ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

法要・法事プラン

2017.4.1 - 2018.3.31

在りし日を懐かしみながら、故人を偲ぶご法要。
ホテルならではの心のこもった食事会はいかがでしょうか。
アクセスの良い大阪駅直結の完全個室で、ご家族・ご親族のみの少人数から、
「偲ぶ会」や「お別れ会」の会場としてもご利用いただけます。

■ ご法要セットプラン

- 会場費(1時間)
- 設営費
- 遺影前装花
- 各宗派別 本尊軸
- 仏具
- 遺影立て
- 焼香(ホテル指定)
- お鈴
- ローソク
- 線香(ホテル指定)

※ホテル指定の焼香・線香以外はご使用いただけません。

¥60,000

※【献花】白カーネーション (1本)¥540 ～　※鉦吾(しょうご)・木鉦(もくしょう)・木魚のご利用はご遠慮いただいております。
※10名様～30名様まで承ります。30名様以上の場合もご相談ください。

お食事 松花堂弁当または和食会席コース

※お料理の詳しい内容は裏面をご覧ください。
※お食事時間は2時間となります。
※その他ご要望がございましたらご相談ください。

松花堂弁当

牡丹(ぼたん) お一人様 ¥8,400

会席料理

菖蒲(しょうぶ) お一人様 ¥10,400

百合(ゆり) お一人様 ¥12,400

フリードリンク お一人様 プラス¥2,200

ビール / 日本酒 / ウイスキー / ワイン(赤・白) / 焼酎(麦・芋) / 梅酒 / カクテル(ジン・ウォッカ・カシス)

上記7種類より5種類 ＋ ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース) ノンアルコールビールが飲み放題！

当日の実数計上も承ります

プラス¥500でグレードアップ
上記全種類飲み放題！
＋ 日本酒3種(剣菱・桃の滴・八海山)
＋ おすすめ焼酎(麦・芋)

特典

お寺様控室 3時間¥10,000 → 無料に
※先着2組までとさせていただきます。

●表示価格には税金・サービス料が含まれております。
●ご参加人数分の料金を頂戴いたします。
●料理内容は季節により変更させていただきます。
●写真は全てイメージです。

お申込みお問合せ
ホテルグランヴィア大阪 20F バンケットサロン
直通 06-6345-2581
受付 10:00 - 18:00
WEBサイトもチェック! ホテルグランヴィア大阪 法要・法事 検索

ホテルグランヴィア大阪
〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号
TEL.06-6344-1235(代表) http://www.granvia-osaka.jp/
アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

担当

法要･法事プラン　メニュー例

季節により、メニュー内容を変更させていただきます

牡丹 ぼたん

松花堂弁当

お一人様　￥8,400

先附け　ごま豆腐
造　り　寒八　まぐろ(磯辺)　烏賊
箱　物　[口取り] 青菜のお浸し
出巻玉子　ばい貝の旨煮
公魚(わかさぎ)甘露煮　鶏八幡巻き
合鴨スモーク　銀杏柿
笹巻麩　焼目栗
[煮物] 百合根入り飛龍頭
琥珀餡掛け
[焼物] 鰆の照焼き
[添え物] 秋刀魚紫蘇フライ
食　事　きのこ御飯
香の物　三種盛り
留椀変り　火取り鰆　玉子豆腐
甘　味　デザート

菖蒲 しょうぶ

会席料理

お一人様　￥10,400

八　寸　菊菜と焼椎茸のお浸し
鮟鱇(あんこう)の肝旨煮　小巻玉子
秋刀魚小袖寿司
いわし旨煮　合鴨スモーク
唐墨大根
椀　物　火取り鰆　玉子豆腐
吉野仕立て
造　り　寒八　まぐろ(磯辺)　烏賊
温　物　銀鱈煮付け
焼　物　真奈鰹柚庵焼き
蓋　物　鱈の白子のかぶら蒸し　銀餡掛け
食　事　きのこ御飯
香の物　三種盛り
留　椀　合わせ味噌仕立て
甘　味　デザート

百合 ゆり

会席料理

お一人様　￥12,400

先附け　柿と芹の白和え
八　寸　菊菜と焼椎茸のお浸し
鮟鱇(あんこう)の肝旨煮　小巻玉子
秋刀魚小袖寿司
いわし旨煮　合鴨スモーク
唐墨大根
椀　物　火取り鰆　玉子豆腐
吉野仕立て
造　り　寒八　中とろ(磯辺)　烏賊
温　物　銀鱈煮付け
焼　物　真奈鰹柚庵焼き
蓋　物　鱈の白子のかぶら蒸し　銀餡掛け
食　事　きのこ御飯
香の物　三種盛り
留　椀　合わせ味噌仕立て
甘　味　デザート

※その他ご希望がございましたらご相談ください。 ※写真は全てイメージです。