

歓送迎会

Welcome and Farewell Party

プラン

2024.6.30(日)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:2023.12/31
2024.1/1・2/11・2/23

選べるお料理と飲み放題でお得な歓送迎会を

<p>A Plan</p> <p>曜日割引 なら お一人様 ¥500 割引</p> <p>お一人様 ¥10,000</p> <p>会場費込み! フリードリンク 付き</p> <p>【料理形式】 洋食 卓盛</p> <p>ご利用時間 2時間</p>	<p>B Plan</p> <p>曜日割引 なら お一人様 ¥1,000 割引</p> <p>お一人様 ¥11,000</p> <p>会場費込み! フリードリンク 付き</p> <p>【料理形式】 洋食 コース 和食 卓盛</p> <p>ご利用時間 2時間</p>	<p>C Plan</p> <p>曜日割引 なら お一人様 ¥1,000 割引</p> <p>お一人様 ¥12,000</p> <p>会場費込み! フリードリンク 付き</p> <p>【料理形式】 洋食 コース 和食 会席 和洋折衷 コース</p> <p>ご利用時間 2時間30分</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

※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。

大人数でのご利用で
さらにお得!

- Aプラン** 60名様毎のご利用で1名様分無料
- Bプラン** 40名様毎のご利用で1名様分無料
- Cプラン** 20名様毎のご利用で1名様分無料

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

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>① アルコール付きドリンク</p> <ul style="list-style-type: none"> ・瓶ビール ・ワイン(赤/白) ・焼酎(芋/麦) ・ウイスキー ・日本酒 | <p>② ノンアルコールドリンク</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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!

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。立食も20名様より承りますのでご相談ください。●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。なお、会場の空き状況によってはお受けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。●写真は全てイメージです。



ホテルグランヴィア大阪

アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

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: 2023.12/31, 2024.1/1・2/11・2/23

A Plan

卓盛形式

洋食



冷製料理

- ・カツオの炙りとレッドオニオンのサラダ仕立て バジル風味
- ・ブランドのムースリーヌと3種卵
- ・合鴨コース肉と茸マリネ バルサミコソース
- ・コールミート盛合せ
- ・カクテルサンドイッチ

温製料理

- ・若鶏の香草パン粉焼き 粒マスタードのソース
- ・ポイルソーセージ 黒オリーブと茸のソテー
- ・白身魚のヴァプール
- ・柑橘風味のクレーム・ド・コキヤージュ
- ・豚肉のゴールドンブルー ソースピペラード
- ・牛フィレ肉のグリル オニオンレフォルソース
- ・シーフードピラフ

デザート ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

B Plan

コース

洋食



- ・天使の海老とセロリーラヴのレムラード 甲殻類のヴィネグレットソース
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のヴァプール カニ身入り潮香るフュメ・ド・コキヤージュ
- ・牛フィレ肉のグリル タスマニアマスタードとフレッシュハーブのソース
- ・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

卓盛形式

和食



八寸

- 湯葉山椒煮 カステラ焼き 海老芝煮
- 笹巻き麩 鶏松風 季節の真丈
- 穴子の八幡巻き 山桃

造り

- 鯛 まぐろ 烏賊 あしらひ一式

温物

- 黄葉おかき揚げ 千草あん

焼物

- 但馬鶏桜花焼き
- 鱈幽庵焼き

添え物

- 野菜サラダ

御飯

- にぎり寿司三貫

留椀

- 合わせ味噌仕立て

デザート

- メロン わらび餅 コーヒー

C Plan

正餐形式

洋食コース



- ・ホタテ貝のメダイヨンと彩野菜のスムール トマトのクーリー
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のポワレ シャンパンソース
- ・国産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

正餐形式

和食会席



- 八寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し カステラ玉子 むかご新丈 笹巻き麩 鯉昆布巻き 鶏松風 絹田巻き 山桃
- 椀物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て
- 造り 桜鯛 まぐろ 間八 あしらひ一式
- 焼物 鱈桜花焼き 筍と独活木の芽和え 花びら百草根 車海老チーズ 烏賊の手毬寿司 季節の串打ち
- 煮物 黄葉おかき揚げ 帆立の千草あん
- 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

正餐形式

和洋折衷コース



- 八寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し カステラ玉子 むかご新丈 笹巻き麩 鯉昆布巻き 鶏松風 絹田巻き 山桃
- 椀物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て
- 造り 桜鯛 まぐろ あしらひ一式
- 魚料理 白身魚と天使の海老のポワレ 甲殻類のクリームソース
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル マデラ酒のソース
- 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