

ご結納・ お顔合わせ プラン

ENGAGEMENT CEREMONY PLAN

2025.4.1～2026.3.31まで

ご家族の新しい絆を結う、大切な一日。

心温まる佳き日となりますように美しい眺望の中、落ち着きのある個室で
お祝いの席にふさわしいお料理を召し上がりながら和やかな時間をお過ごしください。料金
PRICE

6名様 ¥120,000

5名様の場合 ¥110,000

お一人様追加につき プラス ¥20,000

プラン内容
CONTENTS

お料理

和洋折衷料理

※ご希望により日本料理・フランス料理も承ります。

お飲み物

乾杯用スパークリングワイン・
瓶ビール・ワイン(赤/白)・
日本酒・ウーロン茶・
オレンジジュース

個室料(2時間)

卓上装花

POINT

完全個室(小宴会場利用)

- ・ご希望の場合は、ホテルスタッフが司会進行のお手伝いを承ります。
- ・会場には準備時間としてご予約時間の1時間前から入室いただけます。
- ・金屏風、お飾り台、毛せん、広蓋を無料にてご用意いたします。
- ・ご結納品のお取り扱い、提携百貨店を紹介させていただきます。
お気軽にお問い合わせください。

ご結納式進行例

1. 開式の辞 (ホテルスタッフ)
2. ご新郎側挨拶
3. ご新郎側より目録をご新婦側へ渡す
4. ご新郎側挨拶ご新婦側目録改め
5. ご新婦側より受書をご新郎側へ渡す
6. ご新婦側挨拶ご新郎側受書改め
7. 記念品交換
8. 閉式の辞 (ホテルスタッフ)

オプション
OPTION

■ 記念写真撮影

・結納3景 (3面台紙・3カット編集)

¥57,750

■ 美容着付

・着付 ¥11,000 ・ヘアセット ¥7,700

■ 衣装レンタル等

ご希望に応じて承ります。※予めご予約が必要となります。

※オプション表示価格には税金が含まれております。

※5名様から承ります。※14日前までにご予約をお願いします。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただきます場合がございます。※使用しているお米は「国産米」です。※ホテル専用駐車場はございません。※写真は全てイメージです。



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

ご予約・お問い合わせ

[受付時間]

平日 9:30～17:30
土日祝 10:00～18:00

ホテルグランヴィア大阪 宴会営業部

(直通)

TEL.06-6347-1431

WEB
サイト

ご結納・お顔合わせプランメニュー 一例

和洋折衷 料理

ハレの日にふさわしい
和洋を融合した人気の折衷料理

- 〔御祝儀肴〕 紅白蒲鉾 車海老塩煮 笹巻麩 龍皮巻 黒豆松葉金箔
梅百合根 鮭奉書 梅貝旨煮 数の子
結びのし梅 鶴香合 南天羹和え 青菜浸し
- 〔御祝椀〕 蛤真丈清汁仕立て
- 〔御造里〕 祝鯛 本鮪 烏賊 あしらひ一式
- 〔魚料理〕 本日鮮魚のポワレ お祝いのシャンパンソース
- 〔肉料理〕 国産牛フィレ肉のグリル
香り高いトリュフソース
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
コーヒー又は紅茶



日本料理 (会席)

季節感溢れる旬の食材から
盛付けまでもこだわりぬいた会席料理



- 〔御祝儀肴〕 紅白蒲鉾 海老芝煮 笹巻麩 龍皮巻 黒豆松葉金箔
梅百合根 鮭奉書 梅貝旨煮 数の子 結びのし梅
鶴香合 南天羹和え 青菜浸し
- 〔御祝椀〕 蛤真丈清汁仕立て
- 〔御造里〕 祝鯛 本鮪 烏賊 あしらひ一式
- 〔御多喜合〕 おかき揚げ饅頭 鶏射込み 千草餡掛け
- 〔御家喜物〕 祝鯛源平焼
- 〔御寿ノ物〕 紅白脛
- 〔御祝飯〕 赤飯
- 〔御留椀〕 福紗仕立て
- 〔デザート〕 メロン

フランス 料理

彩りと華やかさを併せもち、
素材をいかしたコース料理



- ・アミューズ プーシュ
- ・本鮪と帆立貝のタルタル 雲丹添え プティレギュムと柑橘のエキュム
- ・本日のコンソメスープ
- ・本日鮮魚と天使の海老のポワレ お祝いのシャンパンソース
- ・国産牛フィレ肉とフォアグラ 芳醇なマデラワインソース
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・コーヒー又は紅茶

※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。※料理内容は仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。
※食物アレルギーに関するお申し出は、ご利用の2週間前までにお願いいたします。



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 TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル)
https://www.granvia-osaka.jp/ E-mail:granvia@hgo.co.jp