



信頼をつなぎ、未来へ挑戦

2023 4.1 SAT ▶ 2024 3.31 SUN

テーブル マナー プラン

お食事を楽しみながらテーブルマナーの知識やポイントを学ぶプランです。
学生様や社員研修、福利厚生の一環としてもご利用いただけます。

A
プラン

【ご利用時間】2時間

15分講習+食事ペースに合わせた講習

【料理形式】

洋食コース

ワンドリンク付き

お一人様 ￥8,000

乾杯用スパークリングワイン1杯に加え、ウーロン茶又はオレンジジュースのいずれか1杯をご用意いたします。

B
プラン

【ご利用時間】2時間

15分講習+食事ペースに合わせた講習

【料理形式】

洋食コース または 和食会席

フリードリンク付き

お一人様 ￥10,000

乾杯用スパークリングワイン1杯に加え、料理に合わせたフリードリンクをご用意いたします。

フリードリンクメニュー

〔洋食コース〕 瓶ビール・ワイン(赤/白)・ウイスキー・ソフトドリンク

〔和食会席〕 瓶ビール・日本酒(冷/燗)・焼酎(芋/麦)・ソフトドリンク

¥500 割引

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を割引いたします。

プランに
含まれるもの

1/

テーブルマナー
講師料

2/

講習用機材
・マイク ・スクリーン
・プロジェクター

3/

テーブルマナー
冊子

4/

飛沫防止
シールド

※10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。※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。



ホテルグランヴィア大阪

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



A プラン

【料理形式】
洋食コース

ワンドリンク
付き

◆ 洋食コース

- ・アミューズブーシュ
- ・魚介のマリネと彩り野菜
フロマージュブランのムースと甲殻類のジュレ
- ・本日のスープ
- ・白身魚のヴァプール 柑橘風味
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・自家製デザート
- ・ブレンドコーヒー
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル



B プラン

【料理形式】
洋食コース

または
和食会席

フリードリンク
付き

◆ 洋食コース

- ・アミューズブーシュ
- ・ノルヴェーサーモンのタルタル ミモザ風
- ・本日のスープ
- ・白身魚のポワレ ソースリースリング
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・自家製デザート
- ・ブレンドコーヒー
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル



◆ 和食会席

- | | | | |
|-------|--|-------|---------------------------|
| [先 附] | 桜豆腐 車海老 蒟
木の芽 美味だし | [煮 物] | おかき揚げ饅頭
帆立の千草あん
春野菜 |
| [碗 物] | 鯛葛打ち かぶら 筍
桜葉 花びら百合根
桜花すり流し | [御 飯] | 赤飯 |
| [お造り] | 季節物 鮪 烏賊
あしらひ一式 | [香の物] | 三種 |
| [焼八寸] | 鱈の木の芽焼き
桜花蓮根
カステラ玉子松葉刺し
真蛸やわらか煮 鯛の子
空豆 紅鮭碇巻き
子持ち若芽 花丸胡瓜 | [留 碗] | 白味噌仕立て
小餅 辛子 青菜 |
| | | [水 物] | メロン |



OPTION

1

洋食コースの魚料理を「骨付きの魚料理」へ変更



お一人様 プラス ￥1,200

OPTION

2

季節のフルーツ(2種類)追加



お一人様 プラス ￥600



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) <https://www.granvia-osaka.jp/>