



〈期間〉
2021年
6月30日
まで

第48回「ル・テタンジェ」
国際料理賞コンクール 世界大会 第3位
シェフ 川本 善広

新しい生活様式に対応した立食パーティーのご提案

NEW NORMAL STYLE

Party Plan

ニューノーマルスタイル パーティープラン

立食 (洋食 個別にご提供)

フリードリンク付き

2時間制

お一人様 ¥9,000

Point 1

徹底した
感染症対策

詳しくは裏面をチェック

Point 2

世界大会3位獲得
シェフ 川本善広による
上質なお料理

メニューは下記をチェック

Point 3

真心のこもった
サービス

知識と経験豊富なスタッフが
品質の高いサービスを
ご提供いたします。



Sample Menu

メニュー例 (立食・個々盛り)

料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

〈冷製料理〉

- ・海老とアボカドのタルタル
- ・ポットルガ風味のブランガード
フレンチキャビア添え
- ・小柱のタブーレ ミント風味
- ・パルマ産生ハムと
カマンベールチーズの盛合せ
- ・カクテルサンドウィッチ

〈デザート〉

- ・グラスデザート
- ・フルーツ
- ・コーヒー又は紅茶

〈温製料理〉

- ・若鶏とポテトのフリット ～スパイス風味～
- ・ボイルソーセージと大麦のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送 自身魚のブイヤベース
- ・フランス産フォアグラのソテー ミックスベリーソース
- ・スペインガリシア産栗豚のソテー 粒マスタードソース
- ・牛フィレ肉のグリル オニオンレフォルソース
- ・ポークジンジャーピラフ

シェフおすすめ
の一品 フランス産フォアグラのソテー
ミックスベリーソース

風味を豊かに焼き上げたフランス産フォアグラと甘酸っぱい
ミックスベリーソースのハーモニーをお楽しみください。



プラン特典

- ・乾杯用スパークリングワイン
- ・ハンドマスク
(お一人様一枚)
- ・飛沫感染防止シールド
(受付用・お食事前)



Free Drinks

〈アルコールメニュー〉

- ・缶ビール (350ml) ※グラスビールに変更可
- ・ワイン(赤/白) ・焼酎(麦/芋)
- ・ウイスキー

〈ソフトドリンクメニュー〉

- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース



HOTEL GRANVIA
OSAKA

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※写真は全てイメージです。※10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。※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。※使用しているお米は「国産米」です。

ご予約・お問い合わせは

営業時間 9:30 ~ 17:30

(直通)

ホテルグランヴィア大阪 営業部 セールス課

TEL. 06-6347-1431

WEBサイト



会場設営について

■ サーモグラフィーカメラの設置



20階宴会場ロビーにサーモグラフィーカメラを設置しております。約1秒で体温測定を実施し、37.5℃以上の場合はアラートを表示します。

■ 受付での感染防止対策



飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード:無料)に抗ウイルス・抗菌加工し、ご用意しております。また、受付にて体温測定を実施される場合は、非接触体温計の貸出しもごございます。

■ 抗ウイルス・抗菌加工



エレベーターボタンや受付テーブル、宴会場扉・クロック札・クロックカウンター・喫煙室等に抗ウイルス・抗菌加工をしております。

※約5年間効果が持続する抗ウイルス・抗菌剤を塗布しております

■ テーブルでの飛沫感染防止対策



円卓(直径90cm)は、1卓4名様を基本としソーシャルディスタンスを確保。飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード:無料)をご用意しております。テーブルには、マスクケースと除菌ウェットシートをご用意しております。

■ 消毒液の設置及び消毒の徹底



宴会場入口、ロビー、トイレ等にアルコール消毒液を設置しております。また、宴会場の椅子や備品類、階段の手すり、トイレも消毒を強化しております。

※手洗い、手指消毒のご協力をお願いしております

■ 混雑緩和の取り組み



混雑緩和の為、料理コーナー等においては、十分な距離をお取りいただけるよう「足型サイン」を設置しております。

ご提供方法について

■ 料理のご提供方法



お料理は個々盛りでご用意し、スタッフによる持ち回りによるトスサービスや、お取り分けによりご提供いたします。

■ お飲物のご提供方法



BARカウンターにも飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード)を設置しております。お飲物は基本的にBARカウンターよりご提供いたします。

※ボトルでのお渡しをお断りしております。

■ 料理台での感染防止対策



飛沫感染防止の為、料理台に飛沫感染防止用のシールドを設置しております。

■ スタッフの取り組み



全ての従業員は、出勤前に体温測定と体調確認を実施しております。また、従業員の家族についても体調確認を行っております。

ご提供方法について

■ エチケットリーダーの配置



会場内には、「エチケットリーダー」腕章を付けたスタッフを配置し、[会食時のお願い]へのご協力をお願いするお声掛けを実施しております。

[会食時のお願い]

- ・会場内でのマスク着用をお願いしております。
- ・マスクを外しての会話はご遠慮ください。
- ・お食事中の会話に便利なハンドマスクをご用意しております。

Clean & Safety
JR-West Hotels

安全・安心への取り組みについて

JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定いたしました。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の拠点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。