

# 人気パーティーメニューの ペアリングプラン *Pairing Party Plan*

ホテルグランヴィア大阪の宴会場で大人気のお料理

「牛肉の鉄板焼き」「オマール海老」「寿司」を会場内で仕上げ、

ソムリエ・利き酒師がおすすめするペアリングドリンクをセットでご用意いたします。

祝賀会、懇親会などの様々なシーンでご利用いただけます。

お一人様 ￥24,000

2時間制

※ 小宴会場ではご利用いただけません。予めご了承ください。

※ プランには、マイク、ステージ、乾杯用スパークリングワインも含まれております。



## Menu お料理&ペアリングドリンク

### 【前菜】

- ◆ スモークサーモンのマリネと彩り野菜 フレンチキャビアとバジルの香り
- ◆ 本マグロとアボカドのタルタル 山葵風味のメルバ添え
- ◆ 生ハムとベームスタープラスカスチーズ 黒オリーブのアクセント
- ◆ ローストビーフのタルタルと半熟卵

Pairing

ジュナール シャルドネ 〈フランス〉

豊かな香りとコクのあるキレの良い口当たりが特徴。

### 【温製料理】

- ◆ 但馬鶏のローストとジャーマンポテト オニオンレフォルソース
- ◆ 本日鮮魚のヴァブール 貝柱入り海藻ソース

Pairing

ジュナール メルロー 〈フランス〉

ベリー系の甘い香りが特徴の、豊かなボディのワイン。

- ◆ 自家製デザート

Pairing

ガンチア モスカート ダスティ 〈イタリア〉

微発泡でやさしい口当たりの甘口スパークリングワイン。

### 【パフォーマンス料理】

*Recommend Menu*

- ◆ オマール海老のボワレ 柑橘風味のジュ

Pairing

シャトー ヴィラ ベレール ブラン 〈フランス〉

柑橘系果実やトロピカルフルーツの豊かな香りが特徴。

- ◆ 国産牛肉の鉄板焼 赤ワインソース

Pairing

シャトー ヴィラ ベレール ルージュ 〈フランス〉

カシスやスミレの強い芳香があり、口に含むとしっかりとしたボディを感じられるワイン。

- ◆ 屋台寿司3貫

Pairing

桃の滴 〈特別純米酒〉

調和の取れた奥行きのある濃醇な美味さと果実を思わせるような香りが特徴。

- ◆ コーヒー又は紅茶

- ◆ パンとエキストラバージンオリーブオイル

※ ペアリングドリンクの内容につきましては変更となる場合があります。

### Free Drink

- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー(ハイボール含む)
- ・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
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

※20名様より承ります。※1か月前までにご予約をお願いいたします。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※表示価格には税金・サービス料10%が含まれております。※写真は全てイメージです。※料理内容は仕入れ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

〒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)

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



担当