

法要・法事プラン

2023.4.1 - 2023.9.30

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

小宴会場 6名様～30名様 ￥70,000
中宴会場 30名様～50名様 ￥100,000

〈料金に含まれるもの〉

- ・会場費(1時間)
- ・設営費
- ・遺影前装花
- ・お寺様控室
- ・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 もくしょう 鉦吾・木鉦・木魚のご利用はご遠慮いただいております。

松花堂弁当



ぼたん 牡丹 お一人様 ￥9,000

会席料理



しょうぶ 菖蒲 お一人様 ￥11,000

和洋折衷コース



ゆり 百合 お一人様 ￥13,000

※お食事料金には2時間の室料が含まれております。

■ドリンクメニュー ※当日実数計上も承ります。

フリースタイルドリンク お一人様 ￥2,700

アルコールドリンク7種

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白/カクテル)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・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)

ソフトドリンク

- ・ノンアルコールビール
- ・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

※6名様から承ります。 ※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。 ※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。 ※お料理の詳細内容は裏面をご覧ください。 ※30分延長ごとに一人様¥500を頂戴します。



ホテルグランヴィア大阪



〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

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



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 ￥9,000

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 鯉昆布巻き
合鴨ロース 笹巻き麩
菜の花重ね
[煮物] 鰯のかぶら蒸し
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
留碗変り 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 ￥11,000

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
碗物 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 鰯の胡麻たれ焼き 黒胡麻
堂烏賊燻製串打ち 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
留碗 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 ￥13,000

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
碗物 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 本日の鮮魚とアワビの
グイヤベース
肉料理 国産牛ロース肉のシャリアピン風
トリュフ香るジュ
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。※料理内容は仕入れ状況により変更させていただきます。