

# 忘年会

2019

JR大阪駅直結！  
完全個室！

2019.  
11.1(金) ▶ 12.30(月)

2019年の締めくくりは、JR大阪駅直結の便利な  
ホテルグランヴィア大阪で。  
10～400名までご利用いただけるホテル宴会場で  
いつもと違う華やかな忘年会を。



## お得に忘年会を/ 曜日割引

日・月・火 曜日のご利用は

Aプラン	お一人様	¥500	割引
Bプラン	お一人様	¥1,000	割引
Cプラン	お一人様	¥1,000	割引

※除外日 11/3(日)

日～木曜日  
限定特別プラン!

### Aプラン

お一人様 ¥8,800

お料理	洋食 又は 和食
形式	卓盛 又は 立食
ドリンク	アルコールメニューより 5種類 チョイス
お時間	2時間

### Bプラン

お一人様 ¥10,000

寿司付

お料理	洋食 又は 和食
形式	卓盛 又は 立食
ドリンク	全種類飲み放題!
お時間	2時間

### Cプラン

お一人様 ¥12,500

寿司付

お料理	和洋折衷料理
形式	正餐 又は 卓盛
ドリンク	全種類飲み放題!
お時間	2時間30分

+ 乾杯用  
スパークリング  
ワイン付き

### プラン特典

特典1 景品におすすめ!  
ホテルギフトプレゼント

30名以上	スカイダイニング「アブ」 ランチbuffet券 ペア1組	100名以上	ホテルヴィスキオ大阪 宿泊券 ペア1組
50名以上	ホテルグランヴィア大阪 レストランディナー券 ペア1組	特典2	会場費 2時間無料 ※Cプランは2時間30分
特典3	基本設営費無料 マイク2本・ステージ240cm四方		

### フリードリンクメニュー

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー(ハイボール含む)
- ・ワイン(赤/白) ・焼酎(麦/芋)
- ・日本酒 ・梅酒 ・カクテル

※全プラン下記ソフトドリンクが含まれております。

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ノンアルコールビール

+ ¥500で

日本酒・焼酎  
グレードアップ!  
日本酒3種

- ・剣菱
- ・桃の滴
- ・八海山

+ 焼酎アドバイザー  
おすすめ焼酎  
(麦/芋)を追加!

\*仕入れ状況により銘柄を  
変更する場合がございます。

ご予約・お問い合わせ 20階 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 忘年会 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2時間とさせていただきます。Cプランのみ2時間30分となります。●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。●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。

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





# 忘年会 メニュー例

※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 お一人様 ¥8,800

日・月・火 曜日のご利用は ¥500 割引 ▶ お一人様 ¥8,300

### 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 フレンチキャビア添え バジルスソース
- ・カリフラワーのムースリーヌ オレンジ香るコンソメジュレ
- ・カマンベールチーズとイペ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】

- ・上海肉焼売
- ・ホタテ貝のボワレ デュクセル入り クレーム・ド・コキヤージュ
- ・若鶏の炙り 完熟ユズ胡椒味噌 青唐添え
- ・ポークのゴールドンブルー トマトソース
- ・牛フィレ肉のグリエ 野菜添え
- ・ボン酢ソース
- ・本日のピラフ

#### 【デザート】

- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー



### 和食 卓盛形式

#### 【酒肴】

- 滑子もずく 袱紗玉子
- 穴子の八幡巻き
- サーモン巻
- 笹巻き麩など季節の八寸

#### 【造り】

- お造り三種盛り あしらいい式

#### 【温物】

- 百合根饅頭 琥珀餡掛け

#### 【焼物】

- 鱈西京焼き
- 豚ロース照り焼き
- 焼野菜二種 初神

#### 【強肴】

- 鮫鱈竜田揚げ 蓮根煎餅

#### 【食事】

- 加菜ごはん

#### 【留椀】

- 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 お一人様 ¥10,000

日・月・火 曜日のご利用は ¥1,000 割引 ▶ お一人様 ¥9,000

### 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 フレンチキャビア添え バジルスソース
- ・カリフラワーのムースリーヌ オレンジ香るコンソメジュレ
- ・カマンベールチーズとイペリコチョリソーのピンチョス
- ・カクテルサンドイッチ

#### 【にぎり寿司三種】

#### 【温製料理】

- ・上海肉焼売
- ・ホタテ貝のボワレ デュクセル入りクレーム・ド・コキヤージュ
- ・高知県産白身魚のヴァブール 海藻ソース レモン風味
- ・若鶏の炙り 完熟ユズ胡椒味噌 青唐添え
- ・ポークのゴールドンブルー トマトソース
- ・牛フィレ肉のグリエ 野菜添え
- ・ボン酢ソース

#### 【デザート】

- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー



### 和食 卓盛形式

#### 【八寸】

- 滑子もずく 袱紗玉子
- 穴子の八幡巻き
- サーモン巻
- 笹巻き麩など季節の八寸

#### 【造り】

- お造り三種盛り あしらいい式

#### 【温物】

- 百合根饅頭 琥珀餡掛け

#### 【焼物】

- 鱈西京焼き
- 豚ロース照り焼き
- 焼野菜二種 初神

#### 【強肴】

- 鮫鱈竜田揚げ
- 蓮根煎餅

#### 【添え物】

- 南蛮漬け

#### 【食事】

- にぎり寿司三種

#### 【留椀】

- 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



## Cプラン お一人様 ¥12,500

日・月・火 曜日のご利用は ¥1,000 割引 ▶ お一人様 ¥11,500

### 和洋折衷 正餐形式

#### 【小鉢三種】

- 青菜と焼き占地のお浸し
- 滑子もずく季節の豆腐

#### 【椀物】

- 養老豆腐 鯛焼き目
- 金時人参 蕪ら
- 水菜 柚子

#### 【造り】

- お造り三種盛り あしらいい式

#### 【魚料理】

- 高知県産白身魚のヴァブール
- 彩り野菜

- ユズ香るクレーム・ド・コキヤージュ

#### 【肉料理】

- 牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース

#### 【食事】

- にぎり寿司三種

#### 【留椀】

- 合わせ味噌仕立て

#### 【デザート】

- 自家製デザート
- コーヒー
- パンとバター



### 和洋折衷 卓盛形式

#### 【八寸】

- 滑子もずく 袱紗玉子
- 穴子八幡巻き 海老芝煮
- 諸子甘露煮 笹巻き麩
- サーモン拵巻き
- 柚子菓子 黒豆松葉

#### 【造り】

- お造り三種盛り あしらいい式

#### 【温物】

- 百合根饅頭 琥珀餡掛け

#### 【洋食】

- ・ホタテ貝のボワレ デュクセル入り
- ・クレーム・ド・コキヤージュ
- ・ポークのゴールドンブルー
- ・トマトソース
- ・国産牛フィレ肉のグリエ 野菜添え
- ・ボン酢ソース

#### 【食事】

- にぎり寿司三種

#### 【留椀】

- 合わせ味噌仕立て

#### 【デザート】

- ソルベ フルーツ コーヒー



※表示価格には税金・サービス料10%が含まれております。※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。※その他ご希望がございましたらご相談ください。