

# 内定式 プラン

〈期間〉  
2024年  
3月31日(日)  
まで



少人数からご利用いただける宴会場「内定式」プラン。  
JR大阪駅直結でアクセスも良く、多方面からのお集まりには最適です。  
専任の会場スタッフが、スムーズな式典のお手伝いをいたします。

## Plan 1 内定式のみ

※10名様から承ります。  
※ご利用時間は準備を含め、2時間とさせていただきます。  
※会場費、基本設営費(金屏風、演台)は含まれております。  
※マイク、看板、式次第、スクリーン、装花、記念写真などは別途承ります。

### 内定式費用

会場費 ￥30,000  
+ プラス  
￥2,000 × ご参加人数



## Plan 2 内定式+懇親会

※10名様から承ります。  
※ご利用時間は準備を含め、4時間とさせていただきます。  
(式典/懇親会:各2時間)  
※会場費、基本設営費(金屏風、演台)は含まれております。  
※マイク、看板、式次第、スクリーン、装花、記念写真などは別途承ります。

### 内定式費用

会場費 ￥30,000  
+ プラス  
￥1,000 × ご参加人数  
内定式のみプランよりお得!

### 懇親会費用 (料理のみ・ドリンク別)

￥7,000 × ご参加人数  
【料理形式】  
洋食コース 又は 洋食卓盛

## Menu

### 洋食コース (例)

- ・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  
紫蘇風味のジュレ
- ・高知県宿毛湾直送白身魚のヴァブール  
サフランソース
- ・牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース
- ・自家製デザート
- ・コーヒー
- ・パンとエキストラバージンオイル

### 洋食卓盛 (例)

- 〈冷製料理〉
- ・海老とアボカドのタルタル
  - ・リンゴのジュレ
  - ・ブランタードのムースリースと  
3種卵
  - ・スモークサーモンのマリネ
  - ・レッドオニオンのサラダ バジル風味
  - ・カマンベールチーズとオリーブの  
ピンチョス モルタデッラ添え
  - ・カクテルサンドイッチ
- 〈デザート〉
- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー
- 〈温製料理〉
- ・スパイシーチキンとポテトフライ
  - ・ボイルソーセージと  
白いんげん豆の煮込み
  - ・白身魚のヴァブール  
クレーム・ド・コキヤージュ
  - ・豚肉のソテー  
焼きネギ青唐味噌の炙り
  - ・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

option

フリー  
ドリンク

※当日実数計上でも承ります。

ソフトドリンクのみ + ￥1,650

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

アルコール・ソフトドリンク + ￥2,700

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー
- ・焼酎(芋/麦)
- ・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

さらに+500円で  
ドリンクグレードアップ!

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)

※掲載内容は2023年4月1日現在の内容です。※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 (直通)  
9:30~17:30 TEL.06-6347-1431

土日祝受付 (直通)  
10:00~18:00 TEL.06-6345-2581

WEBサイト

