

2時間制

選べる
フリードリンク
付き

2022 新年会プラン

2022.1.2 Sat - 2.28 Mon

JR大阪駅直結の便利なホテルグランヴィア大阪。
安全・安心なホテルの宴会場で、2022年の幕開けを華やかに

*A*プラン お一人様 ¥10,000

お料理 洋食 寿司付 or 和食 寿司付
形式 卓盛 ※個々盛りにてご提供いたします。

*B*プラン お一人様 ¥12,500

お料理 和洋折衷 寿司付
形式 卓盛・コース ※個々盛りにてご提供いたします。

特典1

シェフオススメの料理をプレゼント!



*A*プラン

20名様以上で
右記より1つ
プレゼント

- 【洋食】
・フランス産フォアグラのソテー
ミックスベリソース
・ホタテ貝のボワレ 海藻バター風味
- 【和食】
・海老の天ぷら入り温蕎麦
・季節の茶碗蒸し

*B*プラン

20名様以上で
右記より1つ
プレゼント

- 【洋食】
・カナダ産オマール海老の
シャンパンソース
・黒毛和牛の赤ワイン煮込み
- 【和食】
・土瓶蒸し
・天ぷら盛合せ

特典2 会場費2時間無料

特典3 基本設営費無料 ・マイク2本 ・ステージ240cm四方

選べるフリードリンク

右記2種類からお選びいただけます



①アルコール付きドリンク

- ・乾杯用スパークリングワイン
- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・ウイスキー
- ・梅酒
- ・カクテル
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

+¥300で
ビアラーも
ご用意
いたします



②ノンアルコールドリンク

- ・乾杯用ノンアルコール
スパークリングワイン
- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールワイン(赤/白)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

+¥500で

利き酒師・
焼酎アドバイザー
おすすめ日本酒
+ 銘柄焼酎(麦・芋)
または
ワイン(赤・白)
グレードアップ!

※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。※ご利用時間30分延長毎にお一人様¥500を頂戴します。※写真は全てイメージです。
※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。※政府・自治体からの要請により、ワクチン接種済証等のご提示をお願い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

TEL. (直通) 06-6345-2581

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
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

新年会 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 **¥10,000** **寿司付**

個々盛りにてご提供いたします。

洋食 (卓盛)

【冷製料理】

- ・海老とアボカドのタルタル
- ・白身魚のブランダードポッターガ風味
- ・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

・にぎり寿司3貫

【温製料理】

- ・カボチャのスープ
- ・若鶏のフリット スパイス風味
- ・ポイルソーセージとヒヨコ豆のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送白身魚のヴァーブルユズ香るクリームソース
- ・牛フィレ肉のグリル
- ・オニオンホールソース

【デザート】

- ・ソルベ
- ・フルーツ
- ・コーヒー



和食 (卓盛)

- 【八寸】白和え 林檎と干し柿のなます
カステラチーズ玉子 笹巻麩
紅鮭砵巻き 海老生姜煮
鑄込み牛蒡 昆布巻き
黒豆松葉刺し

- 【造り】鯛松皮造り まぐろ いか
あしらい一式

- 【温物】蓮根饅頭 そぼろあん

- 【焼物】鰯味噌焼 庵焼き
敷き亀甲大根 カラスミ

- 【油物】但馬鶏の香味揚げ

- 【食事】にぎり寿司3貫

- 【木の実】季節のソルベ コーヒー



Bプラン お一人様 **¥12,500** **寿司付**

個々盛り又はコースにてご提供いたします。

和洋折衷 (卓盛)

- 【八寸】白和え 林檎と干し柿のなます
カステラチーズ玉子 笹巻麩
紅鮭砵巻き 海老生姜煮
鑄込み牛蒡 昆布巻き
黒豆松葉刺し

- 【造り】鯛松皮造り 本鮪 車海老
あしらい一式

- 【温物】蓮根饅頭 そぼろあん

- 【魚料理】ホタテ貝のポワレ

- ユズ香るクリームソース

- 【肉料理】スペインガリシア産栗豚のソテー

- 粒マスタードソース

- 国産牛フィレ肉のグリル

- オニオンホールソース

- 【食事】にぎり寿司3貫

- 【木の実】ソルベ フルーツ コーヒー



和洋折衷 (コース)

- 【八寸】白和え 林檎と干し柿のなます
カステラチーズ玉子 笹巻麩
紅鮭砵巻き 海老生姜煮
鑄込み牛蒡 昆布巻き
黒豆松葉刺し

- 【椀物】蛤真丈

- 【造り】鯛松皮造り まぐろ
あしらい一式

- 【魚料理】帆立貝のポワレ

- ユズ香るクリームソース

- 【肉料理】牛フィレ肉のグリル

- 赤ワインソース

- 【食事】にぎり寿司3貫

- 【木の実】自家製デザート

- ブレンドコーヒー

- パンと

- スペイン産オリーブオイル



Notice

安全・安心への取り組みについて

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。



感染防止対策



抗ウイルス・抗菌加工し、飛沫感染防止済みのシールド(アクリルボード)を無料にてご用意しております。



ご希望に応じて「ハンドマスク(手持ちマスク)」を無料にて、ご用意いたします。

※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。※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。