

2時間制

選べる
フリードリンク
付き

2021 忘年会プラン

2021.11.1 Mon - 12.31 Fri

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、2021年の締めくくりを華やかに

*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
ミックスベリーソース
・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

忘年会 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) 期間: 11/1~2/28

【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 ポッタルガ風味
- ・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ブール
- ・ユズ香るクリームソース
- ・牛フィレ肉のグリル
- ・オニオンレホールソース

【デザート】

- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー



和食(卓盛) 期間: 11/1~12/30

【八寸】 青菜の浸し 胡麻和え

- ・袱紗玉子 笹巻麩 砵巻き
- ・海老の美人粉揚げ 干し柿バター
- ・数の子 黒豆松葉刺し

【造り】 鯛 まぐろ いか あしらひ一式

【温物】 南瓜饅頭鶏鑄込み 柚子胡椒あん

【焼物】 鯖麹醤油焼き 海老芋の田楽 慈姑煎餅

【油物】 但馬鶏の竜田揚げ

【食事】 にぎり寿司3貫

【木の实】 季節のソルベ

- ・コーヒー

※1月2日よりメニューが変更になります。



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)

期間: 11/1~12/30

【八寸】 青菜の浸し 胡麻和え

- ・袱紗玉子 笹巻麩 砵巻き
- ・海老の美人粉揚げ 干し柿バター
- ・数の子 黒豆松葉刺し

【造り】 鯛 本まぐろ 車海老 あしらひ一式

【温物】 南瓜饅頭鶏鑄込み

- ・柚子胡椒あん

【魚料理】 ホタテ貝のボワレ

- ・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
- ・オニオンレホールソース

【食事】 にぎり寿司3貫

【木の实】 ソルベ フルーツ コーヒー

※1月2日よりメニューが変更になります。



和洋折衷(コース)

期間: 11/1~12/30

【八寸】 青菜の浸し 胡麻和え

- ・袱紗玉子 笹巻麩 砵巻き
- ・海老の美人粉揚げ 干し柿バター
- ・数の子 黒豆松葉刺し

【椀物】 かぶら蒸し 鱈焼き目 吉野仕立て

【造り】 鯛 まぐろ あしらひ一式

【魚料理】 帆立貝のボワレ

- ・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

【木の实】 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

※1月2日よりメニューが変更になります。



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。