



ザ・ジョージアンテラス

緑豊かなガーデンとつながる 開放感のある会場

レンガ造りの建築の美しさが際立つ、
伝統的な英国ジョージアン様式の一軒家「ザ・ジョージアンテラス」は、
南海空港線・JRりんくうタウン駅から徒歩8分の好アクセス。

上質なインテリアはもちろん、
心地よく過ごしやすい空間やスムーズな動線設計です。

お料理は、地産地消の味わいを大切に、
見た目・香り・風味まで五感で楽しむ料理をお届けします。



ザ・ジョージアンテラスについて



会場 〒598-0048 大阪府泉佐野市りんくう往来北1-16

電話 072-460-0022

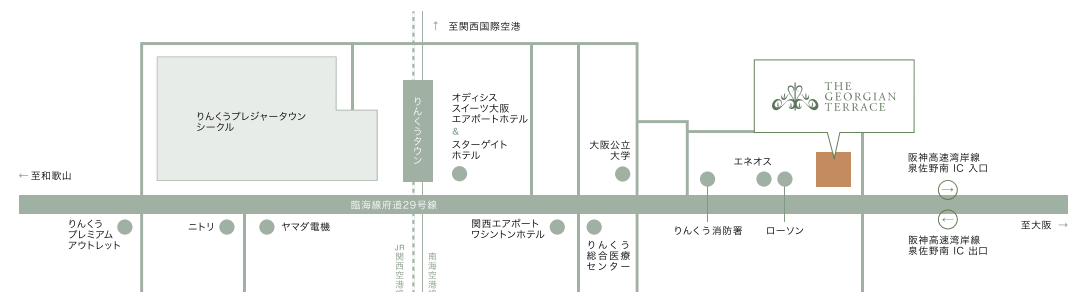
営業時間 平日／11:00～19:00 土日祝／10:00～20:00 パーティ受付時間：平日・土日祝／10:00～20:00
火曜日定休（祝日除く）

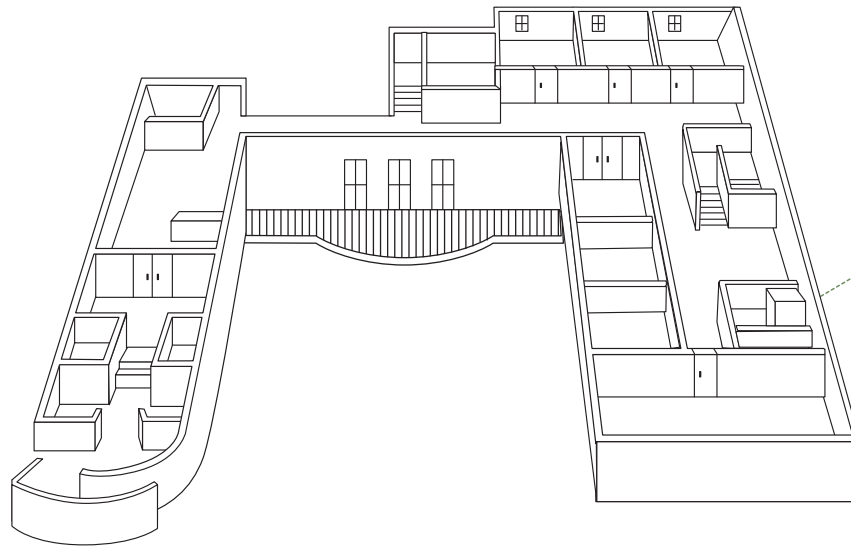
徒歩でお越しの場合 JR関西空港線／南海空港線「りんくうタウン駅」3番出口より徒歩8分

電車でお越しの場合 【関西空港方面から】JR「関西空港駅」から「りんくうタウン駅」まで5分
【大阪方面から】・南海本線「なんば駅」から「りんくうタウン駅」まで38分
・JR「大阪駅」から「りんくうタウン駅」まで60分
【和歌山方面から】南海本線「和歌山市駅」から「泉佐野駅」で南海空港線に
乗り換え「りんくうタウン駅」まで31分

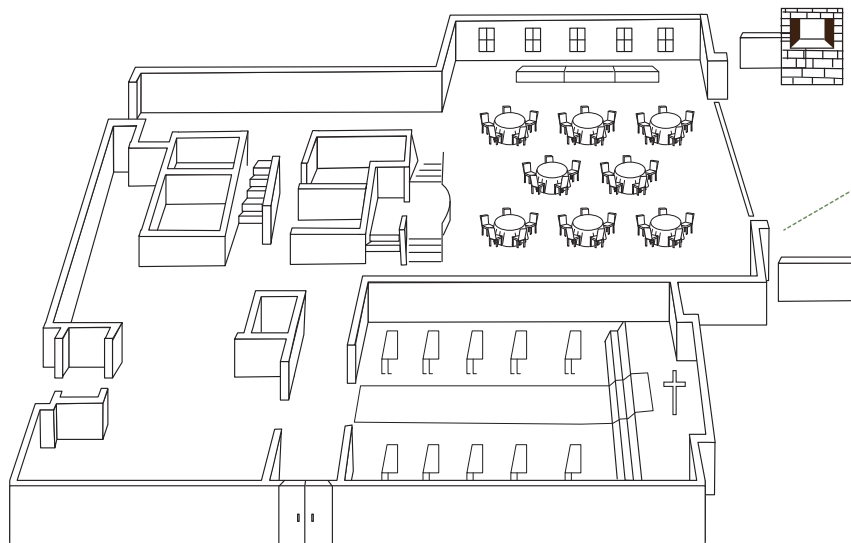
お車でお越しの場合 敷地内駐車場・近隣の提携駐車場あり

地図

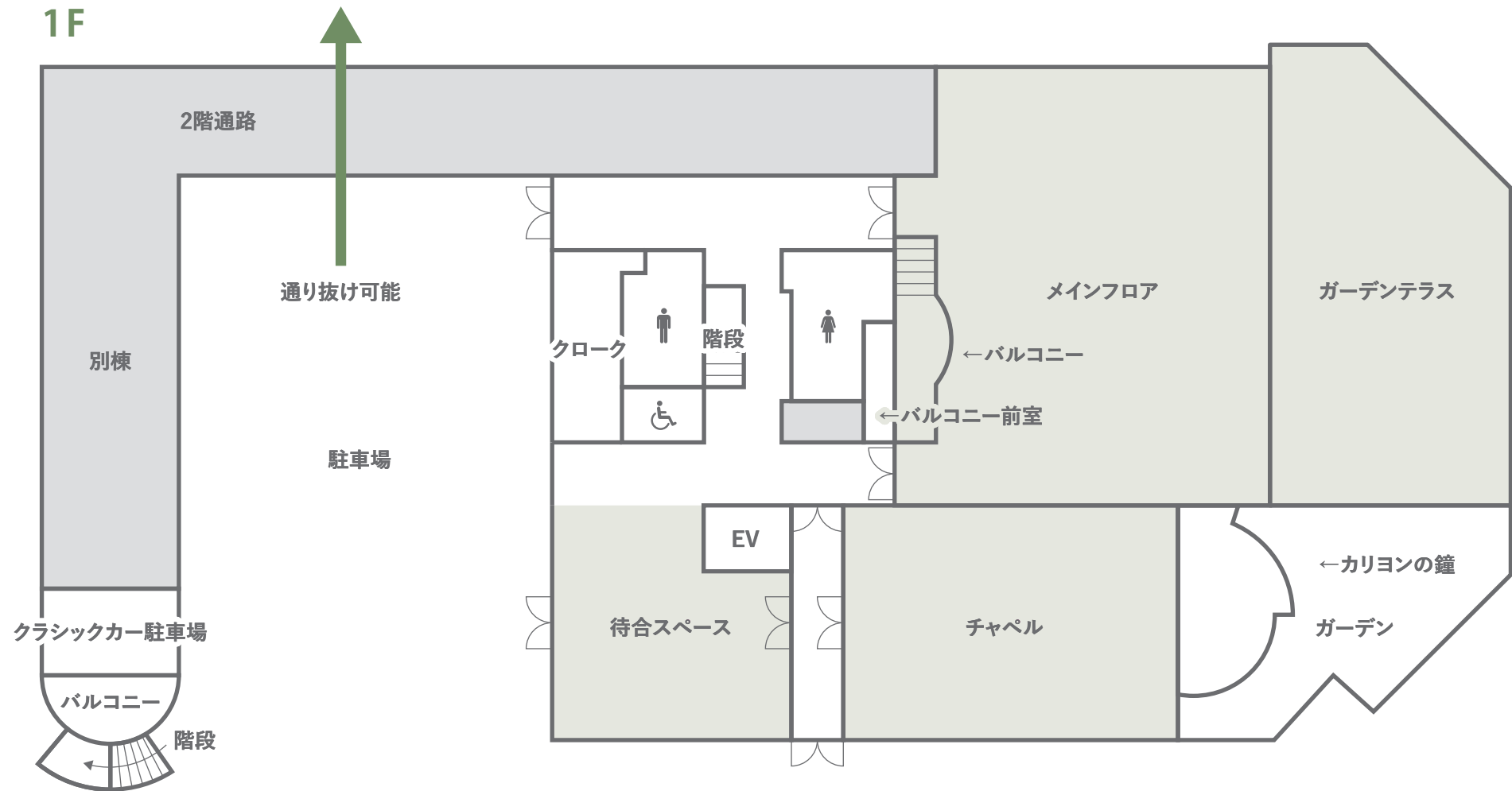




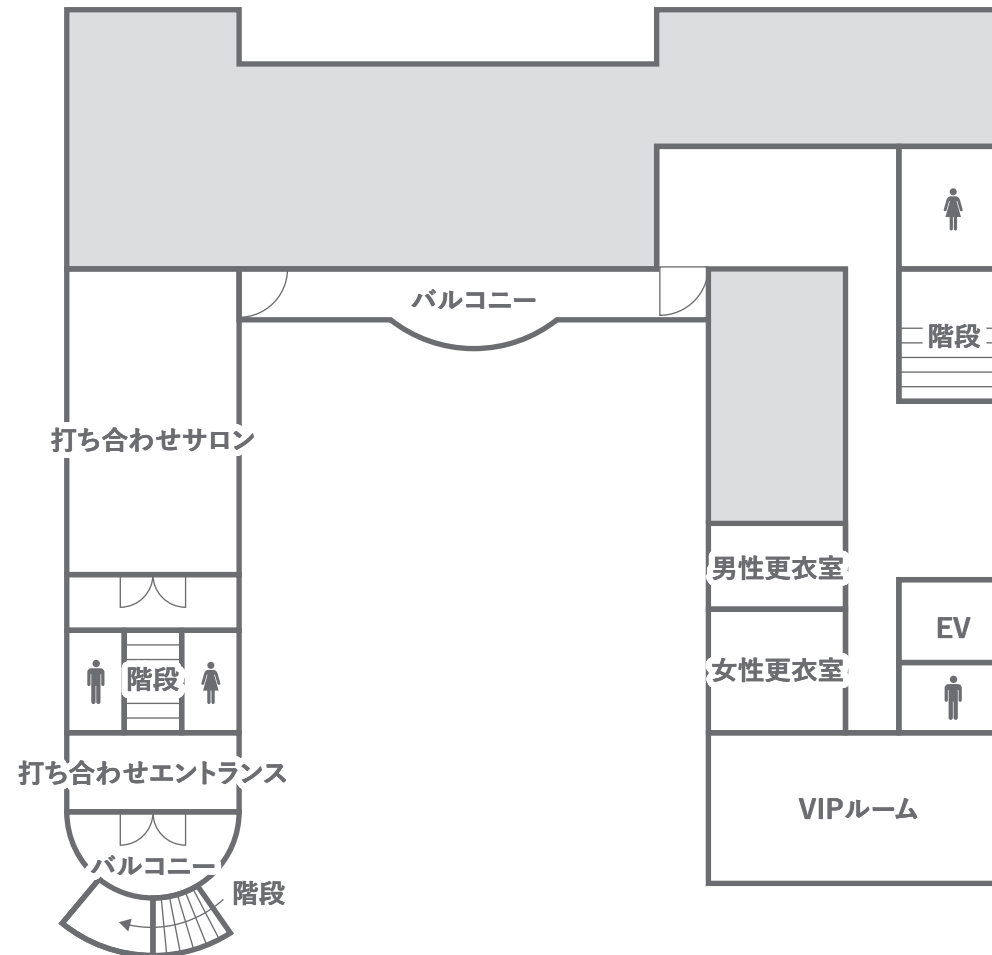
2F 更衣室&VIPルーム

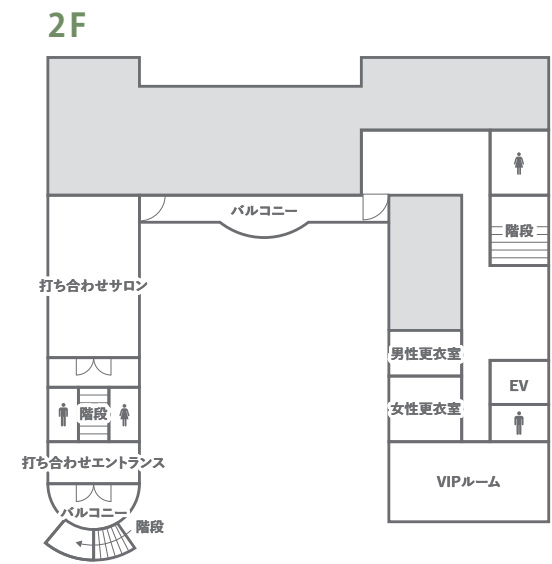
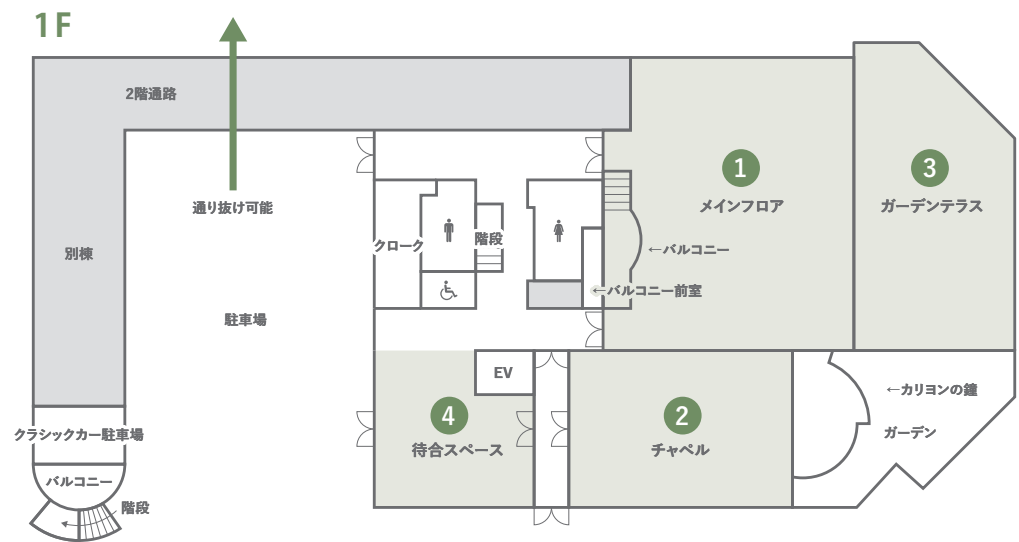



1F メインフロア&チャペル&待合

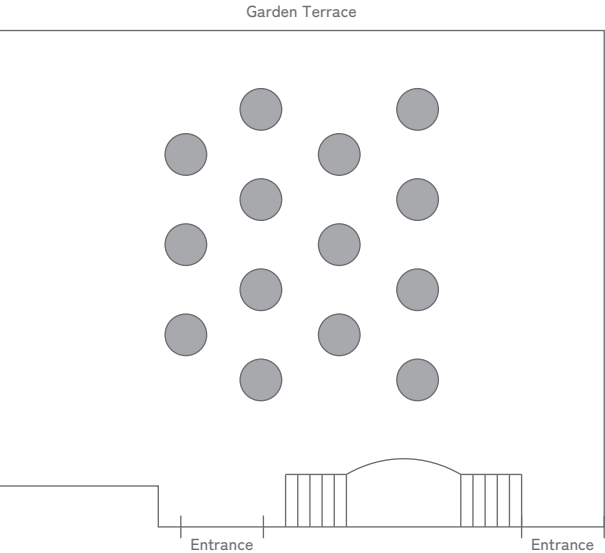


2F

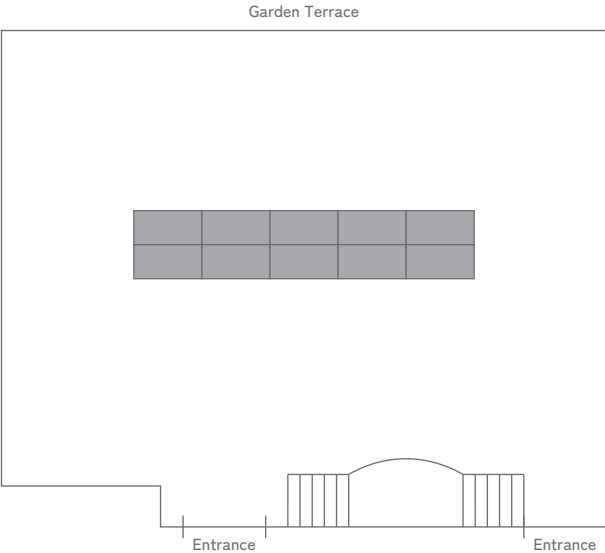




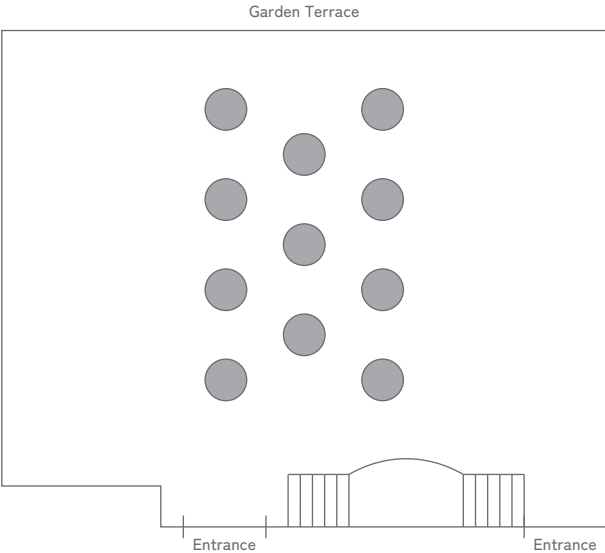
会場名称	面積	天井高	着席	立食	スクール	シアター
 ① メインフロア	194.55㎡	3.9m	20～120名	20～140名	20～30名	20～120名
 ② チャペル	116.1㎡	10m	～120名	—	—	—
 ③ ガーデンテラス	—	—	—	—	—	—
 ④ 待合スペース	—	—	—	—	—	—



1 円卓 着席：最大120名



2 長卓 着席：最大20名



3 ビュッフェ 立食：最大140名

ご利用人数

メインフロア
・ビュッフェ 20～140名
・コース 20～40名
チャペル ～120名

設備について

・音響機材 DVD／CD／ワイヤレスマイク2本／有線マイク2本
・プロジェクター 縦横比16：9／150インチスクリーン／1か所
・クローク メインフロア入り口にご用意あり
・控 室 待合有
・喫煙スペース 有

オプション

・卓上装花（生花）
・司会者手配
・スチール撮影
・手土産ご手配
・カメラマン
・贈呈用花束（生花）
・PAオペレーター
・動画撮影
・その他演出

各種料金のご案内

		単 位	料 金
料 理 (飲料込)	ビュッフェ	1名	7,000 円 (税サ込)～
	コース	1名	11,000 円 (税サ込)～
会場貸切利用 ・展示会 ・セミナー ・会議 ・パーティ ・宴席など	全 館	1時間	121,000 円 (税サ込)
	チャペルのみ	1時間	60,500 円 (税サ込)
	メインフロアのみ	1時間	60,500 円 (税サ込)
	VIPルームのみ	1時間	36,300 円 (税サ込)
	ガーデン部分のみ(駐車場含む)	1時間	36,300 円 (税サ込)
	待合スペース	1時間	36,300 円 (税サ込)

キャンセルポリシー

お申込金2万円

・お申込日より31日前まで お申込金＋実費

・30日以降8日前まで お申込金＋お見積り金額の10%＋実費

・7日以降2日前まで お申込金＋お見積り金額の50%＋実費

・前日 お申込金＋お見積り金額の80%＋実費

・当日 お申込金＋お見積り金額の100%＋実費

備 考

※会場貸切の場合、準備 & 撤収作業時間も含まれます

※食事付プランの同時注文も可能です
詳しくはお問合せください

※時間外利用の場合、上記料金の20%が加算されます

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

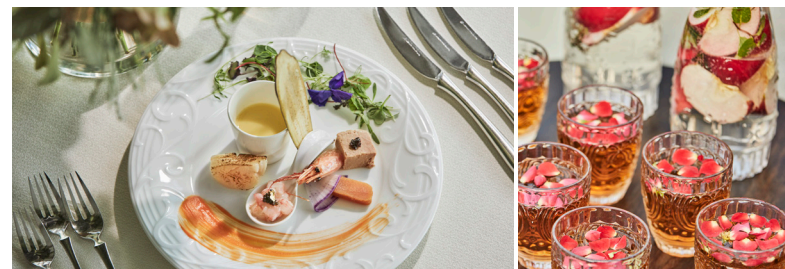
お一人様 **11,000円** (税サ込)
【20名～40名】

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)
【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
ライブスタイル
大皿バエリヤ (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