

Welcome and Farewell Party

歓送迎会

プラン

2022.4.1(金)→2023.3.31(金)

新しく仲間となる方への歓迎会や感謝の気持ちを伝える送別会。
お帰りにも便利なJR大阪駅直結の宴会場個室がおすすめです。

曜日割引
がお得!

日 月 火 祝

の17時以降のご利用は
割引金額に。

除外日:2022.4/29・7/17-9/18-9/23-10/9
2023.1/1-1/2-1/3-1/8-1/9-2/11

選べるお料理と飲み放題でお得な歓送迎会を /

A Plan

曜日割引 なら
お一人様 **¥500** 割引

お一人様 **¥9,000**

会場費込み! **フリードリンク** 付き

【料理形式】
洋食 コース 和食 会席

ご利用時間 2時間

B Plan

曜日割引 なら
お一人様 **¥1,000** 割引

お一人様 **¥10,500**

会場費込み! **フリードリンク** 付き

【料理形式】
和洋折衷 コース

ご利用時間 2時間30分

選べるフリードリンクメニュー ※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

- ・瓶ビール ・梅酒
- ・ワイン(赤/白) ・カクテル
- ・焼酎(芋/麦) (ジン/ウォッカ/カンス)
- ・ウイスキー ・ウーロン茶
- ・日本酒 ・オレンジジュース

2 ノンアルコールドリンク

- ・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

1 に +¥500 で
利き酒師・
焼酎アドバイザーおすすめ
日本酒・焼酎(芋/麦)

または
ソムリエ厳選
ワイン(赤/白) に
グレードアップ!

1 2 に +¥300 で
アサヒ
ビアリー も
ご利用いただけます。

プラン共通 **特典**

1. 乾杯用 **スパークリングワイン** または **ノンアルコールスパークリングワイン**

2. **基本設営費**
・マイク2本
・ステージ240cm四方2枚

※小宴会場にはマイク設備がございません。
予めご了承ください。

広めの会場をご用意

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 平日受付 (直通) TEL.06-6347-1431 土日祝受付 (直通) TEL.06-6345-2581
ホテルグランヴィア大阪 営業部 9:30~17:30

●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。 ●写真は全てイメージです。
●ご参加人数分の料金を頂戴いたします。●30分延長ごとにお一人様¥500頂戴いたします。

担当



曜日割引/
がお得!

日 月 火 祝

の17時以降のご利用は割引金額に。

除外日:2022.4/29・7/17・9/18・9/23・10/9
2023.1/1・1/2・1/3・1/8・1/9・2/11

Menu

季節により、メニュー内容を変更させていただきます

A
Plan

- ・ホタテ貝と根セロリのレムラード
プティボワのクーリ フレンチキャビア添え
- ・本日のスープ
- ・白身魚のヴァプール
トマトとフレッシュハーブ入りクリームソース
- ・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



洋食コース

- 八寸 青菜の浸し 出し巻 鶏松風 笹巻麩
海老美人粉揚げ 鮭砵巻き
合鴨ロース燻製 銚込み蓮根 山桃
- 造り 鯛 マグロ 烏賊 あしらいいー式
- 焼物 桜鱈柚庵焼き 桜の花
但馬鶏明太焼き あしらいいー式
- 焚合わせ 春かぶら 鯨旨煮 小芋 牛蒡
絹さや 市松南瓜 茗荷 木の芽
- 御飯 白御飯
- 香の物 三種盛り
- 留椀 合わせ味噌仕立て
- デザート 季節物 コーヒー



和食会席

B
Plan

- 八寸 青菜の浸し 出し巻 鶏松風 笹巻麩
海老美人粉揚げ 鮭砵巻き
合鴨ロース燻製 銚込み蓮根 山桃
- 椀物 春かぶら 鱈酒蒸し
牛蒡 独活 花びら 木の芽 吉野仕立て
- 造り 桜鯛 マグロ あしらいいー式
- 魚料理 白身魚のヴァプール
トマトとフレッシュハーブ入りクリームソース
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル
赤ワインソース
- デザート 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



和洋折衷コース

※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。※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。



ホテルグランヴィア大阪