



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」の金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



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。



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年度版にビブグルマンとして掲載。

MAISON VERTE

SEATS

ADDRESS

OFFICIAL WEBSITE

WEDDING WEBSITE

INSTAGRAM

CONTACT US

150席

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

maison-verte.jp

maison-verte.official-wedding.jp

@maison_verte_wedding (ウェディング専用)

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ー
- 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ー
- 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

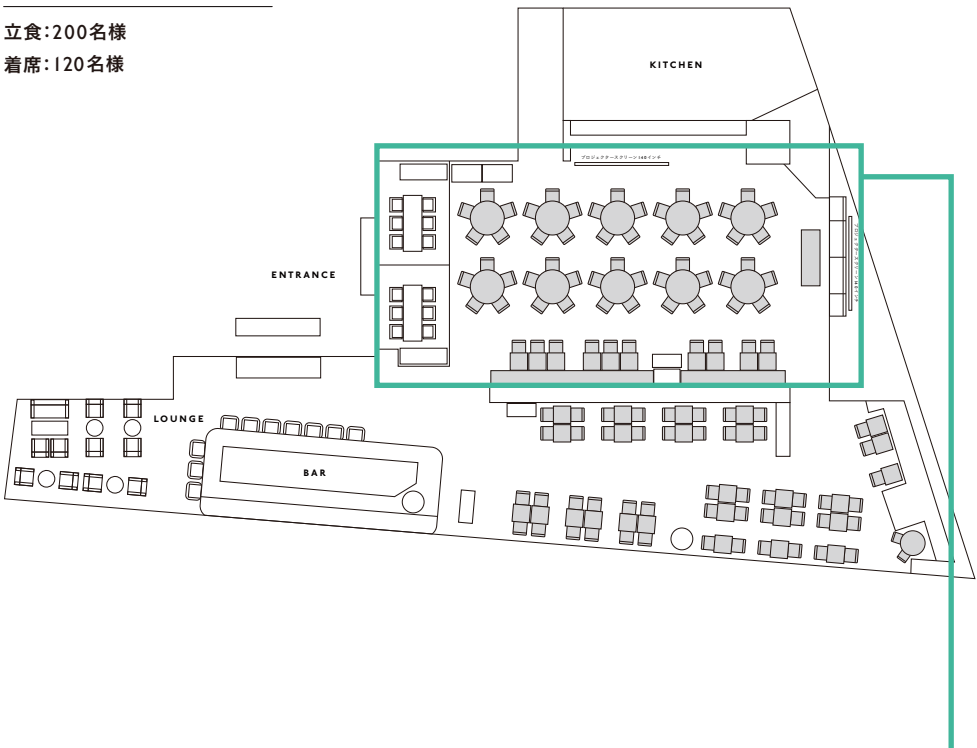
- 1名様あたり追加1000円で、オーダーメイドケーキをご用意いたします
- ナンバーケーキのご用意も可能です*詳細はお問い合わせください

- 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

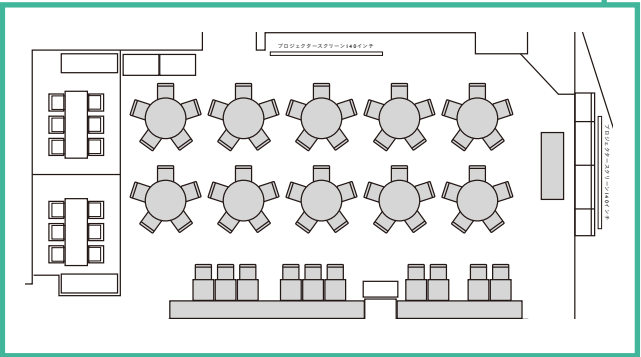
着席:120名様



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
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	
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 1週間前までに人数、内容確定	
申込金		×		¥100,000	
実施可能時間範囲		11:30-22:00 L.O. (23:00完全撤収)			
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)	
最低保障料金	LUNCH TIME	¥300,000	¥600,000	¥1,000,000	¥1,200,000
	DINNER TIME	¥400,000	¥600,000	¥1,300,000	¥1,500,000
会場使用料金		¥500 /御一人様あたり			
御一人様あたりの単価 カッコ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～】			
音響使用料 (ワイヤレスマイク、マイクスタンド) ※数に限りがあります。		¥20,000			
映像使用料		120インチスクリーン &プロジェクター ¥30,000			
DJ PLAN		¥66,000 (DJ手配料金含む) ※DJブースのみ使用の場合 ¥30,000			
クローク (クロークスタッフ)		無料 (店舗スタッフ立食の場合、1名/¥20,000)			

＜無料オプション＞クローク札、受付台、手袋金庫貸出など、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)
- * キャンセル料は見積総額を基準とし、ご予約成立日から宴会等開催予定日までの日数に応じたキャンセル料を申し受けます
～2ヶ月前まで:10% | ～1ヶ月前まで:20% | ～2週間前まで:30% | ～1週間前まで:50% | ～前日まで:80% | 当日:100%

