



LUSCIOUS GARDEN

ルシアスガーデン

大阪駅から1駅、 JR尼崎駅より徒歩8分の好アクセス

閑静な住宅街の一角に位置する「ルシアスガーデン」。

1200坪もの広大な敷地に佇むモダンな外観は、
まるでロサンゼルスの特級ホテルのように洗練された設計。

プール付の全天候テラスを備えた広いパーティ会場やガーデンなど、
邸宅すべてを貸切って、全員がのびのびと寛げる、
自由さと開放感に満ちたパーティが叶います。

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。





会場

〒661-0976 兵庫県尼崎市潮江5-3-43

電話

06-7711-1122

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「尼崎駅」北口より徒歩8分

電車でお越しの場合

【大阪方面から】

・JR「大阪駅」から「尼崎駅」まで5分

【神戸方面から】

・JR「三ノ宮駅」から「尼崎駅」まで15分

【宝塚方面から】

・JR「伊丹駅」から「尼崎駅」まで6分

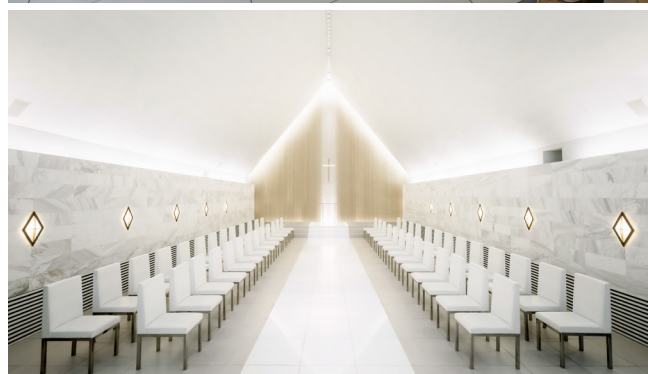
【京都方面から】

・JR「京都駅」から「尼崎駅」まで35分

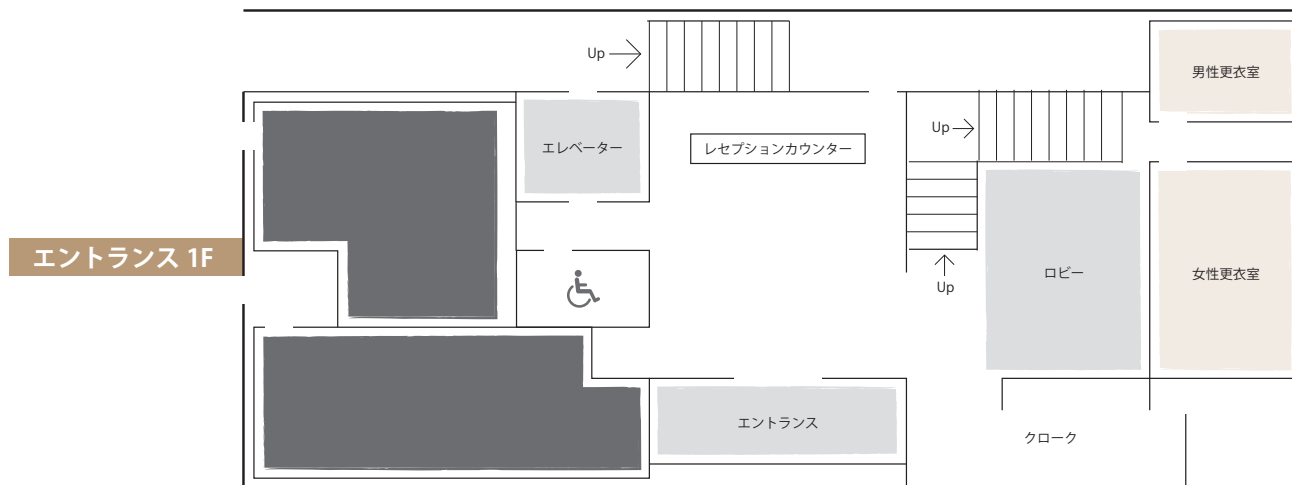
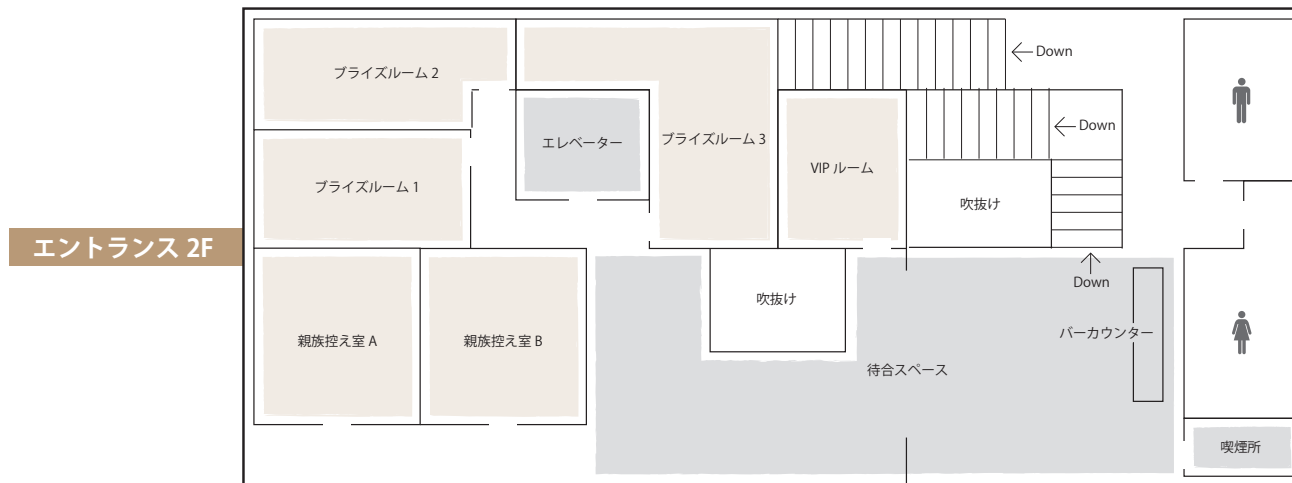
お車でお越しの場合

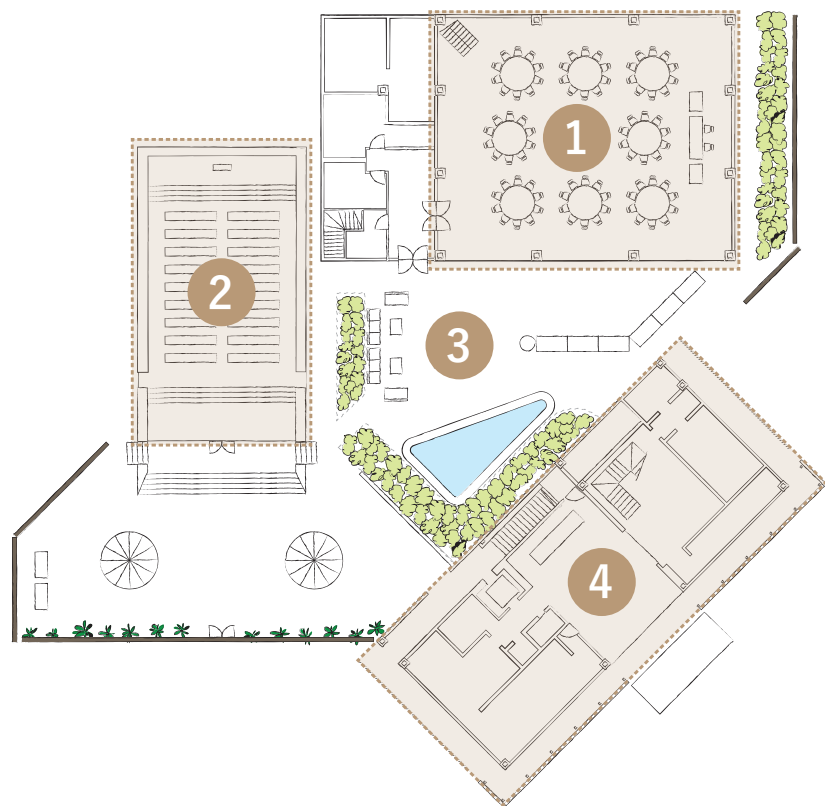
敷地内に無料駐車場完備

地図





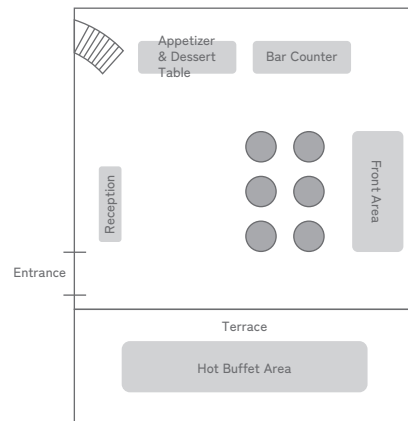




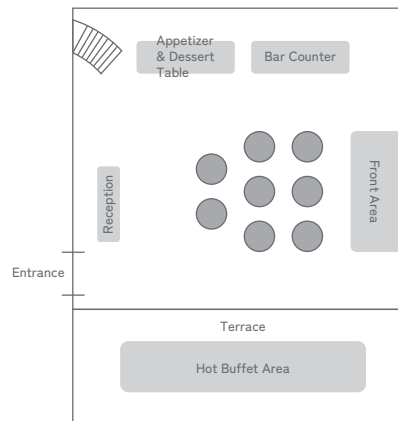
会場名称	 1 メインフロア	 2 独立型チャペル	 3 ガーデンテラス	 4 待合スペース
面積	274㎡	158㎡	—	—
天井高	4.5m	5.2m	—	—
着席	35～120名	～88名	—	—
立食	35～140名	—	—	—
スクール	～30名	—	—	—
シアター	～120名	—	—	—

レイアウト例 【円卓／着席】

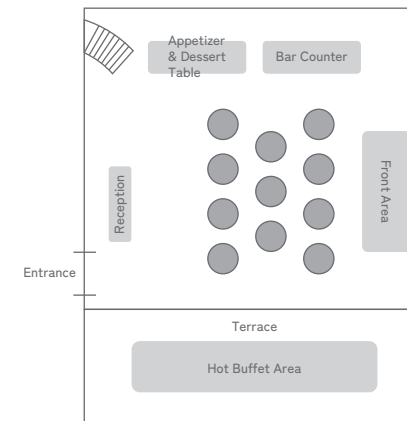
ルシ阿斯ガーデン



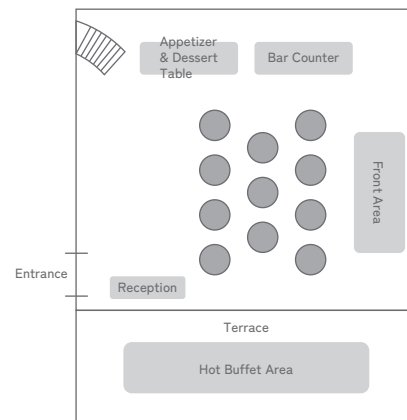
1 着席：最大30名



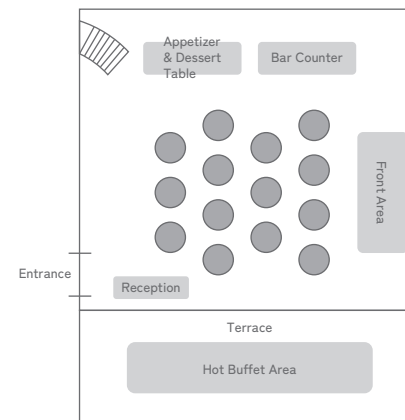
2 着席：最大40名



3 着席：最大50名



4 着席：最大60名

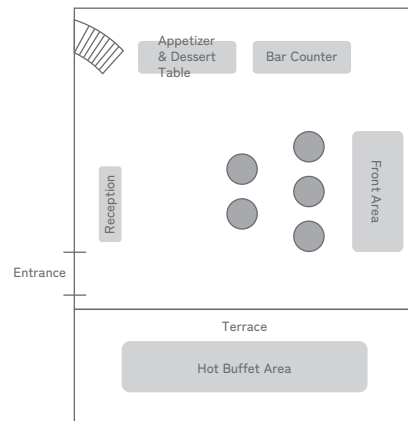


5 着席：最大70名

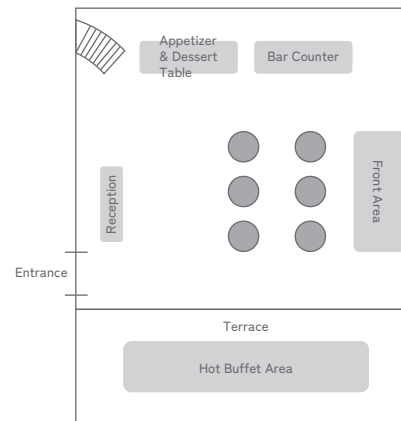
※1卓5名様推奨／卓上記号有（アルファベット） ※記号の表記にご希望がございましたら申し付けくださいませ

レイアウト例 【円卓／立食】

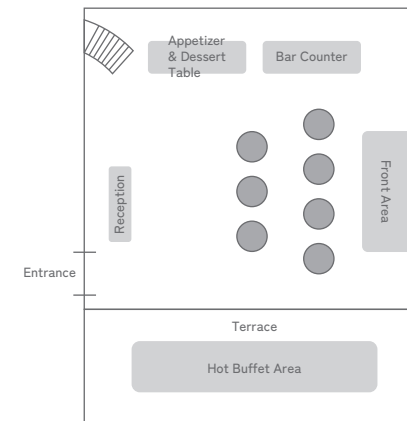
ルシ阿斯ガーデン



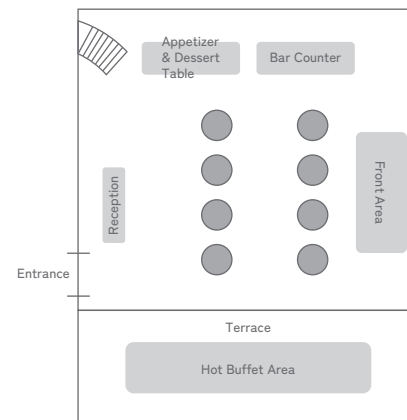
1 立食：最大30名



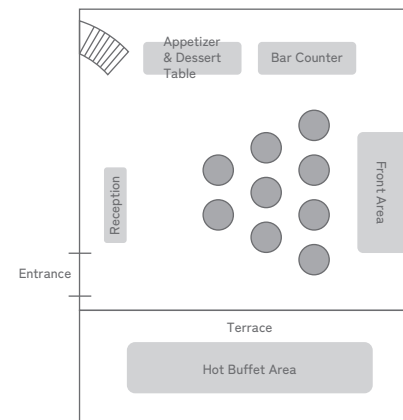
2 立食：最大40名



3 立食：最大50名

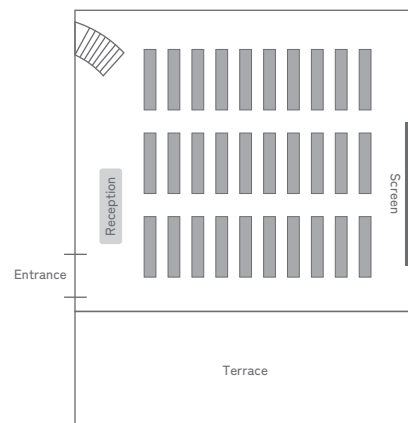


4 立食：最大60名

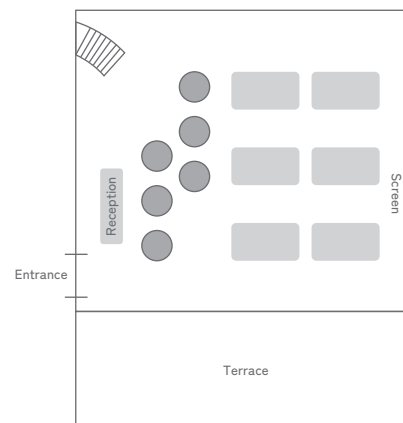


5 立食：最大70名

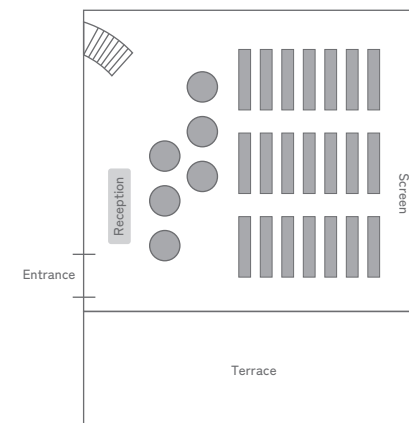
※1卓5名様推奨／卓上記号有（アルファベット） ※記号の表記にご希望がございましたら申し付けくださいませ



1	スクール長卓
	着席：最大90名



2	グループワーク懇親会
	着席：最大60名



3	研修セミナー懇親会
	着席：最大60名

会場利用について

ルシ阿斯ガーデン

ご利用人数

着席	35名～120名
立食	35名～140名

設備について

・音響機材一式	DVD／ブルーレイ／CD／ワイヤレスマイク2本
・プロジェクター	最大150インチ
・スクリーン	5000ルーメン
・専用控室(1部屋)	別途ご希望の方はお申し付けください
・喫煙スペース	有
・FREE Wifi	有
・駐輪スペース	有
・有料駐車場	サービス券を発行いたします

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

各種料金のご案内

		単 位	料 金
料理プラン フリードリンク付	ビュッフェ	1名	6,600 円(税サ込)～
	コース	1名	11,000 円(税サ込)～
飲 料	フリードリンクのみ	1名	1,815 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	メインフロア	1時間	36,300 円(税サ込)
		終日	290,400 円(税サ込)
	チャペル	1時間	24,200 円(税サ込)
		終日	193,600 円(税サ込)
	控え室	1時間	12,100 円(税サ込)
		終日	96,800 円(税サ込)
	全 館	1時間	60,500 円(税サ込)
		終日	484,000 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

- ※ 飲食を伴うご利用は2時間からのご案内となります
- ※ 会場貸切の場合、準備 & 撤収作業時間も含まれます
- ※ 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 【35名様〜】

お一人様 11,000円(税サ込)

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 6,600円(税サ込)

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
サラダヴェール
自家製ジャンボン・サラミ
ヤンニョムチキン
白身魚のフリット
鶏モモ肉の煮込み
豚肩ロースのロースト
ソーセージ
本日のパスタ
牛ミンチのピラフカレー風
ポテトフライ
各種デザート

お一人様 8,800円(税サ込)

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
サラダヴェール
自家製ジャンボン・サラミ
ヤンニョムチキン
白身魚のフリット
鶏モモ肉の煮込み
豚肩ロースのロースト
ソーセージ
本日のパスタ
ロワイヤル和風仕立て
パエリア ルシ阿斯スタイル
ラザニア
ポテトフライ
揚げ飲茶
各種デザート

お一人様 16,500円(税サ込)

【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 ルシ阿斯スタイル
【LIVE FOOD】
豪州産サーロイン鉄板焼き
自家製窯焼きピッツア
デザート各種

お一人様 7,700円(税サ込)

卓盛ビュッフェ

料理メニュー例

自家製スモークサーモン
ホタテのセルベラ
真鯛のエスカベッシュ
モルタデッラ・サラミ
鴨とフォワグラのテリーヌ
キッシュ
白身魚のクルート焼
赤海老のナンチュア風
鶏のガランティース
豚肩ロースのロースト
ポテトフライ
唐揚げ
揚げ餃子
牛ミンチのピラフカレー風
デザート

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