

SORA「そら」

19階レストランフロア パーティー個室

「そら」・「みどり」

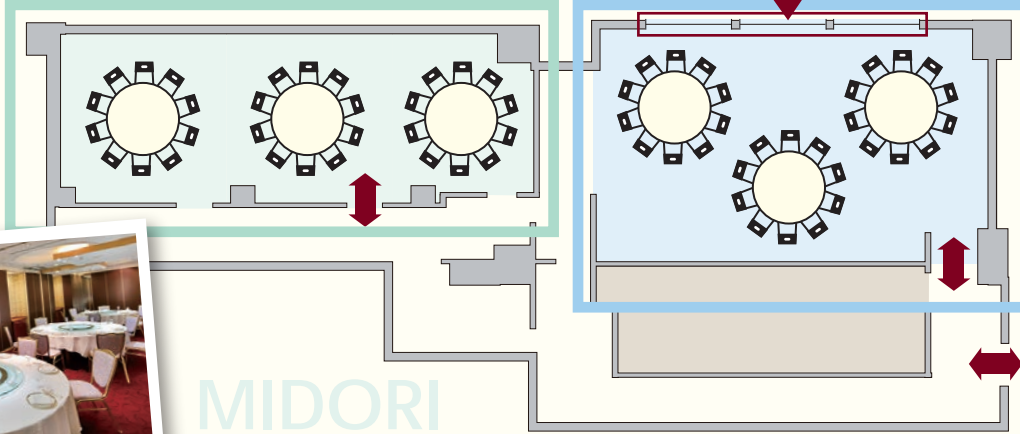
19階レストランフロアに
新しいパーティースペースが誕生します。
最大30名様までの個室で専用プランを
ご用意しております。
歓迎会や送別会、ご家族のお集まりに
ぜひご利用ください。

利用期間
2019.1.31(木)まで
利用時間
10:00~22:00

北側景色がご覧いただけます

みどり
54 m²

そら
60 m²



パーティー個室「そら」「みどり」専用プラン

Aプラン ¥6,000
(洋食料理 9品)

Bプラン ¥7,000
(洋食料理 10品)

Cプラン ¥8,000
(洋食料理 10品)

※着席は15名様から30名様まで承ります。
※メニュー例は裏面にございます。

全プラン
フリードリンク
付き

フリードリンクメニュー

・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)

上記より**5種類**お選びください。

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)、ノンアルコールが**飲み放題!!**



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)

プラス
¥500で

オプション
プラン
Option

お問い合わせ

営業部 セールス課
[受付] 9:30~17:30

(直通) TEL. 06-6347-1431

WEBサイトもチェック!

ホテルグランヴィア大阪

検索

<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15名様から30名様まで承ります。
●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。 ●料理内容は仕入れにより変更させていただきます。
●パーティーのお時間は2時間までとさせていただきます。 ●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



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

担当



19階レストランフロア パーティー個室

「そら」・「みどり」

メニューの一例

Menu

※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。

※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。



A プラン



冷製
料理

- ・スモークトラウトサーモン レッドオニオンとケッパー
- ・タコのマリネ プロヴァンス風
- ・本日の魚のエスカベッシュ
- ・カマンベールチーズとイベリコチョリソーのピンチョス
- ・カクテルサンドイッチ

温製
料理

- ・ブチ豚まん
- ・揚げ春巻き
- ・本日の魚のヴァブール 柑橘風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- ・豚肉のコルドンブルー トマトソース

デザート

- ・ソルベ
- ・ブレンドコーヒー

B プラン



冷製
料理

- ・スモークトラウトサーモンのレモンオイルマリネ 彩り野菜添え ハーブソース
- ・海老とタラモ ～レモンとポットルガ風味～
- ・本日の魚のエスカベッシュ
- ・カマンベールチーズとイベリコチョリソーのピンチョス
- ・カクテルサンドイッチ

温製
料理

- ・揚げ春巻き
- ・若鶏のソテー キャベツのアンブール 粒マスタードソース
- ・本日の魚のヴァブール 柑橘風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- ・仔牛のコルドンブルー トマトソース
- ・ランチョンミートと青葱の中華風ピラフ

デザート

- ・ソルベ ・フルーツ
- ・ブレンドコーヒー

C プラン



冷製
料理

- ・スモークトラウトサーモンのレモンオイルマリネ 彩り野菜添え ビストーソース
- ・ヤリイカとブロッコリーのアーリオ・オーリオ
- ・甘海老と季節のムースリヌ 温州ミカンのジュレ
- ・合鴨ロース肉の黒胡椒風味 白イチジクとベトラープのサラダ添え
- ・カクテルサンドイッチ

温製
料理

- ・ブチ豚まん
- ・ホタテ貝のポワレ チョリソーとプティボワフランセーズ
- ・本日の魚のヴァブール 柑橘風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- ・牛フィレ肉のグリル 野菜添え
- ・ランチョンミートと青葱の中華風ピラフ

デザート

- ・ソルベ ・フルーツ
- ・ブレンドコーヒー



ホテルグランヴィア大阪