

SPECIAL PLANS

大阪1駅・神戸3駅の好アクセス



ルシアスガーデンの

忘新年会

期間限定

2024.11.1 [FRI] → 2025.2.28 [FRI]

パーティプラン | お一人様 6,500円 [税サ込] ~ ※ドリンク込

特典 1

乾杯酒

プレゼント

特典 2

パーティ時間を

30分延長

プール付き邸宅で開放的なパーティを



FOR NEW YEAR

大阪駅から1駅、JR尼崎駅より徒歩5分の好立地。
 一年を振り返る締めくり・新年を祝う場として、
 宴を存分に楽しんでいただける『忘新年会プラン』をご用意いたしました。
 ガーデンプールが煌めく開放的な空間で、
 地産地消の味わいを大切にされた料理をお楽しみください。



着席:35名~/立食:35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 【35名様~】

お一人様 10,000円(税込)

料理メニュー例
 前菜/季節のスープ/お魚料理/お肉料理/デザート/パン/コーヒー



※旬の食材を使用したお料理をご提案致します

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 【35名様~】

お一人様 6,000円(税込)

料理メニュー例

自家製スモークサーモン
 真鯛のエスカベッシュ
 サラダ
 自家製ジャンボン サラミ
 鶏モモ肉の煮込み
 豚肩ロース肉のロースト
 ソーセージのポテ
 本日のパスタ
 ラザニア
 ポテトのフリット
 各種デザート

お一人様 8,000円(税込)

料理メニュー例

自家製スモークサーモン
 真鯛のエスカベッシュ
 サラダ
 自家製ジャンボン サラミ
 鶏モモ肉の煮込み
 豚肩ロース肉のロースト
 ソーセージのポテ
 本日のパスタ
 ロイヤル和風仕立て
 牛ミンチのピラフカレー風味
 ラザニア
 ポテトのフリット
 各種デザート

お一人様 15,000円(税込)

【COURSE × BUFFET】

料理メニュー例

【COURSE】
 前菜盛り合わせ
 【BUFFET】
 鮮魚のフリット
 帆立貝のソテー
 赤海老のグリル
 鶏モモ肉の煮込み
 生姜餡の茶碗蒸し
 豚肩ロース肉のロースト
 子羊の煮込み"ナヴァラン"
 ポテトのフリット
 季節のパスタ
 パエリア ルシアスタイル
 【LIVE FOOD】
 豪州産サーロイン鉄板焼き
 自家製窯焼きピッツァ
 デザート各種



ドリンクメニュー

瓶ビール(ハートランド)/ノンアルコールビール/赤ワイン/白ワイン/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ゆず梅酒/日本酒/カクテル(カシスベース・ジンベース・ウォッカベース)/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/リンゴジュース/マンゴージュース/ジンジャーエール/コーラ/ミネラルウォーター

含まれるもの

会場費/マイク使用料/音響照明設備/プロジェクター/専用控え室/敷地内有料駐車場専用サービスチケット発行/FREE wifi



LUSCIOUS GARDEN

ルシアスガーデン

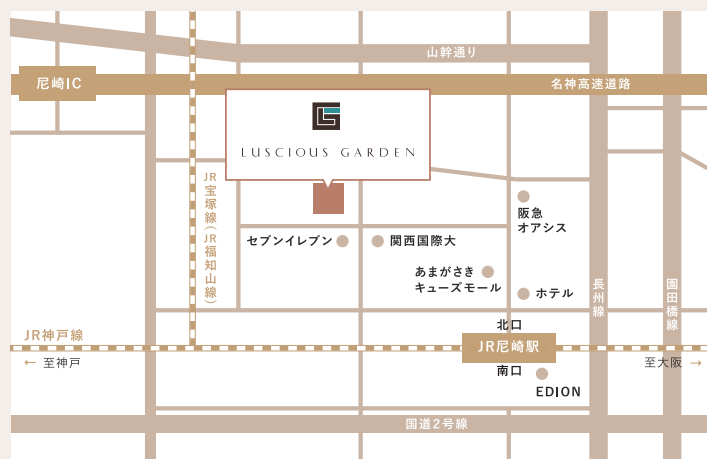
〒661-0976
 兵庫県尼崎市潮江5-3-43
 [営業時間] 平日 11:00~19:00
 (ご希望に応じて延長相談可能)
 土日祝 10:00~20:00
 [定休日] 火曜日(祝日は除く)

ご予約・お問い合わせ

06-7711-1122

<https://amagasaki-wedding.com/mice/>

公式HP



Enjoy!

LUSCIOUS GARDEN

PARTY PLAN

ルシアスガーデンのパーティープラン

ベーシックプラン

Buffet Style

お一人様

6,000円

(税サ込)

MENU

COLD

自家製スモークサーモン
真鯛のエスカベッシュ
サラダヴェール
自家製ジャンボン・ド・パリ

HOT

鶏モモ肉の煮込み
豚肩ロース肉のロースト
ソーセージのポテ
本日のパスタ
ラザニア
ポテトのフリット

各種デザート

※仕入れ状況によりメニュー内容が
変更する場合がございます

DRINK

Alcohol

瓶ビール(ハートランド)
ノンアルコールビール
ワイン(赤、白)
ウイスキー
焼酎(芋・麦)
ゆず梅酒
日本酒
カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)

Non-alcoholic

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
リンゴジュース
マンゴージュース
ジンジャーエール
コーラ
ミネラルウォーター

Enjoy!

LUSCIOUS GARDEN

PARTY PLAN

ルシアスガーデンのパーティープラン

スタンダードプラン

Buffet Style

お一人様

8,000円

(税サ込)

MENU

COLD

自家製スモークサーモン
真鯛のエスカベッシュ
サラダヴェール
自家製ジャンボン・ド・パリ

HOT

鶏モモ肉の煮込み
豚肩ロース肉のロースト
ソーセージのポテ
本日のパスタ
ロワイヤル和風仕立て
牛ミンチのピラフカレー風味
ラザニア
ポテトのフリット

各種デザート

※仕入れ状況によりメニュー内容が
変更する場合がございます

DRINK

Alcohol

瓶ビール(ハートランド)
ノンアルコールビール
ワイン(赤、白)
ウイスキー
焼酎(芋・麦)
ゆず梅酒
日本酒
カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)

Non-alcoholic

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
リンゴジュース
マンゴージュース
ジンジャーエール
コーラ
ミネラルウォーター

Enjoy!

LUSCIOUS GARDEN

PARTY PLAN

ルシアスガーデンのパーティープラン

ラグジュアリープラン

Course Style

お一人様

10,000円
(税サ込)

MENU

COURSE

前菜

季節のスープ

お魚料理

お肉料理

デザート

パン

コーヒー

※旬の食材を使用したお料理を
ご提案致します

DRINK

Alcohol

瓶ビール(ハートランド)

ノンアルコールビール

ワイン(赤、白)

ウイスキー

焼酎(芋・麦)

ゆず梅酒

日本酒

カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)

Non-alcoholic

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

リンゴジュース

マンゴージュース

ジンジャーエール

コーラ

ミネラルウォーター

Enjoy!

LUSCIOUS GARDEN

PARTY PLAN

ルシアスガーデンのパーティープラン

リコメンドプラン

Original Style

お一人様

15,000円

(税サ込)

MENU

COURSE

前菜盛り合わせ

BUFFET

鮮魚のフリット
帆立貝のソテー
赤海老のグリル
鶏モモ肉の煮込み
生姜餡の茶碗蒸し
豚肩ロース肉のロースト
子羊の煮込み"ナヴァラン"
ポテトのフリット
季節のパスタ
パエリア ルシアススタイル

LIVE FOOD

豪州産サーロイン鉄板焼き
自家製窯焼きピッツ

デザート各種

DRINK

Alcohol

瓶ビール(ハートランド)
ノンアルコールビール
ワイン(赤、白)
ウイスキー
焼酎(芋・麦)
ゆず梅酒
日本酒
カクテル(カシス・ジン・ウォッカ)

Non-alcoholic

オレンジジュース
グレープフルーツジュース
リンゴジュース
マンゴージュース
ジンジャーエール
コーラ
ミネラルウォーター