

匠の技をライブ演出！/
**記念日を彩る
 豪華料理プラン**

2022.
9.30 (金)
 まで

大切な日は、貸切の小宴会場で特別な時間を。
 シェフのライブ演出による豪華で贅沢なお料理をご用意いたします。

ご利用人数 2名様～

大人・お一人様 **¥24,000**

A 充実したお料理
 プラン

お料理:洋食(フレンチ)
 +
 シェフからの サプライズディッシュ
 +
 厳選ドリンクから1杯

※サプライズディッシュのメニュー内容は、
 当日までのお楽しみとさせていただきます。

B 豊富なドリンク
 プラン

お料理:洋食(フレンチ)
 +
 乾杯用スパークリングワイン
 +
 厳選ドリンクが飲み放題

厳選ドリンク

ホテルグランヴィア大阪チーフソムリエ・利き酒師が厳選したドリンクを
 お料理と一緒にご堪能ください。

ビール/ワイン(赤・白)/日本酒/ソフトドリンク
 をご用意いたします。

感染防止対策



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。



ご希望のお客様には
 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)

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
 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。

Clean & Safety
 JR-West Hotels



※ご人数は2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。※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。

ご予約・お問い合わせ **ホテルグランヴィア大阪 営業部**

平日受付
 9:30~17:30

(直通)
TEL.06-6347-1431

土日祝受付
 10:00~18:00

(直通)
TEL.06-6345-2581



ホテルグランヴィア大阪

アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

〒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/>

WEBサイトもチェック!

ホテルグランヴィア大阪 宴会プラン

検索





記念日を彩る豪華料理をお楽しみください。

※苦手な食材やアレルギーなどがございましたら、事前にお知らせください。



洋食(フレンチ) <メニュー例>

◆ アミューズ ◆
～ シェフからの一品 ～

◆ 季節の前菜 2品 ◆

◆ アワビ ◆
～ ブイヤベース ～

◆ オマールブルー ◆
～シャンパーニュテタンジェ～

◆ 黒毛和牛 ◆
～セップ茸のポルドー風と赤ワインソース～

◆ シェフパティシエ特製デザート ◆

◆ クレープシュゼット ◆

◆ パンとバター ◆

◆ 食後のお飲み物 ◆



ホテルの匠

紹介一例

宴会洋食料理長

川本 善広

かわもと よしひろ

「第48回ル・テタンジェ」
国際料理賞コンクール」
世界3位の実力派シェフ。



シェフパティシエ

市原 健太郎

いちばら けんたろう

数多くのスイーツ
コンクールの受賞実績
を持つ、パティシエ。



お子様メニュー

(幼児～小学生を対象にしています。)

お子様・お一人様 ￥7,800

- ◆ 国産牛フィレ肉のステーキ
- ◆ ハンバーグステーキ
- ◆ 有頭海老フライ
- ◆ ホタテ貝のクリームパスタ
- ◆ ポテトフライ
- ◆ オムライス

- ◆ お野菜
- ◆ コーンスープ
- ◆ プリンアラモードスペシャル
- ◆ オレンジジュース
- ◆ やわらかパン



ホテルグランヴィア大阪

※その他ご希望がございましたら、ご相談ください。※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。