



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



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。

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 大鍋でつくるパエリア
- 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

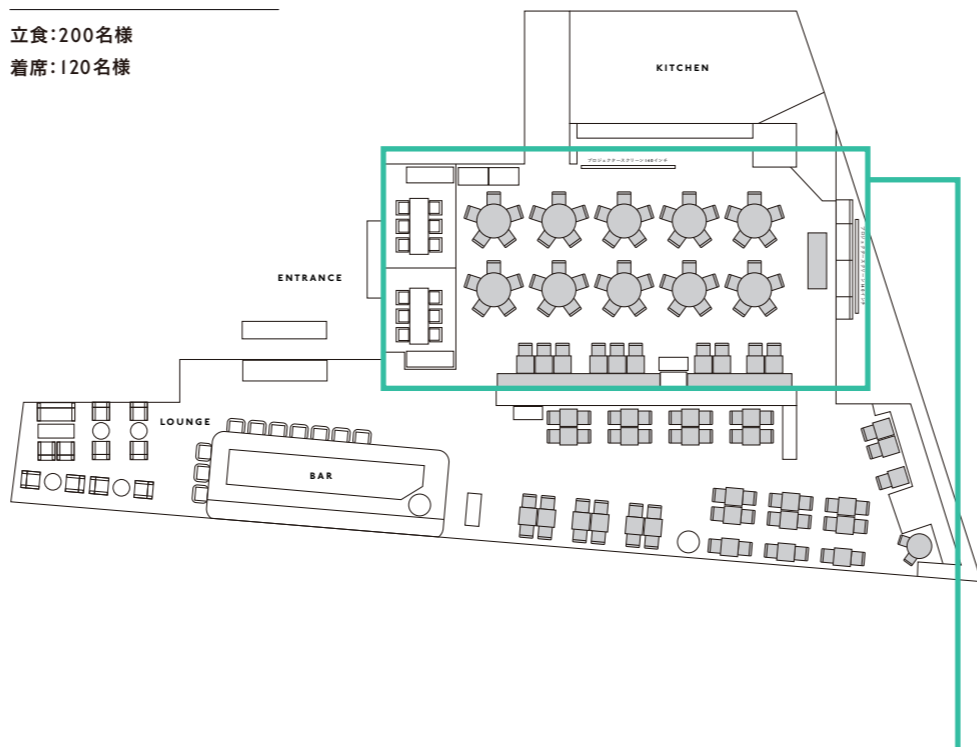
ORDER CAKE

- 1名様あたり追加1000円で、オーガ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 ※価格は全て税込みです
- 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 ※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
- 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 ※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

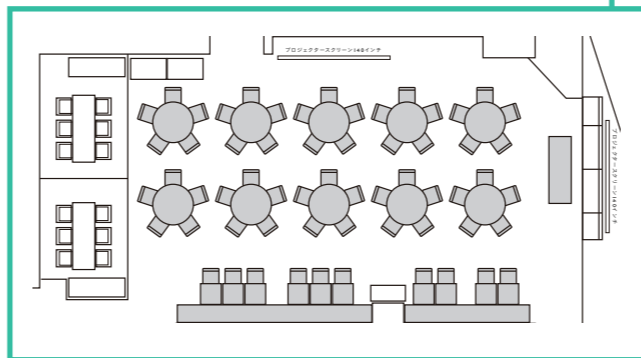
全貸切

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



| | エリア貸切 | | 全貸切 | |
|--|---|----------|----------------------------|------------|
| | メインダイニングエリア | | 月-木、日 | 金、土、祝前日 |
| 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) | |
| 6. 最低保障料金 | LUNCH TIME | ¥400,000 | ¥1,000,000 | ¥1,200,000 |
| | DINNER TIME | ¥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 | 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、手提金庫貸出など、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%

