

ザ・ジョージアンテラスで、各種宴会・イベント・展示会が叶います。
ガーデンとつながる開放感ある会場で、思い思いの時間をお過ごしく下さい。



着席:25名~/立食:30名~



Party Plan

パーティプラン

コースメニュープラン Course menu plan 季節のお料理をご提案いたします

お一人様 **11,000円**(税サ込)
【25名~40名】

ドリンク内容

ビール/焼酎(麦・芋)/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/コーラ/
ジンジャーエール

料理メニュー例

前菜
季節の前菜
スープ
旬野菜のブルーチ
お肉料理
鴨胸肉のロースト&鴨腿肉のコンフィ
デザート
季節のデザート



※メニュー例、季節・仕入れ状況により内容変更ございます

ビュッフェプラン buffet plan 季節のお料理をご提案いたします

お一人様 **7,000円**(税サ込)
【40名~120名】

ドリンク内容

ビール/焼酎(麦・芋)/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/コーラ/
ジンジャーエール



料理メニュー例

冷製料理
自家製スモークサーモン レモン添え
コールミート盛り合わせ
若鶏のマリネ
鯛の姿造り
季節のサラダ
温製料理
泉州産鮮魚のボワレ
国産豚のソテー
若鶏のクリーム煮
フライドチキンとフライドポテト
粗挽きソーセージと野菜のボテ
シェフの気まぐれスバゲティ
ラザニア
ピラフ
魚介のチリソース煮
飲茶
スイーツ
デザート各種
季節のフルーツ

お一人様 **9,000円**(税サ込)
【30名~120名】

ドリンク内容

ビール/焼酎(麦・芋)/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/コーラ/
ジンジャーエール



料理メニュー例

冷製料理
自家製スモークサーモン レモン添え
コールミート盛り合わせ
テリーヌ
お造り盛り合わせ
季節のサラダ
温製料理
泉州産鮮魚のボワレ
赤海老のグリル
国産豚のソテー
若鶏のクリーム煮
フライドチキンとフライドポテト
粗挽きソーセージと野菜のボテ
牛サーロインのボワレ
シェフの気まぐれスバゲティ
ラザニア
ピラフ
魚介のチリソース煮
飲茶
スイーツ
デザート各種
季節のフルーツ
チョコレートファウンテン



AROUND MAP

周辺地図

