

うれしい特典や曜日割引でお得な歓送迎会を

# 歓送迎会

Welcome and Farewell Party

## プラン

2024.7.1(月)～2025.6.30(月)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:2024.11/23(土)  
2025.1/1(水)・2/10(月)

A  
Plan

曜日割引 なら  
お一人様 ¥500 割引

お一人様 ¥10,000

フリードリンク  
11種

・アルコールドリンクから  
5種チョイス  
・ノンアルコールドリンク6種

【料理形式】

洋食 卓盛

ご利用時間 2時間 会場費込み

B  
Plan

曜日割引 なら  
お一人様 ¥1,000 割引

お一人様 ¥12,000

フリードリンク  
13種

・アルコールドリンク7種  
・ノンアルコールドリンク6種

【料理形式】

洋食 コース 和食 卓盛

ご利用時間 2時間 会場費込み

C  
Plan

曜日割引 なら  
お一人様 ¥1,000 割引

お一人様 ¥13,000

フリードリンク  
13種

・アルコールドリンク7種  
・ノンアルコールドリンク6種

【料理形式】

洋食 コース 和食 会席 和洋折衷 コース

ご利用時間 2時間30分 会場費込み

### フリードリンクメニュー

アルコールドリンク

- ①瓶ビール
- ②ワイン(赤/白)
- ③焼酎(芋/麦)
- ④ウイスキー(ハイボール)
- ⑤日本酒
- ⑥梅酒
- ⑦カクテル  
(ジン/ウォッカ/カシス/ワイン)

ノンアルコールドリンク

- ①ウーロン茶
- ②オレンジジュース
- ③コーラ
- ④ジンジャーエール
- ⑤トニックウォーター
- ⑥ノンアルコールビール

+プラス ¥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!

### プラン共通 特典

1. 乾杯用  
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

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: 2024.11/23(土)、2025.1/1(水)・2/10(月)

### A Plan

#### 卓盛形式

洋食



冷製料理

- ・カツオの炙りと茄子のブリュレ  
彩り野菜のラヴィゴットソース
- ・ブランドードのムースリーヌと小海老のマリネ  
ポットルガの香り
- ・生ハムとチェリーモッツアレラチーズのカブレゼ  
カクテルサンドイッチ

温製料理

- ・若鶏と茸のソテー 四川風ピリ辛ソース
- ・ポイルソーセージとキャベツのエチューベ  
ハーブマヨネーズソース
- ・ホタテ貝のポワレ  
レモン香るクリーム・ド・コキヤージュ
- ・茶美豚のチーズパン粉焼き トマトソース
- ・牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース

デザート ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

### B Plan

#### 正餐形式

洋食コース



- ・ノルウェーサーモンとリンゴのタルタル  
ミモザ風
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のヴァプーブル  
カニ身入りフュメド・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
- ・季節のデザート
- ・コーヒー
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル

#### 卓盛形式

和食



八寸

- 湯葉山椒煮 出汁巻き玉子 海老芝煮  
笹巻き麩 鶏松風 季節の真丈  
穴子の八幡巻き 合鴨燻製 山桃

造り

- 鯛 黄肌鮪 烏賊 あしらいい式

温物

- 黄色おかき揚げ 千草あん

焼物

- 但馬鶏桜花塩焼き  
赤魚西京焼き

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 プチケーキ コーヒー

### C Plan

#### 正餐形式

洋食コース



- ・ホタテ貝のメダイオンと彩野菜のスムール  
プロヴァンス風
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のヴァプーブル 海藻バターソース
- ・国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・季節のデザート
- ・コーヒー
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル

#### 正餐形式

和食会席



八寸

- 甘えび麩漬け 青菜の胡麻浸し 出汁巻き玉子  
蟹真丈 笹巻き麩 蛸やわらか煮  
春絞り百合根 穴子八幡煮 山桃 花びら百合根

椀物

- 玉蜀黍豆腐焼き目 帆立真丈

造り

- 桜鯛 黄肌鮪 縞鯨 あしらいい式

焼物

- 赤魚西京漬けチーズ焼き  
合鴨つくねくわ焼き 紅鮭網田巻き

煮物

- 黄葉おかき揚げ 千草あん

御飯

- 御赤飯 浅利の時雨煮

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

- 青菜の胡麻浸し 出汁巻き玉子 蟹真丈  
笹巻き麩 蛸やわらか煮 春絞り百合根  
穴子八幡煮 山桃 花びら百合根

椀物

- 玉蜀黍豆腐焼き目 帆立真丈

造り

- 桜鯛 黄肌鮪 縞鯨 あしらいい式

魚料理

- 本日鮮魚とホタテ貝のグリル  
マリニエールソース

肉料理

- 牛フィレ肉のグリル  
赤ワインソース

デザート

- 季節のデザート  
コーヒー  
パンとエキストラバージンオリーブオイル