

法要・法事プラン

2022.4.1 - 2023.3.31

フィジカル・
ディスタンスを
確保した会場を
ご用意
いたします。

在りし日を懐かしみながら、故人を偲ぶご法要。
ホテルならではの心のこもった食事はいかがでしょうか。
アクセスの良いJR大阪駅直結の完全個室で、ご家族・ご親族のみの少人数から、
「偲ぶ会」や「お別れ会」の会場としてもご利用いただけます。

■ご法要セット ¥60,000

〈料金に含まれるもの〉

- ・会場費(1時間)
- ・設営費
- ・遺影前装花
- ・仏具一式
- 各宗派別 本尊軸 お鈴
- 遺影立て ローソク
- 焼香(ホテル指定) 線香(ホテル指定)

※ホテル指定の焼香・線香以外はご使用いただけません。



※【献花用】白カーネーションの手配も承ります。 ※^{しょうご}銚^{もくしよ}吾・木銚・木魚のご利用はご遠慮いただいております。
※10名様～30名様まで承ります。30名様以上の場合もご相談ください。 ※お寺様控室を1日先着2組までご用意します。

お食事は別会場でご用意いたします

松花堂弁当



ぼたん
牡丹 お一人様 ¥8,500

会席料理



しょうぶ
菖蒲 お一人様 ¥10,500

和洋折衷コース



ゆり
百合 お一人様 ¥12,500

■ドリンクメニュー

- ・瓶ビール ¥1,089
- ・ウイスキー(グラス) ¥1,028
- ・ワイン(赤/白/ボトル) ¥6,050
- ・ノンアルコールビール ¥847
- ・コーヒー または 紅茶 ¥726 (ウーロン茶 / オレンジジュース)
- ・日本酒(180ml) ¥907
- ・焼酎(麦/ボトル) ¥3,630
- ・焼酎(芋/ボトル) ¥5,445
- ・ソフトドリンク ¥726

フリードリンク

お一人様 ¥2,500

- アルコール
ドリンク
7種
- +
- ソフトドリンク・ウーロン茶・オレンジジュース

お寺様控室セット

¥1,000

- 日本茶(ペットボトル)
- +
- ミネラルウォーター
(ペットボトル)
- +
- おしぼり

- 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。
- ご参加人数分の料金を頂戴いたします。●写真は全てイメージです。
- お食事時間は2時間となります。●お食事のみのご利用も承ります。
- お料理の詳細い内容は裏面をご覧ください。
- 30分延長ごとにお一人様¥500を頂戴します。

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)



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。

お申込み・
お問い合わせ

ホテルグランヴィア大阪 営業部
直通 **06-6345-2581**

受付 10:00-18:00

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」



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。



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

法要・法事プラン メニュー例

季節により、メニュー内容を変更させていただきます



松花堂弁当

牡丹 ぼたん

お一人様 ¥8,500

先付け ごま豆腐
焼き舞茸 山葵 美味出汁
造り 寒八 まぐろ 烏賊
あしらい一式
箱物 [口取り] 青菜のお浸し
カステラ玉子 ばい貝の旨煮
公魚甘露煮 鯨昆布巻き
合鴨ロース 笹巻き麩
菜の花重ね
[煮物] 鱸のかぶら蒸し
木耳 筍 蕾菜
銀あん 本山葵

[焼物] 鰯の照焼き
カリフラワーのオイル漬け
[強肴] 牛ロース炙り
海老芋と公魚の唐揚げ
木の芽味噌
食事 白ご飯
香の物 三種盛り
留椀変り 鯛葛うち 玉子豆腐
短冊大根 パプリカ 青味
吉野仕立て 柚子
木の实 メロン



会席料理

菖蒲 しょうぶ

お一人様 ¥10,500

八寸 季節の豆腐 うるい菜浸し
カステラ玉子 慈姑松風
鮑の大仙煮 鰯の醤油干し
手鞠寿司 木の芽
笹巻き麩 一寸豆
椀物 玉子豆腐 若布
白魚白煮 蕨
梅大根 パプリカ 木の芽
造り 鯛 まぐろ 烏賊
あしらい一式

煮物 鰯 水菜 柚子
丸大根 筍 屈め 友地あん
焼物 鱸の胡麻たれ焼き 黒胡麻
螢烏賊燻製串打ち 初神
揚物 公魚の唐揚げ
海老芋 落の塔
菜の花 木の芽味噌
御飯 白ご飯
香の物 三種盛り
留椀 合わせ味噌仕立て
水物 メロン



和洋折衷コース

百合 ゆり

お一人様 ¥12,500

八寸 季節の豆腐 うるい菜浸し
カステラ玉子 慈姑松風
鮑の大仙煮 鰯の醤油干し
手鞠寿司 木の芽
笹巻き麩 一寸豆
椀物 玉子豆腐 若布
白魚白煮 蕨
梅大根 パプリカ 木の芽

造り 鯛 中とろ 帆立 烏賊
あしらい一式
魚料理 白身魚のヴァープール
柑橘風味
肉料理 牛フィレ肉とフォアグラの
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



※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。