

# 歓送迎会 プラン

Welcome and  
Farewell Party

2020.4.1(水) → 2021.3.31(水)

新しく仲間となる方への歓迎会や感謝の気持ちを伝える送別会。  
お帰りにも便利なJR大阪駅直結の宴会場個室がおすすめです。

選べるお料理と飲み放題で  
お得な歓送迎会を

曜日割引がお得!

日 月 火 祝

の  
17時以降のご利用は割引金額に。

※2020年4/28(火)・9/20(日)・9/21(月・祝)・11/2(月)・11/22(日)  
2021年1/10(日)・2/22(月)は曜日割引の対象外となります。

## フリードリンクメニュー

右記より  
**5種類** お選びください  
※ウーロン茶・オレンジジュース・  
ノンアルコールビールは  
含まれております。

- ・瓶ビール
- ・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)

プラス ¥500で

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

焼酎  
アドバイザー  
おすすめ  
銘柄焼酎  
(麦/芋)



ワイン(赤/白)の  
グレードアップも承ります。

※仕入れ状況により銘柄を  
変更する場合がございます。

## 全プラン共通 特典

**会場費2時間無料** ※Cプランは2時間30分  
ご利用いただけます。

## 基本設営費

(マイク2本・ステージ240cm四方2枚)

※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。



**A**  
Plan

リーズナブルに!

曜日割引 なら  
お一人様 ¥500 割引

お一人様 ¥7,500 フリー  
ドリンク  
付き

お料理 洋食  
形式 卓盛 または 立食  
ご利用時間 2時間

乾杯用スパークリングワイン  
お一人様 ¥300にてご提供!

**B**  
Plan

お料理も充実!

曜日割引 なら  
お一人様 ¥800 割引

お一人様 ¥8,800 フリー  
ドリンク  
付き

お料理 洋食 または 和食  
形式 卓盛 または 立食  
ご利用時間 2時間

特典 乾杯用スパークリングワイン

**C**  
Plan

ご利用時間延長!

曜日割引 なら  
お一人様 ¥1,000 割引

お一人様 ¥10,500 フリー  
ドリンク  
付き

お料理 洋食 または 和食 または 和洋折衷  
形式 卓盛 または 正餐  
ご利用時間 2時間30分

30分  
延長  
サービス

特典 1. 乾杯用スパークリングワイン  
2. 20名様毎に お一人様 無料

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 歓送迎会

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。
- 写真は全てイメージです。 ●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を30分ご延長ごとに一人様 ¥500頂戴いたします。

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 アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ  
TEL.06-6344-1235(代表) <https://www.granvia-osaka.jp/>

# Menu

季節により、メニュー内容を変更させていただきます

※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。

曜日割引がお得!!

日 月 火 祝

の 17時以降のご利用は割引金額に。

APlan ▶ お一人様 ¥500 割引 BPlan ▶ お一人様 ¥800 割引 CPlan ▶ お一人様 ¥1,000 割引

A Plan

卓盛形式

洋食



冷製料理

- ・スモークトラウトサーモンのマリネ バジルソース
- ・ヒヨコ豆のテリーヌ
- ・アボカドのムースと海老のマリネ
- ・ポテトのアイオリとイペリコチョリソー
- ・グリッシーニ添え
- ・カクテルサンドウィッチ

温製料理

- ・熊本県産芝海老の春巻
- ・本日の魚のヴァプール
- ・海藻とレモン香るプティボワフランセーズ
- ・若鶏のソテー
- ・春キャベツのハーブとケッパー風味 トマトソース
- ・スペインガリシア産栗豚のベルシヤード
- ・本日のピラフ

デザート

- ・ソルベ
- ・フルーツ
- ・コーヒー

B Plan

卓盛形式

洋食



冷製料理

- ・沖サワラのタタキ レッドオニオンのサラダ
- ・タブナードソース
- ・季節野菜のフォンダン
- ・オレンジ香るコンソメジュレと甘海老添え
- ・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
- ・カクテルサンドウィッチ

温製料理

- ・飲茶
- ・高知県産兵鯛のヴァプール
- ・海藻とレモン香るプティボワフランセーズ
- ・若鶏のソテー
- ・春キャベツのハーブとケッパー風味 トマトソース
- ・スペインガリシア産栗豚のベルシヤード
- ・牛フィレ肉のグリル ポン酢ソース
- ・ポークジンジャーピラフ

デザート

- ・ソルベ
- ・フルーツ
- ・コーヒー

卓盛形式

和食



先附

- 焼き蓬豆腐 鱒いくら 山葵
- 美味出汁 紫蘇の花

八寸

- 青菜の浸し 糸花 出汁巻 筍真丈
- 海老芝煮 桜香砵巻 若草透かし
- 金平つくね串

造り

- 鯛 鮪 あしらいい式

蓋物

- 黄葉おかき揚げ

焼物

- 桜鱒柚庵焼き 桜の花
- 蓮根 万願寺 椎茸南蛮

添え物

- 野菜サラダ

留椀

- 合わせ味噌仕立て

デザート

- メロン コーヒー

C Plan

正餐形式

洋食コース



- ・春野菜とホタテ貝のバルフェ
- ・本日のスープ
- ・高知県産白身魚のヴァプール
- ・海藻とレモン香るプティボワフランセーズ
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・自家製デザート
- ・コーヒー
- ・パンとバター

正餐形式

和食会席



先附

- 焼き蓬豆腐 鱒いくら 山葵
- 美味出汁 紫蘇の花

八寸

- 青菜の浸し 出し巻 筍真丈 海老芝煮
- 桜香砵巻 若草透かし 笹巻麩 金平つくね串

造り

- 鯛 鮪 縹鯨 あしらいい式

焼物

- 桜鱒柚庵焼き 桜の花
- 蓮根 万願寺 椎茸南蛮

蓋物

- 黄葉おかき揚げ

御飯

- 白御飯

香の物

- 三種盛り

留椀

- 合わせ味噌仕立て

デザート

- メロン コーヒー

正餐形式

和洋折衷コース



八寸

- 青菜の浸し 出し巻 筍真丈
- 海老芝煮 桜香砵巻
- 若草透かし 金平つくね串

椀物

- 春大根 桜鯛 清まし仕立て

造り

- 縹鯨 鮪 あしらいい式

魚料理

- 高知県産白身魚のヴァプール
- 海藻とレモン香るプティボワフランセーズ

肉料理

- スペインガリシア産
- 栗豚のベルシヤード

デザート

- 自家製デザート
- コーヒー
- パンとバター

