



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

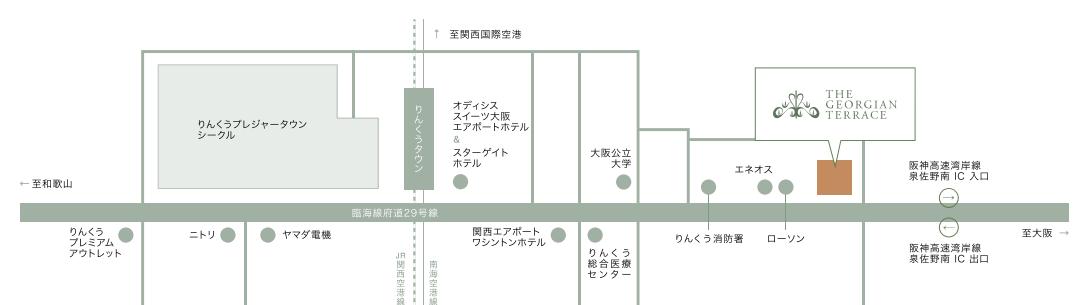
電話 072-460-0022

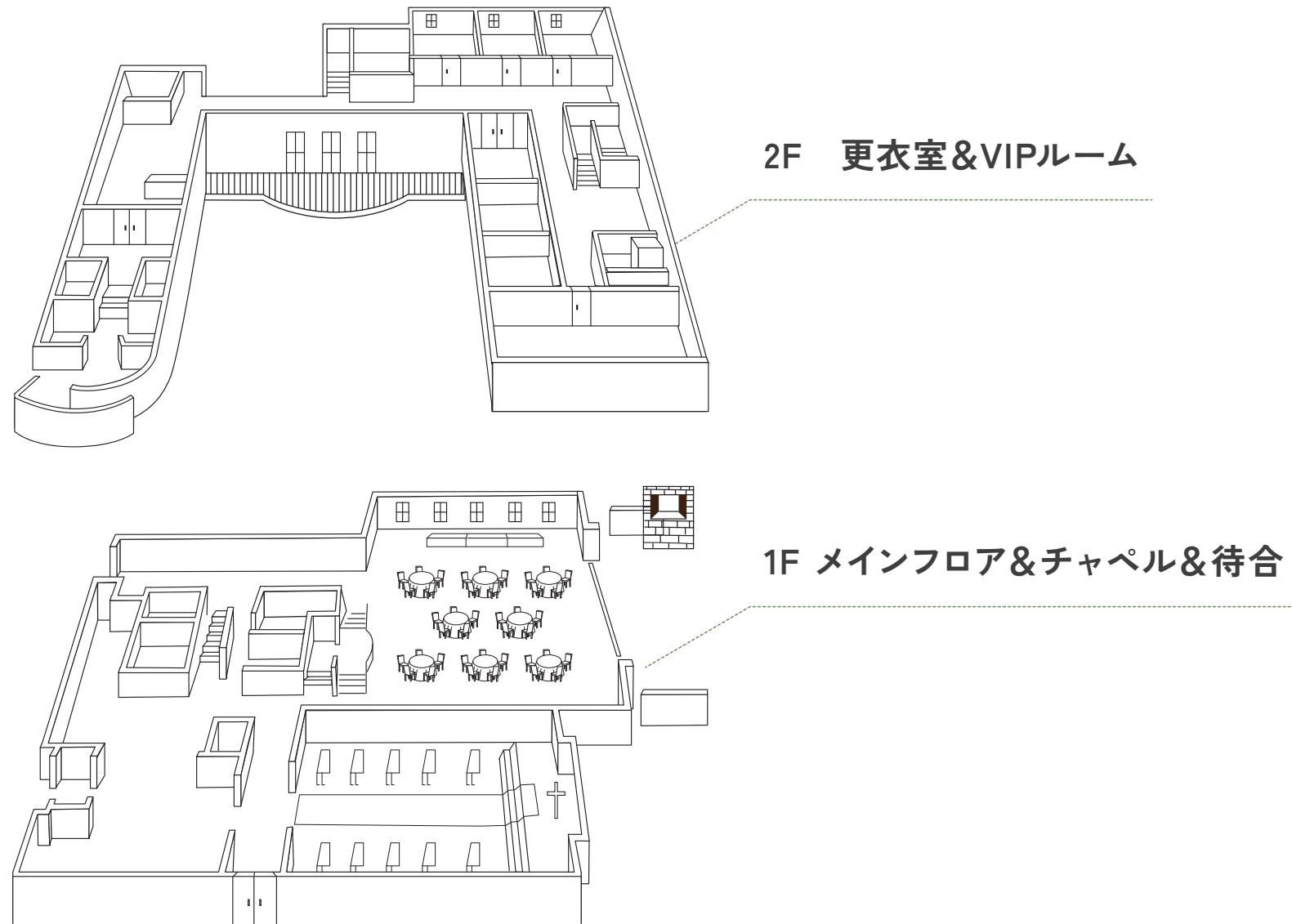
営業時間 平日／11:00~19:00 土日祝／10:00~20:00 パーティ受付時間：平日・土日祝／10:00~20:00
火曜日定休（祝日除く）

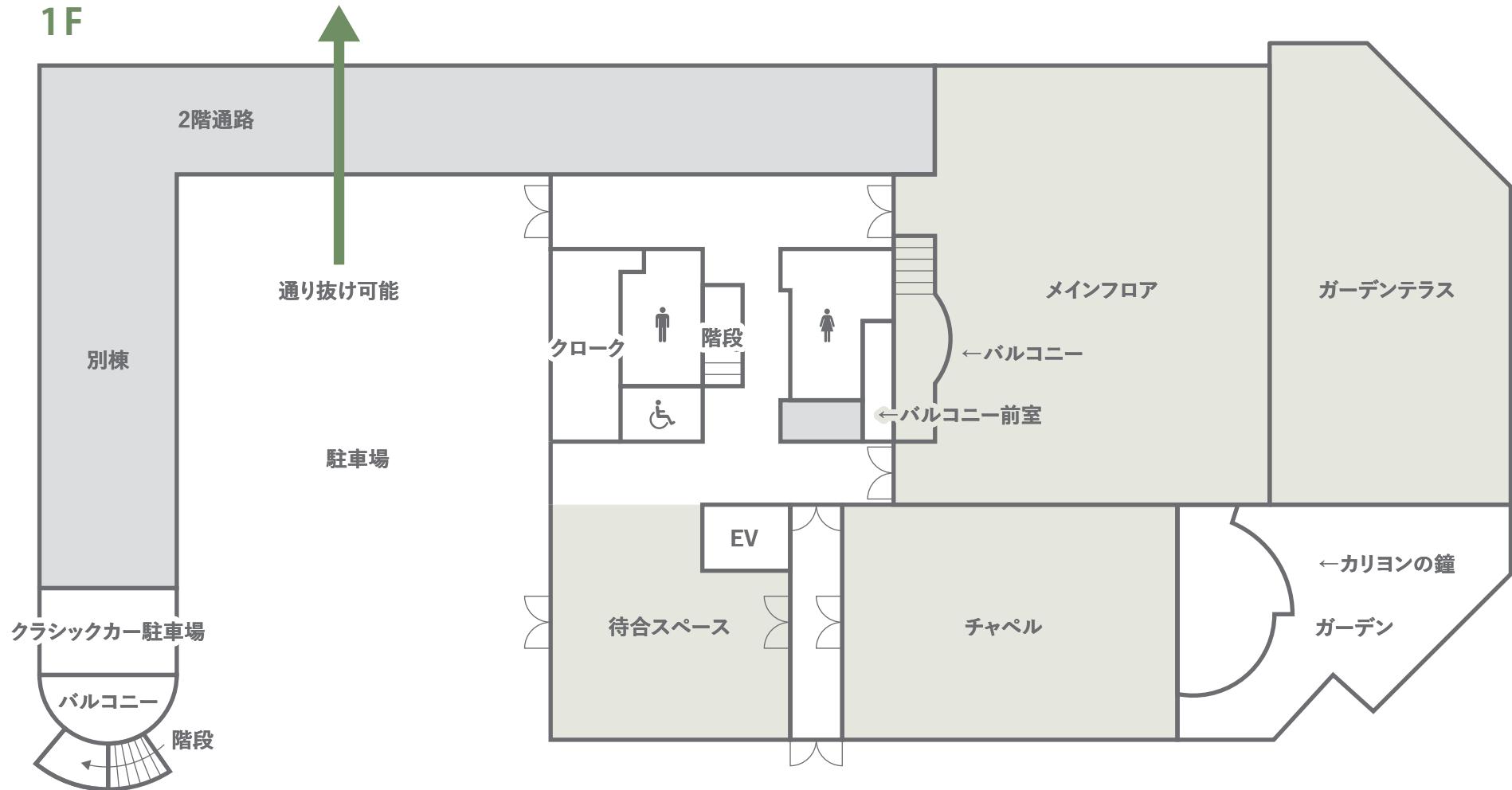
徒歩でお越しの場合 JR関西空港線／南海空港線「りんくうタウン駅」3番出口より徒歩8分
電車でお越しの場合 【関西空港方面から】JR「関西空港駅」から「りんくうタウン駅」まで5分
【大阪方面から】・南海本線「なんば駅」から「りんくうタウン駅」まで38分
・JR「大阪駅」から「りんくうタウン駅」まで60分
【和歌山方面から】南海本線「和歌山市駅」から「泉佐野駅」で南海空港線に乗り換え「りんくうタウン駅」まで31分

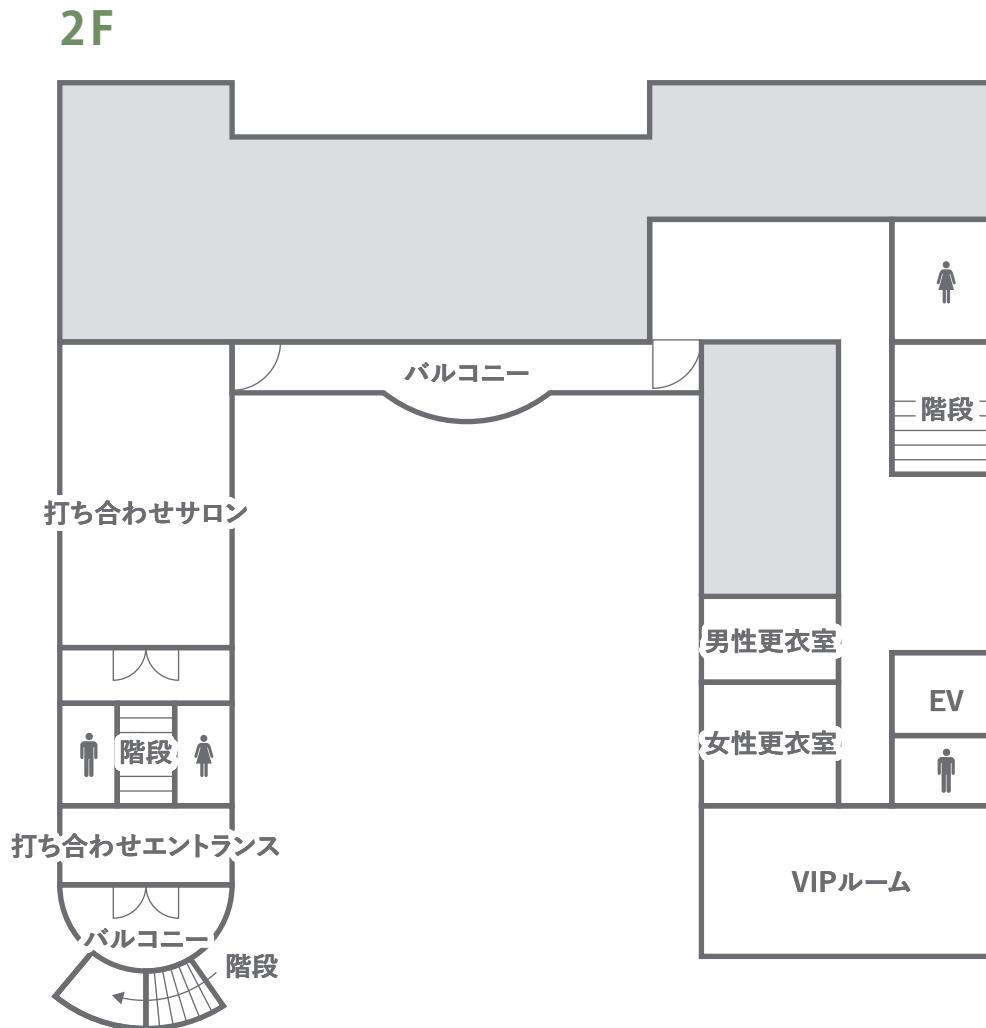
お車でお越しの場合 敷地内駐車場・近隣の提携駐車場あり

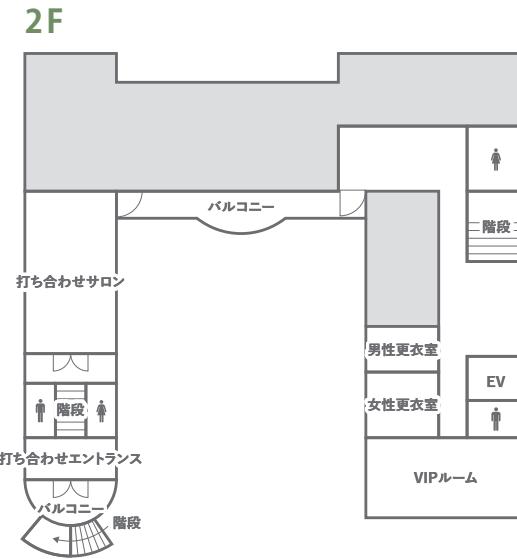
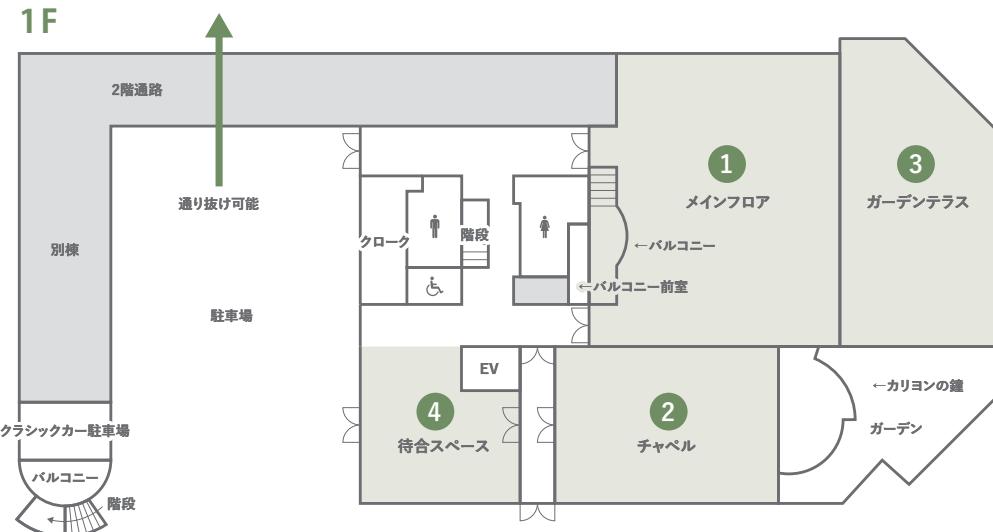
地図







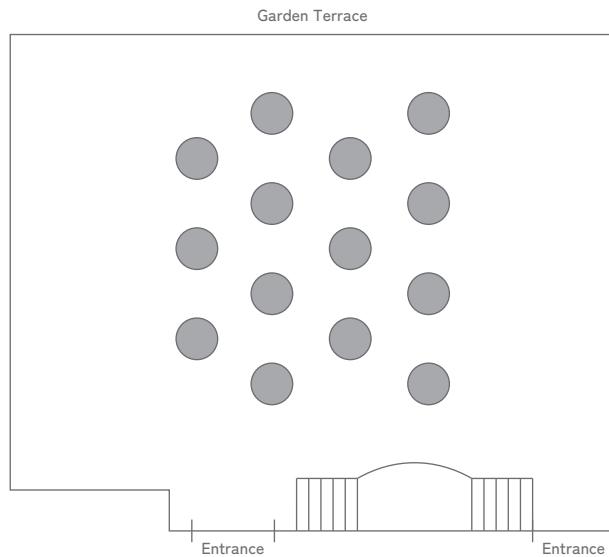




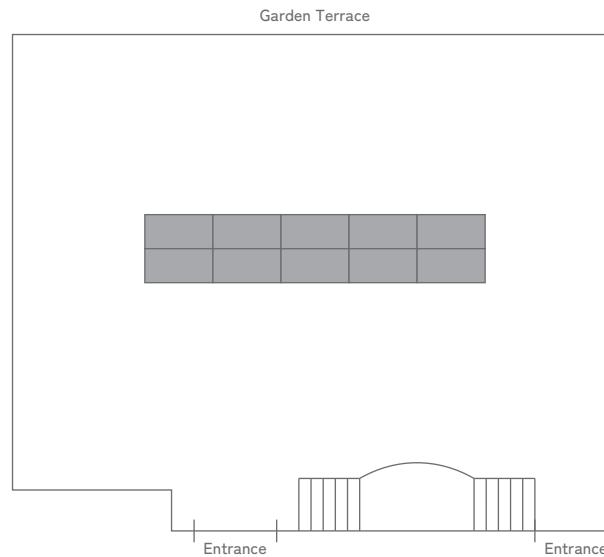
会場名称	面積	天井高	着席	立食	スクール	シアター
 ① メインフロア	194.55m ²	3.9m	20~120名	20~140名	20~30名	20~120名
 ② チャペル	116.1m ²	10m	~120名	—	—	—
 ③ ガーデンテラス	—	—	—	—	—	—
 ④ 待合スペース	—	—	—	—	—	—

レイアウト例

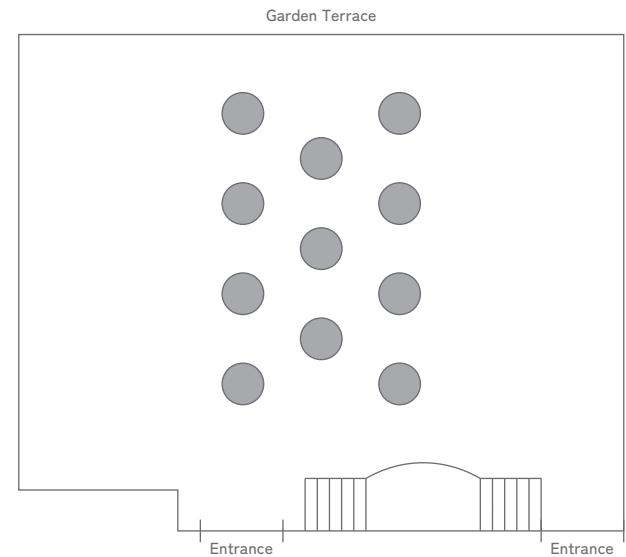
ザ・ジョージアンテラス



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
・スクリーン	
・クローケ	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）	・贈呈用花束（生花）
・司会者手配	・PAオペレーター
・スチール撮影	・動画撮影
・手土産ご手配	・その他演出
・カメラマン	

各種料金のご案内

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

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
- 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
- 自家製スマーカーサーモン
- コールミートの盛り合わせ
- 鶏胸肉のスーサイド
- 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
- 自家製スマーカーサーモン
- コールミートの盛り合わせ
- 鶏胸肉のスーサイド
- 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
- 大皿パエリヤ(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