ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

JR大阪駅直結で、お帰りも安心・楽らく

ソーシャルディスタンスを確保した広めの会場をご用意

同窓会・OB会プラン

2021.4.1（木）▶ 2022.3.31（木）

Aプラン

お一人様
￥6,500

和食 松花堂弁当

Bプラン

お一人様
￥7,500

和食 卓盛形式
洋食 卓盛形式

Cプラン

お一人様
￥9,000

和食 会席
洋食 正餐形式
和洋折衷 卓盛形式

※お料理・室料・税金・サービス料込み。 ※ドリンクは別料金となります。

ご希望のお客様には

■ 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）に抗ウイルス・抗菌加工し、ご用意しております。（有料）

お得な

曜日割引

月・火・水曜日、又は
日曜日・祝日の17時
以降のご利用がお得！

Aプラン	お一人様 ￥500割引！
Bプラン	お一人様 ￥800割引！
Cプラン	お一人様 ￥1,000割引！

プラン共通特典

プランご利用で

①会場費 3時間無料

②乾杯用ドリンクプレゼント！

・スパークリングワイン
・スパークリング清酒「澪（みお）」
］どちらかをお選びください

オプション フリードリンクプラン お一人様 ￥2,500

こちらより5種類チョイス！

瓶ビール／日本酒／ワイン（赤・白）／焼酎（麦・芋）
ウイスキー／梅酒／カクテル（ジン・ウォッカ・カシス）

＋

・ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）
・ノンアルコールビール

が飲み放題!!

※当日の実数計上も承ります。

プラス ￥500 で グレードアップ！

フリードリンクメニュー全種類と下記日本酒と焼酎が飲み放題！
●日本酒3種（剣菱・桃の滴・八海山）
●おすすめ焼酎（麦・芋）
※仕入れ状況により銘柄を変更する場合がございます。

ご宿泊・ホテルレストランでの二次会も承ります！

※お気軽にお申し付けください。

集合写真（当日渡し）

30枚以上 お一人様 ￥1,210（税込）～

Notice

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「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基点となるために、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。

Clean & Safety JR-West Hotels

ご予約・お問い合わせ 20F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 同窓会 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。 ●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。
●パーティーのお時間は3時間とさせていただきます。 ●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。

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/

担当

同窓会・OB会プラン メニュー一例

料理内容は季節により変更させていただきます。

Aプラン

和　食

松花堂弁当

先　付　ホワイトアスパラ浸し
　　黄身酢　くこの実
造　り　鯛　鮪　あしらい一式
御　飯　白ごはん（ちりめん山椒）
香の物　三種盛り
留　椀　合わせ味噌仕立て
甘　味　さくらわらび餅
　　コーヒー

箱　物
[口取り] 出し巻き玉子　木の芽新丈
　　海老芝煮　春椎茸重ね　若草透かし
　　焼き目筍　桜香砧巻き　笹巻き麸
　　季節の豆腐　湯葉磯和え
[焚合せ] 五目茶巾旨煮
　　生姜友地あん掛け
[焼　物] 鰆黄味醤油焼き
[揚　物] 蛍烏賊磯辺揚げ

Bプラン 和食 卓盛形式

八　寸　湯葉磯和え
　　出し巻き玉子
　　木の芽新丈　海老芝煮
　　春椎茸重ね　若草透かし
　　焼き目筍　桜香砧巻き
　　笹巻き麸　葛かえで
造　り　鯛　鮪　あしらい一式
温　物　鰆の酒蒸し　銀餡掛け
焼　物　帆立の雲丹焼き
　　筍醤油焼き
添え物　野菜サラダ
御　飯　にぎり寿司三種盛り
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 洋食 卓盛形式

＜冷製料理＞
海老とアボカドのタルタル
ホタテ貝と野菜のエチュベ
ギリシャ風
ボッタルガ風味のブランダード
パルマ産生ハムと
カマンベールチーズの盛合せ
カクテルサンドイッチ

＜温製料理＞
高知県宿毛湾直送
白身魚のヴァプール　柑橘風味
フランス産フォアグラのポワレ
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
オニオンレフォールソース
本日のピラフ

＜デザート＞
フルーツ　ソルベ　コーヒー

Cプラン 和食 会席

八　寸　湯葉磯和え　出し巻き玉子
　　木の芽新丈　海老芝煮
　　春椎茸重ね　若草透かし
　　焼き目筍　桜香砧巻き
　　笹巻き麸
造　り　鯛　鮪　烏賊
　　あしらい一式
温　物　鰆の酒蒸し　銀餡掛け
焼　物　帆立の雲丹焼き
　　筍醤油焼き
揚　物　稚鮎の南蛮揚げ
御　飯　白御飯
香の物　三種盛り
留　椀　合わせ味噌仕立て
木の実　メロン　コーヒー

Cプラン 洋食 正餐形式

フォアグラのパルフェと塩サブレ
スパイス風味のキャロットとビーツのクーリ
本日のスープ
高知県宿毛湾直送平鯛のポワレ
ジュ・ド・メディテラネ
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
エキストラバージンオリーブオイル

Cプラン

和洋折衷

卓盛形式

八　寸　湯葉磯和え　出し巻き玉子
　　木の芽新丈　海老芝煮
　　春椎茸重ね　若草透かし
　　焼き目筍　桜香砧巻き
　　笹巻き麸
造　り　鯛　鮪　烏賊
　　あしらい一式
温　物　鰆の酒蒸し
　　銀餡掛け

洋食料理
フランス産フォアグラのポワレ
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
オニオンレフォールソース
本日のピラフ

＜デザート＞
フルーツ　ソルベ　コーヒー

※使用しているお米は「国産米」です。※写真は全てイメージです。

ホテルグランヴィア大阪