

THE ORIENTAL TERRACE PARTY PLAN

THE ORIENTAL TERRACEでは個人のお集まりから企業イベントまで、
大切な方々と集う至福のひとときをご提案いたします。

《ご利用シーン例》

●パーティ

懇親会／周年記念／謝恩会／祝賀会／忘年会／新年会／歓迎会／送別会／同窓会
インセンティブパーティ／就任披露／退職会

●会議

株主総会／入社式／内定式／年次総会／ドクター研究会／社内会議／役員会／婦人会
永年勤続表彰／表彰式／褒賞式

●セミナー

テーブルマナー／研修／会社説明会

●展示会

招待会／発表会／アパレル展示会／各種イベント利用



BANQUET ROOM

佐鳴湖を臨む豊かな自然に囲まれたオリエンタルテラスは、洗練されたデザインと上質なおもてなしが融合する特別な空間。

同窓会や歓送迎会、忘新年会をはじめ、企業イベントや社員向けセミナー、展示会、創立記念パーティー、そして組織団体の表彰式や褒賞式、ニーズが高まるMICE（会議・研修）まで幅広く対応いたします。

眼前に景色が広がる開放的なテラス、洗練されたバンケット、こだわりの美食がゲストの記憶に残るひとときを演出。非日常の贅沢な時間を、オリエンタルテラスで。

THE GALLERIA

パーティ会場 ザ・ギャラリー

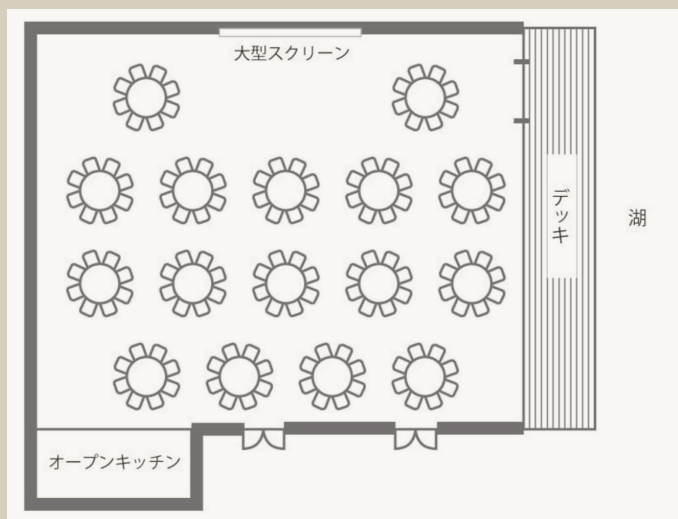
150年間の伝統を彷彿とさせる格式高い建築と
日本を代表するクリエイターが手掛けたインテリアが醸し出す
高貴な雰囲気に満たされた会場

オプション：音響設備 / 音響卓 / 有線マイク1本
ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン
オープンキッチン / テラスデッキ / Wi-Fi



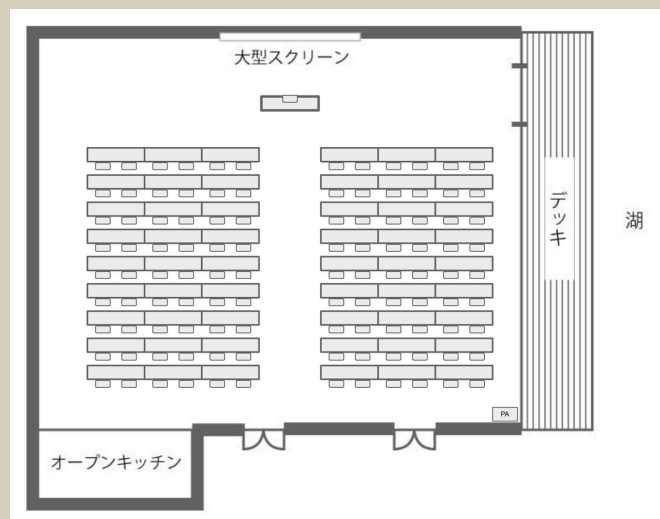
PARTY LAYOUT

大人数のパーティーや懇親会などに適したレイアウトです。
buffetからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。



MEETING LAYOUT

会議やセミナーなどに適したスクール形式のレイアウトです。
プロジェクターやスクリーンも、オプションにてご利用いただけます。



THE GARDEN TERRACE

パーティ会場 ザ・ガーデンテラス

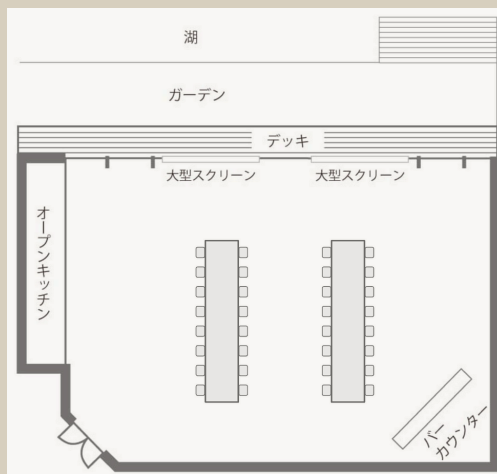
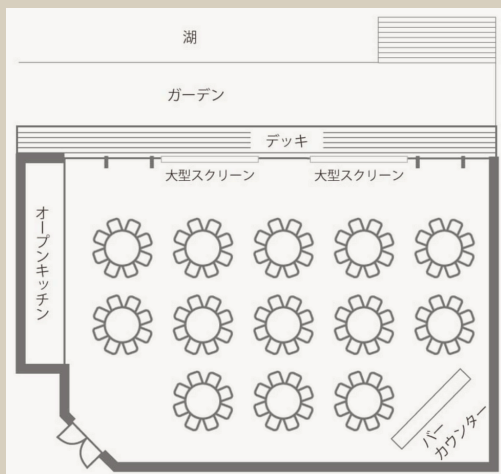
広大なウインドウスペースにより
境界を意識させることなく繋がったガーデンや
見渡す限りの景観まで
一つのバンケットとしてデザインされた会場

オプション：音響設備 / 音響卓 / 有線マイク1本
ワイヤレスマイク3本 / マイクスタンド
CD & DVDデッキ / プロジェクター&大型スクリーン
オープンキッチン / テラスデッキ / Wi-Fi



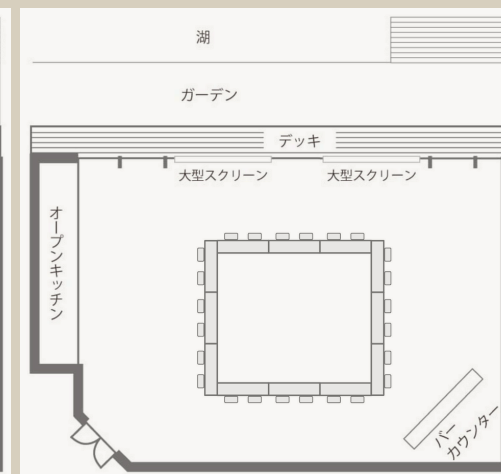
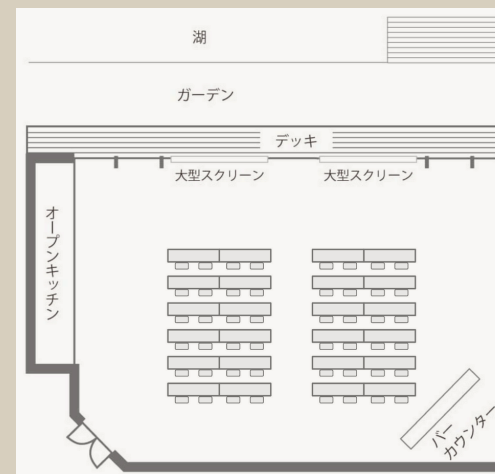
PARTY LAYOUT

大人数のパーティーや懇親会などに適したレイアウトです。
buffetからコース料理まで、出来立てのお料理を幅広くご提供いたします。



MEETING LAYOUT

会議やセミナーなどに適したスクール形式のレイアウトです。
プロジェクターやスクリーンも、オプションにてご利用いただけます。



Course

¥4,000

Hors-d'œuvre

季節野菜のテリーヌ バジルソース

Pasta

ペンネパスタ
香り豊かなトマトソース

Plat

国産豚肩ロースのコンフィ
ほのかな酸味とコク マスタードソース

Dessert

クレマ・カタラーナ
ーカタルーニャ風 焦がしカスタードクリームー

Pain

パン

Cafe

コーヒー ・ 紅茶

¥6,000

Hors-d'œuvre

甘エビと桃のタルタル トマトソース

Pasta

オレキエッテパスタ
自家製サルシッチャのトマトソース

Plat

鴨胸肉のロティ
フランボワーズの甘酸っぱいソース

Dessert

ヌガーグラッセ
ーナッツとドライフルーツのアイスムースー

Pain

パン

Cafe

コーヒー ・ 紅茶

¥8,000

Amuse

じゃがいもの冷製スープ
煌めくコンソメジュレ” パリ・ソワール”

Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ
芳醇な香りのシェリーヴィネグレット

Poisson

真鯛のヴァブール
魚介の旨み マリニエールソース

Viande

大麦牛サーロインのグリエ
赤ワインと黒胡椒 ポワブラードソース

Dessert

ムース・ド・マンダリーヌ
ー三ヶ日みかんの軽やかなムースー

Pain

パン

Cafe

コーヒー ・ 紅茶

¥1,200 (ノンアルコールプラン)

乾杯用スパークリングジュース 烏龍茶 ジンジャーエール オレンジジュース フレンチソーダ2種

¥2,000 (アルコールプラン)

ビール ワイン (白・赤) ハイボール 焼酎(芋/麦) 烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種

¥2,500 (アルコールプラン)

乾杯用スパークリングワイン ビール ワイン (白・赤) ハイボール 日本酒 焼酎(芋/麦) レモンサワー カクテル3種
烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種 オーストリア産ぶどうジュース ノンアルコールビール

※会場のご利用時間は2時間です ご延長は30分につき、お一人様¥500にて承ります

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※価格には消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれております

2025.08.01

Course

¥5,000

Hors-d'œuvre

甘エビと桃のタルタル トマトソース

Pasta

オレキエッテパスタ
自家製サルシッチャのトマトソース

Plat

国産豚肩ロースのコンフィ
ほのかな酸味とコク マスタードソース

Dessert

クレマ・カタラーナ
ー カタルーニャ風 焦がしカスタードクリーム ー

Pain

パン

Cafe

コーヒー ・ 紅茶

¥7,000

Amuse

季節野菜のテリーヌ バジルソース

Hors-d'œuvre

鶏もも肉と砂肝のガランティーヌ
ホタテのクリームソース

Plat

鴨胸肉のロティ
フランボワーズの甘酸っぱいソース

Dessert

ヌガーグラッセ
ー ナッツとドライフルーツのアイスマース ー

Pain

パン

Cafe

コーヒー ・ 紅茶

¥9,000

Amuse

じゃがいもの冷製スープ
煌めくコンソメジュレ “パリ・ソワール”

Hors-d'œuvre

タスマニアサーモンのコンフィ
芳醇な香りのシェリーヴィネグレット

Poisson

真鯛のヴァブール
魚介の旨み マリニエールソース

Viande

国産牛サーロインのロティ
赤ワインと黒胡椒 ポワブラードソース

Dessert

パリ・ブレスト
ー 車輪をイメージしたシュー菓子
アーモンド・キャラメル・バナナの組み合わせ ー

Pain

パン

Cafe

コーヒー ・ 紅茶

¥1,200（ノンアルコールプラン）

乾杯用スパークリングジュース 烏龍茶 ジンジャーエール オレンジジュース フレンチソーダ2種

¥2,000（アルコールプラン）

ビール ワイン（白・赤） ハイボール 焼酎(芋/麦) 烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種

¥2,500（アルコールプラン）

乾杯用スパークリングワイン ビール ワイン（白・赤） ハイボール 日本酒 焼酎(芋/麦) レモンサワー カクテル3種
烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種 オーストリア産ぶどうジュース ノンアルコールビール

BUFFET PLAN

¥5,000

COLD APPETIZER

スモークサーモン
グリーンサラダ
合鴨パストラミ
サンドイッチ
きのこひよこ豆のマリネ
小エビのカクテル ジェノバ風
カプレーゼ
鶏胸肉真空調理 マスタードソース

HOT APPETIZER・MAIN

タンドリーチキン
フライドポテト
豚ロース肉のトマト煮込み
フィッシュフライ
魚介のピラフ
特製パスタ
特製カレー

DESSERT

特製デザート6種

CAFE

コーヒー・紅茶

¥7,000

COLD APPETIZER

スモークサーモン
グリーンサラダ
合鴨パストラミ
サンドイッチ
きのこひよこ豆のマリネ
小エビのカクテル ジェノバ風
シャルキュトリー盛り合わせ
鶏胸肉真空調理 オレンジビネグレット
マグロのカルパッチョ仕立て
グラスのカクテル3種
└ 野菜のアスピックジュレと季節のスープ
└ 砂肝コンフィとオリーブ
└ タコのトマトソースマリネ

HOT APPETIZER・MAIN

タンドリーチキン
フライドポテト
豚ロース肉の煮込み
鮮魚のムニエル
鴨胸肉のロースト
ビーフシチューと温野菜
バターライス
魚介のピラフ
本日のパスタ

DESSERT

特製デザート6種

CAFE

コーヒー・紅茶



¥1,200 (ノンアルコールプラン)

乾杯用スパークリングジュース 烏龍茶 ジンジャーエール オレンジジュース フレンチソーダ2種

¥2,000 (アルコールプラン)

ビール ワイン (白・赤) ハイボール 焼酎(芋/麦) 烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種

¥2,500 (アルコールプラン)

乾杯用スパークリングワイン ビール ワイン (白・赤) ハイボール 日本酒 焼酎(芋/麦) レモンサワー カクテル3種
烏龍茶 オレンジジュース ジンジャーエール フレンチソーダ2種 オーストリア産ぶどうジュース ノンアルコールビール

※会場のご利用時間は2時間です ご延長は30分につき、お一人様¥500にて承ります

※お料理の内容は季節や食材の入荷状況によって変わることがございます

※価格には消費税(10%)・サービス料(10%)が含まれております

2025.08.01

ご予約・お問合せ

THE ORIENTAL TERRACE

静岡県浜松市中央区佐鳴台6-8-30

TEL 053-447-3241

Mail party@torizen.co.jp

