

# Welcome and Farewell Party 歡送迎会 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歡送迎会を /

<p><b>A Plan</b></p> <p>曜日割引 なら お一人様 <b>¥500</b> 割引</p> <p>お一人様 <b>¥10,000</b></p> <p>会場費込み! <b>フリードリンク</b> 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>B Plan</b></p> <p>曜日割引 なら お一人様 <b>¥1,000</b> 割引</p> <p>お一人様 <b>¥11,000</b></p> <p>会場費込み! <b>フリードリンク</b> 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><b>C Plan</b></p> <p>曜日割引 なら お一人様 <b>¥1,000</b> 割引</p> <p>お一人様 <b>¥12,000</b></p> <p>会場費込み! <b>フリードリンク</b> 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

- |  |   |
|--|---|
| <b>1 アルコール付きドリンク</b>   | <b>2 ノンアルコールドリンク</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・瓶ビール</li> <li>・ワイン(赤/白)</li> <li>・焼酎(芋/麦)</li> <li>・ウイスキー</li> <li>・日本酒</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・梅酒</li> <li>・カクテル<br/>(ジン/ウォッカ/カシス)</li> <li>・ウーロン茶</li> <li>・オレンジジュース</li> <li>・オレンジジュース</li> <li>・コーラ</li> <li>・ジンジャーエール</li> </ul> |

**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。





# 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
- ブランドードのムースリースと3種卵
- 合鴨コース肉と茸マリネ バルサミコンソース
- 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 オニオンレフォールソース
- 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 あしらいい式

**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
- 本日鮮魚のボワレ 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 あしらいい式

**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 あしらいい式

**魚料理** 白身魚と天使の海老のボワレ 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