

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「滞(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。