ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

〈期間〉
2023年
9月30日(土)
まで

－再会－ SAIKAI プラン

久しぶりに仲間と再会できる場を
大阪駅直結のホテルグランヴィア大阪で。
個人でのお集まりや社内懇親会など
あらゆるシーンでご利用いただけます。

プランに含まれるもの

- **会場設営**
  ・マイク※1
  ・ステージ
  ・司会台
- **お料理**
  2種類から
  お選びください
- **フリー ドリンク**
- **乾杯用 スパークリング ワイン※2**

2時間制
お一人様 ¥9,000

※1 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。
※2 ノンアルコールスパークリングワインに変更いただけます。

お料理 洋食個々盛り 又は 洋食ブッフェ からお選びください

洋食個々盛り

※10名様から承ります。

〈冷製料理〉
・季節魚のエスカベッシュ ライムの香り
・イタヤ貝とヤリイカのスムール サラダ仕立て
・生ハムとカマンベールチーズ
オリーブのピンチョス
・カクテルサンドイッチ
〈温製料理〉
・ブランダードのクロケット ハーブトマトソース
・ボイルソーセージとシュークルート エスニックスパイス
・アワビのヴァプール 潮薫るフュメ・ド・コキヤージュ
・豚肉と茸のソテー オニオンレフォールソース
・ビーフジンジャーピラフ
〈デザート〉
・ソルベ ・コーヒー

洋食ブッフェ

※20名様から承ります。洋食ブッフェは立食形式です。

〈冷製料理〉
・スモークサーモンのマリネ
レッドオニオンのサラダ
オレンジヴィネグレット
・ブランダードのムースリーヌ
3種の卵添え
・季節魚のエスカベッシュ
ライムの香り
・カマンベールチーズと
オリーブのピンチョス
モルタデッラ添え
・カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉
・飲茶盛合せ
・ピルカフランクのソテーと
ポテトのフリット
エスニックスパイス
・白身魚のヴァプール
ドライトマト入りヴァンブランソース
・若鶏と茸のソテー
オニオンレフォールソース
・国産豚肉と生ハムのサルティンボッカ風
・シーフードピラフ
〈デザート〉
・フルーツ ・ケーキ ・ソルベ ・コーヒー

フリードリンク

・瓶ビール
・ワイン（赤/白/カクテル）
・焼酎（芋/麦）
・ウイスキー（ハイボール含む）
・カクテル（ジン/ウォッカ/カシス）
・ノンアルコールビール
・ウーロン茶
・オレンジジュース

Option 1. お一人様 プラス ¥500
ノンアルコール ドリンク5種類追加 又は ご利用時間 30分延長

Option 2.
フリードリンクのアルコールが不要の場合は、お一人様¥500割引いたします。

プラン特典

30名様以上のご利用でプレゼント！

下記より1つお選びいただけます

洋食料理	和食料理
1. 牛肉のグリル	3. にぎり寿司
2. ホタテ貝のソテー	4. お刺身盛合せ

感染防止対策

ご希望に応じてハンディーガード（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、飛沫防止用のシールド（アクリルボード）に抗ウィルス・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

※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※ご利用時間は2時間とさせていただきます。※表示価格には税金・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。
※料理内容は仕入れ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。

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
(JR大阪駅中央口を出て右手すぐ)
TEL. 0570-06-1235（ナビダイヤル）

信頼をつなぎ、未来へ挑戦

ご予約・お問い合わせ ホテルグランヴィア大阪 宴会営業部
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
WEBサイト
担当