

〈期間〉
2025年
3月31日(月)
まで

内定式 プラン

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、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。※立食は20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、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)

¥7,500 × ご参加人数
+ プラス
お料理 洋食
形式 コース/卓盛/立食
※立食は20名様から承ります。

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

プラス ¥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

プラス ¥2,800

・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
・コーラ ・ジンジャーエール

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)

※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) TEL.06-6347-1431

土日祝受付 (直通) TEL.06-6345-2581

WEBサイト



内定式プラン(メニュー一例)

洋食卓盛

- [冷製料理] ・スモークサーモンのマリネ
フロマーージュブランのクリームとリンゴのジュレ
- ・ヤリイカと4種豆のサラダ仕立て パプリカの香り
- ・ベビーホタテとブロッコリーのガーリックオイル煮
- ・生ハムとチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・カクテルサンドイッチ
- [温製料理] ・黒豚焼売
- ・若鶏のサクサク揚げ 四川風ピリ辛ソース
- ・白身魚のヴァプール 柑橘風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- ・茶美豚のソテー ジンジャーオニオンソース
- ・牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース
- ・シーフードピラフ
- [デザート] ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー



洋食コース

- ・魚介と彩り野菜のマリネ アボカドのムースと柑橘風味のジュレ
- ・高知県宿毛湾直送白身魚のヴァプール 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
- ・パンとエキストラヴァージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・ブレンドコーヒー



洋食立食

- [冷製料理] ・スモークサーモンと彩り野菜の和風ラヴィゴットソース
- ・ヤリイカと4種豆のサラダ仕立て パプリカの香り
- ・小海老のマリネとブランドードのムースリーヌ
フレンチキャビア添え
- ・ハムと豚足のテリーヌ 赤紫蘇風味
- ・カクテルサンドイッチ
- [温製料理] ・飲茶盛合せ
- ・海老のフリッター オーロラソース添え
- ・本日鮮魚のポワレ アクアパッツァ風フュメ・ド・コキヤージュ
- ・ケイジャンチキンと茸のソテー
- ・茶美豚のロースト オニオンジンジャーソース
- ・牛フィレ肉のグリル ポン酢添え
- ・シーフードピラフ
- [デザート] ・ソルベ ・フルーツ ・ケーキ ・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。※料理内容は季節により変更させていただきます。



ホテルグランヴィア大阪