

新メンバーやチームの歓迎会、門出を祝う送迎会に。  
ライトアップされる邸宅はナイト利用も魅力。  
チャペルでのセレモニーや会場併設のガーデンを使った  
華やかなパーティが叶います。



## 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)  
【20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  
旬野菜のブルーテ  
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  
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ポテ  
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)  
【20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  
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ポテ  
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  
ライブスタイル  
大皿パエリア(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 11:00～18:00(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

