT

エルダーフラワージュレ 柑橘シャーベット
宇治抹茶クリームとプラリネのムース

CAFE

コーヒー / 紅茶

DRINK

FREE DRINK

フリードリンク (ソフトドリンクのみ) ¥1,210
(税サ抜 ¥1,000)ウーロン茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース
マンゴージュース / ジンジャーエールフリードリンク (アルコール / ソフトドリンク) ¥3,025
(税サ抜 ¥2,500)ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒
焼酎 / ウイスキー / カクテル各種ウーロン茶 / オレンジジュース / グレープフルーツジュース
マンゴージュース / ジンジャーエール乾杯酒追加 (スパークリングワイン) ¥798
(税サ抜 ¥660)

BY ORDER

アルコール ¥1,000
(税サ抜 ¥826)ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒
焼酎 / ウイスキー / カクテル各種ソフトドリンク ¥500
(税サ抜 ¥413)ウーロン茶 / オレンジジュース / 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

オプションメニューも多数取り揃えております。お問い合わせください。(表示価格は税サ込価格です)

- 30分延長(フリードリンク含む) お一人様 / ¥605 ○お花束 / ¥3,300~
○音響オペレーター / ¥12,500~ ○プロジェクター・スクリーン / ¥33,000 ○ステージ手配 / ¥12,500~

- 本メニューは8大アレルギー不使用のメニューとなっております。
- 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。
- 画像はイメージでございます。
- 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。
- ご利用日、会場により最低利用料金が異なります。

DINNER COURSE

CLASSIC

¥11,800

(税サ抜価格 ¥9,752)

AMUSE

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

APPETIZER

サーモンのカルパッチョ 柑橘のソース

HOT APPETIZER

季節野菜のスープ トリュフ饅頭

FISH

真鯛のソテー カボナータソースとハーブオイル

MEAT

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

DESSERT

温州みかんのソルベとエルダーフラワーのジュレ
宇治抹茶クリームとブラリネのムース

CAFE

コーヒー / 紅茶

GARDEN ORIENTAL

¥15,500

(税サ抜価格 ¥12,809)

AMUSE

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

APPETIZER

前菜3種盛り合わせ

HOT APPETIZER

季節野菜の摺流し トリュフ饅頭

FISH

甘鯛の鱗焼き カボナータソースとハーブオイル

MEAT

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

GOHAN

舞茸と生姜の炊き込みご飯

DESSERT

豆乳アイスクリームとベリーのヴァシュラン仕立て

CAFE

コーヒー / 紅茶

LUXURY

¥21,500

(税サ抜価格 ¥17,768)

AMUSE

鮑と汲み上げ湯葉 三杯酢ジュレ

APPETIZER

前菜4種盛り合わせ

HOT APPETIZER

季節野菜の摺流し トリュフ饅頭

FISH

甘鯛の鱗焼き カボナータソースとハーブオイル

MEAT

国産牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

GOHAN

舞茸と生姜の炊き込みご飯

DESSERT

豆乳アイスクリームとベリーのヴァシュラン仕立て

CAFE

コーヒー / 紅茶

FREE DRINK

ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒 / 焼酎 / ウイスキー / カクテル各種
ウーロン茶 / オレンジジュース / 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

オプションメニューも多数取り揃えております。お問い合わせください。(表示価格は税サ抜価格です)

○乾杯酒追加(スパークリングワイン) お一人様 / ¥798 ○30分延長(フリードリンク含む)お一人様 / ¥605 ○お花束 / ¥3,300~
○音響オペレーター / ¥12,500~ ○プロジェクター・スクリーン / ¥33,000 ○ステージ手配 / ¥12,500~

- 本メニューは8大アレルギー不使用のメニューとなっております。
- 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・ラグジュアリーコースをお選びの場合は、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。
- ご利用日、会場により最低利用料金が異なります。

BUFFET PLAN

CLASSIC BUFFET

¥11,800

(税サ抜価格 ¥9,752)

シーザーサラダ / 鶏むね肉ジンジャー

トマトのカプレーゼ

シーフードマリネ / トルティーヤロール

鮮魚のカルパッチョ / レモンヴィネグレット

本日のピザ / 麻婆豆腐 / ビーフカレー

鮮魚のカツレツ / タルタルソース

鶏もも肉のソテー / 甘醤油ソース

点心3種 (ごま団子・イカ焼売・肉焼売)

ローストポーク / レモンとマスタード

鮮魚のソテー / マッシュポテトと焦がしバターソース

ローストビーフ / 海老チリソース / 煮穴子の天ぷらと春巻き

シュークリーム / マドレーヌ / 本日のタルト

抹茶のガトーショコラ / フルーツ盛り合わせ

FOOD OPTION

お寿司4種 ¥1,600

お寿司6種 ¥2,000

真鯛の胡麻茶漬 ¥1,000

真鯛の炊き込みご飯 ¥1,000

海鮮ちらし寿司 ¥1,000

本日のパスタ ¥800

デザートビュッフェ5種 ¥1,400

デザートビュッフェ8種 ¥2,000

FREE DRINK

ビール / ワイン(赤・白) / 日本酒
焼酎 / ウイスキー / カクテル各種

ウーロン茶 / オレンジジュース / 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

乾杯酒追加 (スパークリングワイン) お一人様 / ¥798



特別対応コース

STANDARD

APPETIZER

旬果実とハーブのサラダ バルサミコヴィネグレット

SOUP

季節野菜のスープ

FISH

舞茸のロースト

MEAT

鶏もも肉のソテー

DESSERT

バニラ豆乳アイスクリームと柑橘マリネ

CAFE

コーヒー / 紅茶

CLASSIC

AMUSE

ヴィーガンブラータとフルーツマト

APPETIZER

旬果実とハーブのサラダ バルサミコヴィネグレット

HOT APPETIZER

季節野菜のスープ トリュフ饅頭

FISH

舞茸のロースト

MEAT

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

DESSERT

バニラ豆乳アイスクリームと柑橘マリネ

CAFE

コーヒー / 紅茶

GARDEN ORIENTAL

AMUSE

フォアグラ最中

APPETIZER

前菜盛り合わせ

HOT APPETIZER

季節野菜のスープ

FISH

赤茄子の田楽仕立て

MEAT

牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

GOHAN

舞茸と生姜の炊き込みご飯

DESSERT

甘酒チョコレートアイスクリーム

CAFE

コーヒー / 紅茶

LUXURY

AMUSE

フォアグラ最中

APPETIZER

前菜盛り合わせ

HOT APPETIZER

季節野菜の摺流し トリュフ饅頭

FISH

赤茄子の田楽仕立て

MEAT

国産牛ロースのグリル 旬菜と葱ソース

GOHAN

舞茸と生姜の炊き込みご飯

DESSERT

甘酒チョコレートアイスクリーム

CAFE

コーヒー / 紅茶

- 本メニューは8大アレルギー・魚介類不使用のメニューとなっております。
- 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。