

ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

選べるお料理と飲み放題でお得な歓送迎会を。

歓送迎会 プラン

2017
4.1 [土]
▼
2018
3.31 [土]

新しく仲間となる方への
歓送迎会や感謝の
気持ちを込めての送別会。
お帰りにも便利なJR大阪駅直結の
宴会場個室がおすすめです。

日 月 火 ・ 祝日 の17時以降のご利用は **曜日割引** (有)

※2017/4/30(日)、7/16(日)、9/17(日)、10/8(日)、2018/1/7(日)、1/8(月)、2/11(日)は曜日割引の対象外となります。

A Plan リーズナブルに!
お一人様 **¥7,500** (フリードリンク付き)

お料理 洋食
形式 卓盛 または 立食
ご利用時間 2時間

曜日割引なら
お一人様 **¥500** 割引

特典 乾杯用
スパークリングワイン

B Plan お料理も充実!
お一人様 **¥8,500** (フリードリンク付き)

お料理 洋食 または 和食
形式 卓盛 または 立食
ご利用時間 2時間

曜日割引なら
お一人様 **¥1,000** 割引

特典 1 乾杯用スパークリングワイン
2 20名様毎にお一人様 **無料**

C Plan ご利用時間 **+30分延長** サービス!
お一人様 **¥10,000** (フリードリンク付き)

曜日割引なら
お一人様 **¥1,000** 割引

お料理 洋食 または 和食 または 和洋折衷
形式 卓盛 または 立食 または 正餐
ご利用時間 **2時間30分**

特典 1 乾杯用スパークリングワイン
2 20名様毎にお一人様 **無料**
3 30名様毎に **花束1個**



下記より**5種類**お選びください
※ウーロン茶・オレンジジュース・ノンアルコールビールは含まれております。

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

+ ¥500 で
フリードリンクメニュー
全種類
+
日本酒3種
・剣菱
・桃の滴
・八海山
+
焼酎アディバイザー
おすすめ焼酎(麦/芋)
を追加!

全プラン共通
特典

**会場費
2時間無料**

※Cプランは2時間30分
ご利用いただけます。

基本設営費

(マイク2本・ステージ2枚)

※30名様以下の小宴会場には
マイク設備がございません。
予めご了承ください。

オプションにて
スクリーン・プロジェクターを
レンタル(有料)の場合

**ご利用時間
30分延長無料**

(通常お一人様 ¥500)



お問い合わせ

ホテルグランヴィア大阪
20F パンケットサロン

(直通)

TEL. **06-6345-2581**

WEBサイトもチェック!

ホテルグランヴィア大阪 歓送迎会

検索

<http://www.granvia-osaka.jp/party/produce/>

●表示価格には税金・サービス料10%が含まれております。●着席は10名様から、立食は20名様から承ります。●ご参加人数分の料金を頂戴いたします。●パーティーのお時間を30分ご延長ごとにお一人様¥500頂戴いたします。●写真は全てイメージです。

携帯電話からもアクセスできます

担当



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

歓送迎会プラン 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
※写真は全てイメージです。
※使用しているお米は「国産米」です。

日月火・祝日
お一人様
Aプラン ▶ ¥500 割引 / B・Cプラン ▶ ¥1,000 割引
の17時以降の
ご利用は
曜日割引(有)
お一人様



- A Plan** 洋食 卓盛形式
- 冷製料理**
- ・スモークトラウトサーモン ケッパー、オニオンのサラダ添え
 - ・タコのセビーチェ 柑橘風味
 - ・季節魚のエスカベッシュ
 - ・カボチャのサラダとチョリソー
- 温製料理**
- ・飲茶
 - ・モチコチキン
 - ・白身魚のソテー マリナーソース
 - ・ポークとチーズのパン粉付け焼き マスタードソース
 - ・焼豚と高菜のピラフ
- デザート**
- ・ソルベ
 - ・フルーツ
 - ・ブレンドコーヒー



- B Plan** 洋食 卓盛形式
- 冷製料理**
- ・スモークトラウトサーモン 柑橘風味
 - ・小海老とアボカドのタルタル
 - ・赤パプリカのフォンダン コンソメジュレ
 - ・四種豆のサラダ 生ハム添え
- 温製料理**
- ・小さな豚まん
 - ・揚げ春巻き
 - ・若鶏モモ肉のソテー 特製味噌焼き
 - ・白身魚のポワレ 焦がしバターのフォンドヴォールソース
 - ・ポークのカツレツ ハムとチーズの包み焼き
 - ・生姜風味のみつせ鶏ご飯
- デザート**
- ・ソルベ
 - ・フルーツ
 - ・ブレンドコーヒー



- C Plan** 和食 卓盛形式
- 八寸** 明日葉の浸し 糸花 出し巻 筍真丈 海老芝煮 桜香砵巻 若草透かし 金平つくね串
- 造り** 鯛 まぐろ 烏賊
- 蓋物** 五目茶巾旨煮 桜海老友地あん掛け
- 焼物** 桜鯛たれ焼き 帆立黄身醤油焼き 穂先菜の花山葵漬け
- 強肴** 身巻きアスパラ
- 添え物** 野菜サラダ
- 留物** 土鍋盛り 合わせ味噌仕立て
- 木の実(甘味)** フルーツ 甘味 ブレンドコーヒー



- A Plan** 洋食 正餐形式
- ・カリフラワーのムースとコキヤージュ 海藻のジュレ
 - ・本日のスープ
 - ・白身魚のヴァプール 柑橘風味のソース
 - ・牛フィレ肉のグリエ マスタードソース
 - ・自家製デザート
 - ・ブレンドコーヒー
 - ・パンとバター



- B Plan** 和食 正餐形式
- 八寸** 明日葉の浸し 糸花 出し巻 筍真丈 海老芝煮 桜香砵巻 若草透かし 金平つくね串
- 造り** 鯛 まぐろ 間八
- 蓋物** 竹の子土佐煮 眼張煮付け
- 焼物** 鱒木の芽焼 菜の花唐墨塗し
- 強肴** 蛸烏賊バジル衣揚げ 山菜の天婦羅
- 御飯** 桜海老御飯
- 香の物** 三種盛り
- 留物** 合わせ味噌仕立て
- 甘味** デザート ブレンドコーヒー



- C Plan** 和洋折衷 正餐形式
- 八寸** 花山葵漬け 天子旨煮 蝶々丸十合鴨コース烏龍煮 平貝蠟焼き 蛤時雨煮 さくら餅
- 椀物** 海老真丈 桜花摺り流し
- 造り** 鯛 まぐろ 間八
- 魚料理** 白身魚のヴァプール 柑橘風味のソース
- 肉料理** 牛フィレ肉のグリエ マスタードソース
- デザート** 自家製デザート ブレンドコーヒー パンとバター