ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

夏の貸切パーティーは
ホテルの宴会場で！

SUMMER PARTY PLAN

フリードリンク付き

サマーパーティープラン

2022.7.1(金) ▷ 9.30(金)

完全個室！
飲み放題！

プラン共通特典

基本設営費無料

・マイク2本
・ステージ設営（240cm四方）

※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。

〈ご利用時間 2時間〉フリードリンク付き
スタンダードプラン お一人様 ¥6,500

お料理形式（個々盛り）	洋食 または 和食
フリードリンクメニュー	アルコール 下記①～⑦より3種類 ＋ ノンアルコールビール ウーロン茶・オレンジジュース コーラ・ジンジャーエール

※お一人様プラス¥500でアルコール全種類をご用意いたします。

〈ご利用時間 2時間30分〉フリードリンク付き
デラックスプラン お一人様 ¥8,500

お料理形式（個々盛り）	洋食 または 和食 または 和洋折衷
フリードリンクメニュー	アルコール 下記①～⑦の全種類 ＋ ノンアルコールビール ウーロン茶・オレンジジュース コーラ・ジンジャーエール

アルコールドリンクオプション

①瓶ビール ＆ ビアカクテル
（シャンディーガフ/レッドアイ/コークビア/ビター・オレンジ）
②ワイン（赤/白）
③焼酎（芋/麦）
④ウイスキー（ソーダ/ジンジャー/コーラ）
⑤日本酒
⑥梅酒
⑦カクテル（ジン/ウォッカ/カシス）

＋¥300でアサヒビアリーもご用意いたします

お一人様 プラス ¥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！

夏にオススメ！

生ビールのご注文も承ります。
・アサヒスーパードライ（10L/¥20,000）
・キリン一番搾り（7L/¥15,000）

※仕入れ状況により銘柄を変更する場合がございます。

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
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

●表示価格には税金・サービス料10%が含まれております。●10名様より承ります。●ご参加人数分の料金を頂戴いたします 。
●30分延長毎にお一人様につき¥500を頂戴します。●写真は全てイメージです。

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）
アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

担当

お客様の人生によりそう場所へ 39th Anniversary TO NEXT YEAR'S 40TH ANNIVERSARY

SUMMER PARTY PLAN

サマーパーティープラン

メニュー例

※料理内容は仕入れ状況により変更させていただきます。 ※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。 ※写真は全てイメージです。

〈ご利用時間 2時間〉フリードリンク付き スタンダードプラン お一人様 ¥6,500

洋食〈個々盛り〉

冷製料理
- カツオのマリネ 茗荷のラヴィゴットソース
- ブランダードのムースリーヌ レモン風味
- トウモロコシのムースと イベリコ豚のチョリソー
- カクテルサンドイッチ

温製料理
- 若鶏とポテトのフリット スパイス風味
- ホテルグランヴィア大阪 オリジナルソーセージと 夏野菜のトマト煮込み
- 高知県宿毛湾直送 鮮魚のブイヤベース
- 豚肉の網焼き オニオンレフォールソース
- 本日のピラフ

デザート
- ソルベ ・コーヒー

和食〈個々盛り〉

酒ノ肴（小鉢三種）
- 梅くらげ
- 生姜風金平
- 青菜の浸し

造り
- 二種盛り（鯛・まぐろ） あしらい一式

温物
- 焼き胡麻豆腐 千草あん掛け 蓮根煎餅 季節麩

焼物
- 鯖明太焼き
- 若鶏玉素（たまもと）焼き
- 小芋の田楽

そば
- 冷そば

デザート
- わらび餅
- コーヒー

〈ご利用時間 2時間30分〉フリードリンク付き デラックスプラン お一人様 ¥8,500

洋食〈個々盛り〉

冷製料理
- カツオのマリネ 茗荷のラヴィゴットソース
- 海老とアボカドのタルタル
- ブランダードのムースリーヌ レモン風味
- トウモロコシのムースと イベリコ豚のチョリソー
- カクテルサンドイッチ

温製料理
- 若鶏とポテトのフリット スパイス風味
- ホテルグランヴィア大阪 オリジナルソーセージと 夏野菜のトマト煮込み
- 高知県宿毛湾直送 鮮魚のブイヤベース
- 豚肉のソテー オニオンレフォールソース
- 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- 本日のピラフ

デザート
- ソルベ ・コーヒー

和食〈個々盛り〉

八寸（小鉢三種）
- 梅くらげ
- 生姜風金平
- 青菜の浸し

造り
- 二種盛り（鯛・まぐろ） あしらい一式

温物
- 焼き胡麻豆腐 千草あん掛け 蓮根煎餅 季節麩

焼物
- 鯖明太焼き
- 若鶏玉素（たまもと）焼き
- 小芋の田楽

揚げ物
- 豚巻きアスパラ
- 鱧フライ

添え物
- 湯葉冷やし 茶椀蒸し べっこうあん

そば
- 冷そば

デザート
- わらび餅
- コーヒー

和洋折衷〈個々盛り〉

小鉢三種
- 梅くらげ
- 松前漬け
- 青菜の浸し

造り
- 二種盛り（鯛・まぐろ） あしらい一式

温製料理
- 若鶏とポテトのフリット スパイス風味
- ホテルグランヴィア大阪オリジナルソーセージと 夏野菜のトマト煮込み
- 高知県宿毛湾直送 鮮魚のブイヤベース
- 豚肉のソテー オニオンレフォールソース
- 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- 本日のピラフ

デザート
- ソルベ
- コーヒー

ホテルグランヴィア大阪