

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ださい。



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/

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/



料理メニュー例

冷製料理
自家製スモークサーモン
コールミートの盛り合わせ
鶏胸肉のスーヴィット
真鯛の姿造り
泉州野菜のサラダ

温製料理
泉州産鮮魚のボワレ
鶏もも肉の軽い煮込み
チキンのフリットとフライドポテト
粗挽きソーセージのボテ
本日のパスタ
鴨ボロネーズのラザニアグラタン
豚ロースのソテー

デザート
アントルメ
季節のフルーツコンポート

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/



料理メニュー例

冷製料理
自家製スモークサーモン
コールミートの盛り合わせ
鶏胸肉のスーヴィット
真鯛の姿造り
泉州野菜のサラダ

温製料理
泉州産鮮魚のボワレ
鶏もも肉の軽い煮込み
チキンのフリットとフライドポテト
粗挽きソーセージのボテ
本日のパスタ
鴨ボロネーズのラザニアグラタン
牛サーロインの鉄板焼き
ライプスタイル
大皿バリエーション(洋風 ドライカレー)
魚介のチリソース

デザート
アントルメ
季節のフルーツコンポート
チョコレートファウンテン



THE
GEORGIAN
TERRACE

ザ・ジョージアンテラス

〒598-0048 大阪府泉佐野市りんくう往来北1-16
[営業時間] 平日 11:00~19:00(ご希望に応じて延長相談可能)
土日祝 10:00~20:00
[定休日] 火曜日(祝日は除く)

詳細は公式HPをご覧ください

072-460-0022



AROUND MAP

周辺地図

