

# 法要・法事プラン

2024.4.1 - 2025.3.31

在りし日を懐かしみながら、故人を偲ぶご法要。  
ホテルならではの心のこもった食事会はいかがでしょうか。  
アクセスの良いJR大阪駅直結の完全個室で、ご家族・ご親族のみの少人数から  
「偲ぶ会」や「お別れ会」の会場としてもご利用いただけます。

## ご法要セット

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <span style="font-size: 10px;">小宴会場</span> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">6名様～30名様</span>  <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">¥70,000</span> </div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <span style="font-size: 10px;">中宴会場</span> </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">30名様～50名様</span>  <span style="font-size: 24px; font-weight: bold;">¥100,000</span> </div>
---	---

- <料金に含まれるもの> —
- |           |                     |
|-----------|---------------------|
| ・会場費(1時間) | ・仏具一式               |
| ・設営費      | 各宗派別 本尊軸 お鈴         |
| ・遺影前装花    | 遺影立て ローソク           |
| ・お寺様控室    | 焼香(ホテル指定) 線香(ホテル指定) |
- ※ホテル指定の焼香・線香以外はご使用いただけません。



※【献花用】白カーネーションの手配も承ります。 ※しょうご もくしゅう 鉦吾・木鉦・木魚のご利用はご遠慮いただいております。

松花堂弁当

**ぼたん 牡丹** お一人様 ¥9,000

会席料理

**しょうぶ 菖蒲** お一人様 ¥11,000

和洋折衷コース

**ゆり 百合** お一人様 ¥13,000

※お食事料金には2時間の室料が含まれております。

## ■ドリンクメニュー ※当日実数計上も承ります。

**フリードリンク** お一人様 ¥2,800

### アルコールドリンク7種

- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・ワイン(赤/白/カクテル)
- ・ウイスキー(ハイボール含む)
- ・カクテル(ジン/ウォッカ/カシス)

### ノンアルコールドリンク

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

**お寺様控室セット** ¥1,000

日本茶(ペットボトル) + ミネラルウォーター(ペットボトル) + おしぼり

※6名様から承ります。 ※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。 ※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。 ※写真は全てイメージです。  
※お食事時間は2時間となります。 ※お食事のみのご利用も承ります。 ※お料理の詳細内容は裏面をご覧ください。 ※30分延長ごとに一人様¥500を頂戴します。



## ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]  
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

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

WEBサイト

土日祝受付  
10:00~18:00

(直通)

TEL.06-6345-2581



# 法要・法事プラン メニュー例

季節により、メニュー内容を変更させていただきます



## 松花堂弁当

### 牡丹 ぼたん

お一人様 ¥9,000

**先付け** ごま豆腐  
焼き舞茸 山葵 美味出汁

**造り** 寒八 まぐろ 烏賊  
あしらい一式

**箱物** [口取り] 青菜のお浸し  
カステラ玉子 ばい貝の旨煮  
わかさぎ 公魚甘露煮 鯉昆布巻き  
合鴨ロース 笹巻き麩  
菜の花重ね  
[煮物] 甘鯛のかぶら蒸し  
百合根 すり柚子 国産筍  
うぐいす菜 鮑茸 銀あん

[焼物] 赤魚西京焼き  
カリフラワーのオイル漬け

[強肴] 海老芋の唐揚げ  
カダイフ揚げ 慈姑煎餅

**食事** 白ご飯  
**香の物** 三種盛り  
**留 椀** 合わせ味噌仕立て  
豆腐 辛子 うる菜

**木の实** メロン



## 会席料理

### 菖蒲 しょうぶ

お一人様 ¥11,000

**八寸** 季節の豆腐 うるい菜浸し  
カステラ玉子 慈姑松風  
鮑の大仙煮 鰯の醤油干し  
手鞠寿司 木の芽  
笹巻き麩 一寸豆

**椀物** 玉子豆腐 若布  
白魚白煮 わらび 蕨  
梅大根 パプリカ 木の芽

**造り** 鯛 まぐろ 烏賊  
あしらい一式

**煮物** 鰯 水菜 柚子  
丸大根 筍 屈め 友地あん

**焼物** 鱈の胡麻たれ焼き 黒胡麻  
螢烏賊燻製串打ち 初神

**揚物** わかさぎ 公魚の唐揚げ  
海老芋 落の塔  
菜の花 木の芽味噌

**御飯** 白ご飯  
**香の物** 三種盛り  
**留 椀** 合わせ味噌仕立て  
**水物** メロン



## 和洋折衷コース

### 百合 ゆり

お一人様 ¥13,000

**八寸** 季節の豆腐 うるい菜浸し  
カステラ玉子 慈姑松風  
鮑の大仙煮 鰯の醤油干し  
手鞠寿司 木の芽  
笹巻き麩 一寸豆

**椀物** 玉子豆腐 若布  
白魚白煮 わらび 蕨  
梅大根 パプリカ 木の芽

**造り** 鯛 中とろ 帆立 烏賊  
あしらい一式

**魚料理** 本日の鮮魚とムール貝の  
ブイヤベース

**肉料理** 国産牛ロース肉のシャリアピン風  
トリュフ香るジュ  
パンとエキストラバージン  
オリーブオイル

**デザート** 季節のデザート コーヒー



※写真は全てイメージです。※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。※料理内容は仕入れ状況により変更させていただきます。