

歓送迎会

Welcome and Farewell Party

プラン

2023.6.30(金)まで

新しく仲間となる方への歓迎会や感謝の気持ちを伝える送別会。

お帰りにも便利なJR大阪駅直結の宴会場個室がおすすめです。

曜日割引/
がお得!

日 月 火 祝

の17時以降のご利用は
割引金額に。

除外日:2023.2/11・4/29

＼ 選べるお料理と飲み放題でお得な歓送迎会を /

A
Plan

曜日割引 なら
お一人様 ¥500 割引

お一人様 ¥9,000

会場費込み!

フリー
ドリンク
付き

【料理形式】

洋食 コース 和食 会席

ご利用時間 2時間

B
Plan

曜日割引 なら
お一人様 ¥1,000 割引

お一人様 ¥10,500

会場費込み!

フリー
ドリンク
付き

【料理形式】

和洋折衷 コース

ご利用時間 2時間30分

選べるフリードリンクメニュー

※2種類からお選びいただけます

① アルコール付きドリンク

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・カクテル
(ジン/ウォッカ/カシス)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

② ノンアルコールドリンク

- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールワイン(赤/白)
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

プラン共通 特典

1. 乾杯用
スパークリングワイン または ノンアルコール
スパークリングワイン

2. 基本設営費

- ・マイク2本
- ・ステージ240cm四方2枚

※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。

広めの
会場を
ご用意



① に +¥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!

① ② に
+¥300 で

アサヒ
ビアリー も
ご用意いたします。



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

●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。●10名様から承ります。●写真は全てイメージです。
●ご参加人数分の料金を頂戴いたします。●30分延長ごとにお一人様¥500頂戴いたします。

担当





Menu

季節により、メニュー内容を変更させていただきます

曜日割引/
がお得!

日

月

火

祝

の17時以降のご利用は割引金額に。
除外日: 2023.2/11・4/29

A
Plan

- ・ホタテ貝と根セロリのレムラード
プティボワのクーリ フレンチキャビア添え
- ・本日のスープ
- ・白身魚のヴァプール
トマトとフレッシュハーブ入りクリームソース
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・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



洋食コース

- | | |
|------|---|
| 八寸 | 青菜の浸し 出し巻 鶏松風 笹巻麩
海老美人粉揚げ 鮭砵巻き
合鴨ロース燻製 鰯込み蓮根 山桃 |
| 造り | 鯛 マグロ 烏賊 あしらいいー式 |
| 焼物 | 桜鱈柚庵焼き 桜の花
但馬鶏明太焼き あしらいいー式 |
| 焚合わせ | 春かぶら 鯉旨煮 小芋 牛蒡
絹さや 市松南瓜 茗荷 木の芽 |
| 御飯 | 白御飯 |
| 香の物 | 三種盛り |
| 留椀 | 合わせ味噌仕立て |
| デザート | 季節物 コーヒー |



和食会席

B
Plan

- | | |
|------|---|
| 八寸 | 青菜の浸し 出し巻 鶏松風 笹巻麩
海老美人粉揚げ 鮭砵巻き
合鴨ロース燻製 鰯込み蓮根 山桃 |
| 焼物 | 春かぶら 鱈酒蒸し
牛蒡 独活 花びら 木の芽 吉野仕立て |
| 造り | 桜鯛 マグロ あしらいいー式 |
| 魚料理 | 白身魚のヴァプール
トマトとフレッシュハーブ入りクリームソース |
| 肉料理 | 牛フィレ肉のグリル
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 |



和洋折衷コース

※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。



ホテルグランヴィア大阪