



MAISON VERTE



## MAISON VERTE

JR大阪駅 徒歩5分！グランレスパイア大阪にある「MAISON VERTE」

料理は、東京・青山の人気フレンチ「L'AS」の兼子 大輔シェフが監修

旬の食材を最大限引き出したメインディッシュやデザート

”上質さ”と誰もが”心地よい”と感じるレストランで

記憶に残るパーティーをご提案いたします

お日にちや人数などお気軽にお問い合わせください



FOOD DIRECTOR

L'AS DAISUKE KANEKO

兼子 大輔

1979年生まれ。大阪ラ・ベカス、東京コート  
ドールを経て渡仏。2012年南青山にL'AS  
をオープン。2013年に同じ南青山内へ移転  
、L'AS移転と同時にCORKをオープン。そ  
の実力は世界でも高い評価を得ており、  
2014年イギリスの高級グルメ雑誌「FOUR  
」主催の世界の若手ベストシェフに選出。ミ  
シュランガイド東京2024年度版にビブル  
マンとして掲載。

料理は、東京・青山の人気フレンチ「L'AS」の兼子大輔シェフが監修。旬の食材を使用し  
た色鮮やかな前菜、素材の美味しさを最大限引き出したメインディッシュやデザート等、  
正統派フレンチをベースにしながらゲストの記憶に残るキャッチーな演出で、モダンなメ  
ニューを提供。イギリスの世界最高のグルメ雑誌「FOUR MAGAZINE」にて、世界の若  
手ベストシェフに選ばれる程、国際的にも注目されています。

## MAISON VERTE

SEATS

150席

ADDRESS

大阪市北区大深町5番54号グラングリーン大阪 南館  
ホテル阪急グランレスパイア大阪 5F

OFFICIAL WEBSITE

maison-verte.jp

WEDDING WEBSITE

maison-verte.official-wedding.jp

INSTAGRAM

@maison\_verte\_wedding (ウェディング専用)

CONTACT US

maisonverte\_party@transit-web.com



## COURSE PLAN 12,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

6 dishes

- アミューズ 1 フォアグラのクリスピーサンド
- 前菜 2 季節の前菜①
- 3 季節の前菜②
- メイン 4 お魚料理
- 5 牛フィレ肉のロースト
- \*和牛へグレードアップ +2,000YEN
- デザート 6 デザート

## STANDARD PLAN [BUFFET STYLE] 9,500YEN

(90分制フリードリンク付き)

12 dishes

- 前菜 1 スモークサーモンのタルタル バケット添え
- 2 旬の魚介と季節野菜のマリネ
- 3 シャルキュトリの盛り合わせ
- 4 季節野菜のサラダ
- 5 フレンチフライ
- パスタ 6 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ
- 7 大鍋でつくるバエリア
- メイン 8 旬の鮮魚のソテー 白ワインソース
- 9 豚肩肉のロースト マスタードソース
- デザート 10 イチゴのクラフティ
- 11 ガトーショコラ
- 12 濃厚なチーズケーキ

## CASUAL PLAN [BUFFET STYLE] 8,000YEN

(90分制フリードリンク付き)

9 dishes

- 前菜 1 スモークサーモンのタルタル バケット添え
- 2 旬の魚介と季節野菜のマリネ
- 3 シャルキュトリの盛り合わせ
- 4 季節野菜のサラダ
- 5 フレンチフライ
- パスタ 6 牛肉とトマトのラグーのショートパスタ
- メイン 7 豚肩肉のロースト マスタードソース
- デザート 8 イチゴのクラフティ
- 9 濃厚なチーズケーキ

## FREE DRINK MENU

スパークリングワイン、赤ワイン、白ワイン、ビール、日本酒、焼酎、ソフトドリンク(オレンジ、ウーロン茶)

- 1名様あたり追加500円で、30分の延長やウェルカムドリンクのご利用も可能です
- お持込の場合、1本あたり2000円申し受けます

## UP GRADE

1名様あたり追加700円で、フリードリンクメニューに、カクテル+ソフトドリンク各種を追加可能です

<カクテル> ジントニック、モスコミュール、ハイボール、カシスオレンジ  
<ソフトドリンク> グレープフルーツ、アップル、白ぶどう、赤ぶどう、コーラ、ジンジャエール

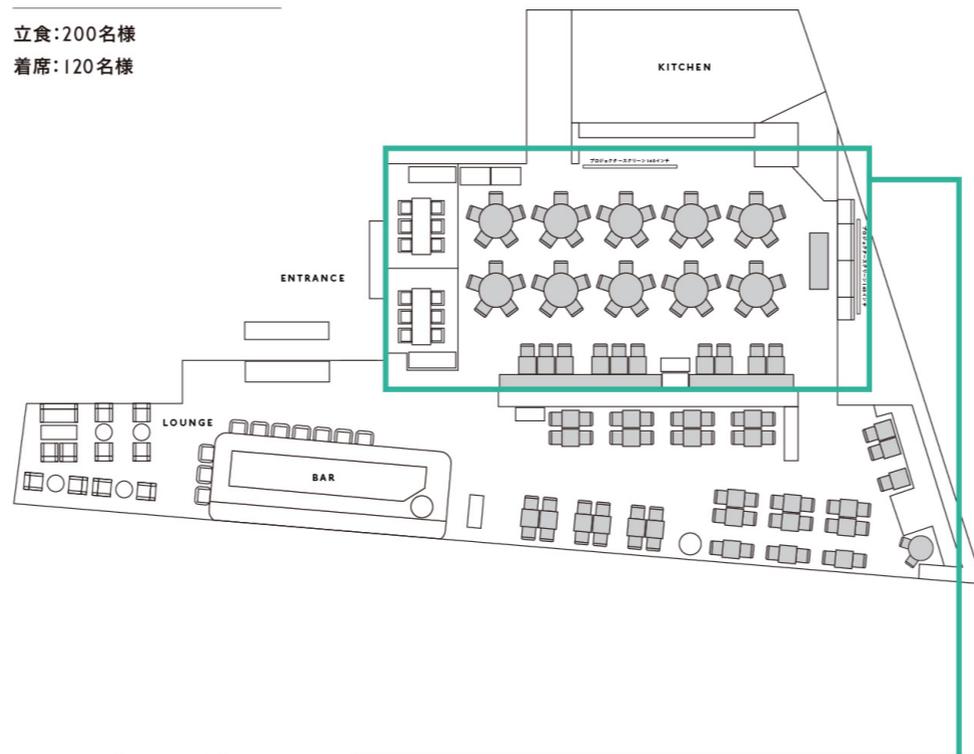
## ORDER CAKE

- 1名様あたり追加1000円で、オーダーメイドケーキをご用意いたします
- ナンバーケーキのご用意も可能です\*詳細はお問い合わせください

- メニュー内容は一例です。季節や仕入れ状況により変更する場合がございます
- メニュー構成や内容はおお客様にご要望をお伺いし、ご提案差し上げます
- アレルギーをお持ちの方は、スタッフへお申しつけください
- \*価格は全て税込みです
- \*別途、サービス料として飲食料金の10%を頂戴しております
- \*別途、1名様あたり500円の会場使用料を頂戴しております

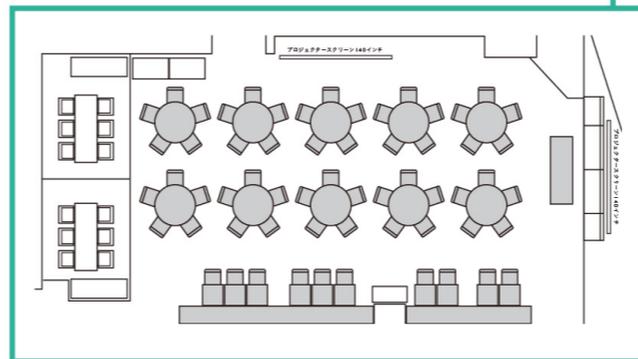
## 全貸切

立食:200名様  
着席:120名様



## メインダイニングエリア

立食:100名様  
着席:70名様



	メインダイニングエリア貸切		全貸切	
	平日	土日祝日	平日	土日祝日
1. 人数	立食:100名様まで 着席:70名様まで		立食:200名様まで 着席:120名様まで	
2. ご予約人数変更	3ヵ月先まで予約可 1週間前までに人数、内容確定		5ヵ月先まで予約可 週間前までに人数、内容確定	
3. 申込金	×		¥100,000	
4. 実施可能時間範囲	11:30-22:00 L.O. (23:00完全撤収)			
5. 宴会時間	2.5時間 (受付15分、本番2時間、退場15分)		3時間 (受付30分、本番2時間、退場30分)	
	LUNCH TIME	¥300,000	¥600,000	¥1,000,000
6. 最低保障料金	DINNER TIME	¥400,000	¥600,000	¥1,300,000
				¥1,500,000
7. 会場使用料金	¥500 /御一人様あたり			
8. 御一人様あたりの単価 *[]カッパ内はサービス料込の料金		フルコースプラン ¥13,000~ [¥14,250~] スタンダードプラン ¥10,000~ [¥10,950~] カジュアルプラン ¥8,500~ [¥9,300~]		
9. 音響使用料 (ワイヤレスマイク、マイクスタンド) *本数に限りがあります。	¥20,000			
10. 映像使用料	120インチスクリーン & プロジェクター ¥30,000			
11. DJ PLAN	¥66,000 (DJ手配料金含む) *DJブースのみ使用の場合 ¥30,000 (③、②+③もしくは全貸切使用の場合に限る)			
12. クローク (クロークスタッフ)	無料 (店舗スタッフ立会の場合、1名/¥20,000)			

<無料オプション>クローク札、受付台、手摺金庫貸出など、ご用意しております

- \* 予定人数より少なかった場合でも最低保障料金は頂戴いたします
- \* お客様の責任により汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担いただきます
- \* フード、ケーキに関するご注文内容の変更は、7日前迄にいただけますようお願いいたします
- \* お荷物のお預かりは、2日前より承ります
- \* 平日貸切のご予約は、随時承っております (土日祝は3ヶ月前より承っております)
- \* ご予約のキャンセル時には最低保障金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴いたします  
~1ヵ月:10% | ~2週間:30% | ~1週間:50% | ~前日:80% | ~当日:100%

## MAISON VERTE

お問い合わせ

maisonverte\_party@transit-web.com

