

JR大阪駅直結で、お帰りも

安心・楽しく!

うれしい
プラン特典
付き

2017.4.1(土)

2018.3.31(土)

同窓会・OB会プラン



全プラン
ご利用時間
「ゆったり」
3時間



A プラン
お一人様
¥6,300

和食	松花堂弁当
洋食	卓盛形式／立食形式

B プラン
お一人様
¥7,300

和食	卓盛形式／立食形式
洋食	卓盛形式／立食形式

C プラン
お一人様
¥8,300

和食	会席	洋食	正餐形式
和洋折衷	卓盛形式		

※お料理は和食・洋食・和洋折衷からお選びください。 ※お料理・室料・サービス料・税込み。 ※ドリンクは別料金となります。

Option オプションプラン
フリードリンクプラン
お一人様 **¥2,200**

ビール	日本酒	ワイン(赤・白)
焼酎(麦・芋)	ウイスキー	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**チョイス!

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!!

プラス¥500でグレードアップ!
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)
- おすすめ焼酎(麦・芋)

※当日の実数計上も承ります。

お得な! 曜日割引
月～水曜日のご利用
又は日・祝日の17時以降のご利用が
お一人様 **¥1,000割引!**

【除外日】4/30(日)、7/16(日)、9/17(日)、10/8(日)、2018/1/7(日)、1/8(月)、2/11(日)、3/21(水)

プラン特典
プランご利用で **乾杯用ドリンクプレゼント!**

- スパークリングワイン
- スパークリング清酒「滯(みお)」

よりお選びください

オンラインフォトアルバムとは?

- 1 写真を共有
- 2 写真の追加や保存も簡単
- 3 パスワード付きで安心

※パスワードと簡単操作案内を当日出席者全員にお渡しします。

特典1 30名様以上に
さらに! 右記より **1つ** チョイス!

特典2 30名様毎に **花束1つ** または **卓上装花**

特典3 **オンラインフォトアルバム**

ご宿泊 **二次会** **ご宿泊・ホテルレストランでの二次会も承ります!**
お気軽にお申し付けください。

お写真 **集合写真** 30枚以上 お一人様 **¥1,000~**
(当日渡し)

ご予約・お問い合わせ **ホテルグランヴィア大阪 (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 同窓会** 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。 携帯電話からもアクセスできます

●パーティーのお時間は3時間までとさせていただきます。 ●30分ご延長ごとにお一人様¥500を頂戴いたします。 ●写真は全てイメージです。



同窓会・OB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



A プラン 和食
松花堂弁当

- | | | | | |
|--------|-------|---|----|---|
| 先造御香留甘 | 附り飯の物 | 春キャベツの豆腐鯛 鮭 白ごはん(ちりめん山椒) 三種盛り 合わせ味噌仕立て さくらわらび餅 ブレンドコーヒー | 箱物 | [口取り] 出し巻 筍真丈 海老芝煮 桜香帖巻 桜一寸松葉刺し 若草透かし 金平つくね串 明日葉の浸し 南蛮漬け [焚合せ] 五目茶巾旨煮 桜海老友地あん掛け [焼物] 桜鯛たれ焼き [揚げ物] 身巻きアスパラ 春子椎茸 ヤングコーン |
|--------|-------|---|----|---|



A プラン 洋食
卓盛形式

- | | |
|----------------------|------------------------|
| <冷製料理> | <温製料理> |
| ・スモークトラウトサーモン レモン風味 | ・プチ豚まん |
| ・キハダマグロのタタキと 赤ネギのマリネ | ・ホタテ貝のソテー カニ身と生姜風味のソース |
| ・季節の魚のエスカパッシュ | ・白身魚のポワレ 野菜の中華風ソース |
| ・和風合鴨胸肉 オニオンのサラダ仕立て | ・牛フィレ肉のグリエ 温野菜添え |
| | ・みつせ鶏ご飯 |
| | <デザート> |
| | フルーツ ソルベ ブレンドコーヒー |



B プラン 和食
卓盛形式

- | | | |
|------|--------------------|---|
| 造り温焼 | 八寸物 | 青菜のお浸し 五目玉子巻 諸子甘露煮 桜餅 穴子八幡巻き 海老芝煮 独活生ハム巻 帆立若草焼き 葛かえで 鯛 まぐろ 烏賊 信田巻き 友地餡掛け 鮎奈女木の芽味噌焼 牛ロースサイコロステーキ 和風卸しソース |
| 添え物 | 野菜サラダ | |
| 御飯 | にぎり寿司三種盛り | |
| 留味 | 合わせ味噌仕立て | |
| 甘味 | メロン プチケーキ ブレンドコーヒー | |



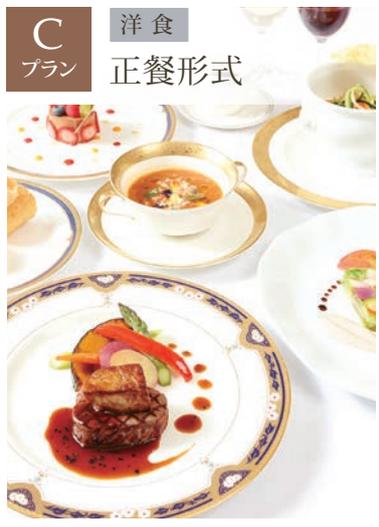
B プラン 洋食
卓盛形式

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| <冷製料理> | <温製料理> |
| ・スモークトラウトサーモンとイクラ クレープヴォナシエンヌ | ・小籠包 |
| ・キハダマグロのタタキと赤ネギのマリネ | ・焼き茄子の胡麻豆腐包み カニ身入り和風餡かけ |
| ・季節のムースリーヌとコンソメジュレ 炙りウニ添え | ・ホタテ貝のポワレ ハーフバターソース |
| ・合鴨胸肉の黒胡椒風味 キノコのマリネ | ・若鶏モモ肉のソテー 特製味噌焼き |
| ・カクテルサンドイッチ | ・牛フィレ肉のグリエ 温野菜添え |
| | ・みつせ鶏ご飯 |
| | <デザート> |
| | フルーツ ソルベ ブレンドコーヒー |



C プラン 和洋折衷
卓盛形式

- | | | |
|------|-----|--|
| 造り温物 | 八寸物 | 明日葉の浸し 出し巻 筍真丈 海老芝煮 桜香帖巻 若草透かし 桜一寸松葉刺し 金平つくね串 鯛 中とろ 間八 五目茶巾旨煮 桜海老友地餡掛け |
| 温製料理 | | ・ホタテ貝のソテー カニ身入り和風ソース |
| | | ・白身魚のヴァブール クレーム・ド・コキヤージュ |
| | | ・牛フィレ肉のグリエ 温野菜添え |
| | | ・プチ豚まん ・みつせ鶏ご飯 |
| | | デザート |
| | | フルーツ ソルベ ブレンドコーヒー |



C プラン 洋食
正餐形式

- | |
|--------------------------|
| ・ホタテ貝とセロリラブの レムラード |
| ・本日のスープ |
| ・白身魚のハーブ蒸し クレーム・ド・コキヤージュ |
| ・牛フィレ肉のグリエ マデラソース |
| ・自家製デザート |
| ・ブレンドコーヒー |
| ・パンとバター |

※使用しているお米は「国産米」です。※写真は全てイメージです。