



同窓会・OB会プラン

2018.4.1(日)～2019.3.31(日)

35周年記念 特別プラン特典

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「響(みお)」
- よりお選びください



さらに **30名様以上で、下記より好きな特典をチョイス!**

- 特典1 30名様毎に **1名様 無料!**
- 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**※1
- 特典4 プロジェクター&スクリーン **貸し出し 無料!**※2

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

3時間
利用

30名様以上で
特典から1つチョイス

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

3時間
利用

30名様以上で
特典から2つチョイス

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

3時間
利用

30名様以上で
特典から2つチョイス

※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・税金・サービス料込み。 ※ドリンクは別料金となります。

お得な! **曜日割引** お一人様 **¥1,000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得!

【除外日】2018年4/29(日)、7/15(日)、9/16(日)、9/23(日)、10/7(日)、12/23(日)、2019年1/13(日)、2/10(日)



フリードリンクプラン

※当日の実数計上も承ります。 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)

※1 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。

※2 台数に限りがございます。係員にご確認ください。



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。



集合写真 30枚以上 お一人様
(当日渡し) **¥1,000～**

ご予約・お問い合わせ

20Fバンケットサロン
営業時間 10:00～18:00

(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



https://www.granvia-osaka.jp/party/packages/

●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。

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) https://www.granvia-osaka.jp/
アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

同窓会・OB会 プラン メニュー例

料理内容は季節により変更させていただきます。



A プラン 和食 松花堂弁当

先 附 け 春キャベツの豆腐 箱 物 [口取り] 出し巻 筍真丈
造 り 鯛 まぐろ 海老芝煮 桜香砵巻
御 飯 白ごはん(ちりめん山椒) 桜一寸松葉刺し
香 の 物 三種盛り 若草透かし 金平つくね串
留 碗 合わせ味噌仕立て 明日葉の浸し 南蛮漬け
甘 味 さくらわらび餅 [焚合せ] 五目茶巾旨煮
 コーヒー 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



A プラン 洋食 卓盛形式

<冷製料理>
キハダマグロのマリネ
カラフル大根サラダ 山葵ソース
季節野菜のムースリヌ
甘海老と柑橘風味のジュレ
合鴨ロース肉の黒胡椒風味
カクテルサンドイッチ

<温製料理>
プチ豚まん
ホタテ貝のポワレ 和風海藻ソース
若鶏のソテー 葱塩だれ 青唐添え
本日の魚のヴァブール サフランソース
牛フィレ肉のグリエ ポン酢ソース

<デザート>
フルーツ ソルベ コーヒー



B プラン 和食 卓盛形式

八 寸 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
造 り 鯛 まぐろ
温 物 山椒道明寺蒸し
焼 物 彩りあん掛け
焼 物 鯖の木の芽味噌焼
銘柄鶏の桜花焼き
添 え 物 野菜サラダ
御 飯 にぎり寿司 三種盛り
留 碗 合わせ味噌仕立て
木 の 実 メロン
甘 味 プチケーキ
 コーヒー



B プラン 洋食 卓盛形式

<冷製料理>
スモークトラウトサーモンのマリネ
彩り野菜 イクラ添え
季節野菜のムースリヌ
天使の海老と柑橘風味のジュレ
イペリコチヨリソー、サルシジョン、
モルタデラ盛合せ
合鴨ロース肉の黒胡椒風味

<温製料理>
上海風小籠包
ホタテ貝のポワレ 和風海藻ソース
若鶏のソテー 葱塩だれ 青唐添え
本日の魚のヴァブール サフランソース
牛フィレ肉のグリエ ポン酢ソース
本日のピラフ

<デザート>
フルーツ ソルベ コーヒー



C プラン 和洋折衷 卓盛形式

八 寸 明日葉の浸し 出し巻
筍真丈 海老芝煮
桜香砵巻
桜一寸松葉刺し
若草透かし
金平つくね串
造 り 間八 まぐろ
温 物 山椒道明寺蒸し
鯛葛うち・彩あん掛け

洋食料理
ホタテ貝のポワレ 和風海藻ソース
本日の魚のヴァブール
クリーム・ド・コキヤージュ
牛フィレ肉のグリエ 野菜添え
本日のピラフ

デザート
フルーツ ソルベ コーヒー



C プラン 洋食 正餐形式

海老のマリネとアボカドムース
紅玉のジュレ サラダ添え
本日のスープ
本日魚のハーブ蒸し
柑橘風味のクリーム・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

※写真は全てイメージです。