

新年会 プラン

2020

2020.1.2 (木) ~ 2.29 (土)

新しい年のお祝いはホテルの宴会場で
完全個室、華やかなお料理でお迎えます。

お得に新年会を

日・月・火曜日のご利用は ※1/12、2/23は祝前日の為、対象外とさせていただきます。

曜日割引

Aプラン

お一人様 ¥500 割引

Bプラン

Cプラン

お一人様 ¥1,000 割引

A
プラン

日~木曜日限定
お得な特別プラン

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	5種類チョイス
お時間	2時間

B
プラン

ドリンクの種類が豊富な
寿司付きおすすめプラン

お一人様 ¥10,000

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

和洋折衷のお料理と
ゆっくり過ごせる贅沢プラン

お一人様 ¥12,500

お料理	和洋折衷料理
形式	正餐 又は 卓盛
ドリンク	全種類&「特別日本酒」& 焼酎アドバイザーおすすめ 焼酎飲み放題!
お時間	2時間30分

特典1 ホテルギフトプレゼント

30名以上では スカイダイニング「アブ」
ランチバイキング券 ペア1組

50名以上では ホテルグランヴィアレストラン
ディナー券ペア1組

100名以上では ホテルヴィスキオ大阪
宿泊券ペア1組

プラン 特典

特典2 会場費2時間無料

※Cプランは2時間30分
※ご利用時間30分延長毎に
お一人様¥500を頂戴します。

特典3 基本設営費無料

マイク2本・ステージ240cm四方

※30名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。

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(カシス/ジン/ウォッカ)

※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

Aプラン

5種類
チョイス

プラス¥500で

全種類&「特別日本酒」&
焼酎アドバイザーおすすめ「焼酎」飲み放題

Bプラン

プラス¥300で

全種類&「特別日本酒」&
焼酎アドバイザー
おすすめ「焼酎」飲み放題

特別日本酒

- ・剣菱
- ・桃の滴
- ・八海山



※仕入れ状況により特別日本酒の
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 新年会

検索

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

- 表示価格には税金及び、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。

担当



新年会プラン2020

※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

曜日割引

日・月・火曜日の
ご利用は

¥500割引で ▶ 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
- ・フレンチキャビアと温州ミカンのビュール
- ・白身魚のブランダードと甘海老
- ・バルメザンチーズのグリッシーニ添え
- ・カリフラワーのムースリヌ コンソメジュレ
- ・カクテルサンドイッチ

【温製料理】

- ・ポイルソーセージとポテトのグラタン
- ・粒マスタード添え
- ・ホタテ貝のボワレ カニ身入りサフランソース
- ・若鶏のソテー
- ・完熟ユズ胡椒味噌の炙り 青唐添え
- ・スペインガリシア産栗豚のソテー
- ・オニオンホールソース
- ・牛フィレ肉のグリエ 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

【八寸】

- 白和え 黒豆カステラ
- あかにし生姜煮 海老芝煮
- 小芋田楽 鯀昆布巻
- サーモン透かし巻き
- 柚子菓子

【造り】

- 鯛 まぐろ 烏賊 あしらいい式

【温物】

- 南瓜葛掛け饅頭

【焼物】

- 鱈袖庵焼き 焼き長芋

【添え物】

- 野菜サラダ

【食事】

- 笹巻ちまき

【留椀】

- 豚汁合わせ味噌仕立て

【木の実】

- メロン

【甘味】

- プチケーキ

- コーヒー



Bプラン

曜日割引

日・月・火曜日の
ご利用は

¥1,000割引で ▶ お一人様 ¥9,000

洋食 卓盛形式

寿司
付き

【冷製料理】

- ・スモークトラウトサーモンのマリネ
- ・フレンチキャビアと温州ミカンのビュール
- ・白身魚のブランダードと甘海老
- ・バルメザンチーズのグリッシーニ添え
- ・カリフラワーのムースリヌ コンソメジュレ
- ・カクテルサンドイッチ ・にぎり寿司

【温製料理】

- ・ポイルソーセージとポテトのグラタン
- ・粒マスタード添え
- ・ホタテ貝のボワレ カニ身入りサフランソース
- ・若鶏のソテー 完熟ユズ胡椒味噌の炙り 青唐添え
- ・スペインガリシア産栗豚のソテー
- ・オニオンホールソース
- ・北海道産ビーフハンバーグステーキ
- ・赤ワイン風味デミグラスソース
- ・牛フィレ肉のグリエ 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

寿司
付き

【八寸】

- 白和え 黒豆カステラ
- あかにし生姜煮 海老芝煮
- 小芋田楽 鯀昆布巻
- サーモン透かし巻き
- 柚子菓子

【造り】

- 鯛 本鮪 縹鮪 あしらいい式

【温物】

- 南瓜葛掛け饅頭

【焼物】

- 鱈袖庵焼き 焼き長芋

【添え物】

- 野菜サラダ

【食事】

- にぎり寿司

【留椀】

- 豚汁合わせ味噌仕立て

【木の実】

- メロン

【甘味】

- プチケーキ

- コーヒー



Cプラン

曜日割引

日・月・火曜日の
ご利用は

¥1,000割引で ▶ お一人様 ¥11,500

和洋折衷 正餐形式

寿司
付き

【八寸】

- 小松菜と揚げの煮浸し
- 黒豆カステラ あかにし生姜煮
- 海老芝煮 子持ち若布
- 鯀昆布巻 サーモン透かし巻き
- 柚子菓子

【椀物】

- 蕪ら 合鴨コース塩煮

【造り】

- 鯛 まぐろ あしらいい式

【魚料理】

- 高知県産兵鯉のヴァブール

- クリーム・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

【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

寿司
付き

【八寸】

- 白和え 黒豆カステラ
- あかにし生姜煮 海老芝煮
- 子持ち若布 鯀昆布巻
- サーモン透かし巻き
- 柚子菓子

【造り】

- 鯛 本鮪中とろ 縹鮪

- あしらいい式

【温物】

- 南瓜葛掛け饅頭

【洋食】

- ・ホタテ貝のボワレ カニ身入りサフランソース

- ・高知県産兵鯉のヴァブール

- ・海藻入りフュメ・ド・コキヤージュ

- ・牛フィレ肉のグリエ ボン酢ソース

【食事】

- にぎり寿司

【デザート】

- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

