

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

2025.7.1(火)～2026.6.30(火)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: 2025/9/22(月)・12/29(月)・12/30(火)・
2026/1/1(木・祝)・2/10(火)・3/20(金・祝)・4/28(火)

A
Plan

曜日割引 なら
お一人様 ¥500 割引

お一人様 ¥11,000

【料理形式】

洋食 卓盛 和食 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 ¥13,000

【料理形式】

洋食 コース 和洋折衷 コース

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 ¥15,000

【料理形式】

洋食 コース 和食 会席

ご利用時間 2時間30分 会場費込み

各プラン フリードリンク付き

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

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

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

乾杯用

1. スパークリングワイン
(Cプランのみ無料)

※A、Bプランはお一人様プラス300円で
ご用意させていただきます。



2. 卓上装花
(Cプランのみ無料)

※A、Bプランはお一人様プラス600円で
ご用意させていただきます。



3. 基本設営費無料

・マイク2本 ・ステージ240cm四方

※小宴会場(30名様以下)にはマイク設備が
ございません。予めご了承ください。

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

受付時間

平日 9:30～17:30
土日祝 10:00～18:00

(直通)

TEL.06-6347-1431

●表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。●20名様から承ります。●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。

宴会場
空室状況は
こちら



ホテルグランヴィア大阪

WEB
サイト



アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

〒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/>





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: 2025/9/22(月)・12/29(月)・12/30(火)・
2026/1/1(木・祝)・2/10(火)・3/20(金・祝)・4/28(火)

A
Plan



洋食 卓盛

冷製料理

- ・小さなホタテとピーズのクスクス
フランボワーズの香り
- ・柑橘香る小海老のマリネ
サルサ風ソース
- ・豚肉と玉葱のテリーヌ 竹炭風味
- ・カクテルサンドイッチ

温製料理

- ・五目春巻き スイートチリソース添え
- ・天使の海老のオープン焼き
ケイジャン風味
- ・白身魚のヴァーブル
バジル香る白ワインソース
- ・スパイス香る若鶏のソテー
粒マスタード添え
- ・国産牛フィレ肉のグリル
ボン酢ソース

デザート・ソルベ・フルーツ・コーヒー



和食 卓盛

八寸

菊菜の白和え 出し巻き玉子
鳥松風 海老芝煮 笹巻き麩
季節の真丈 干し柿バター
穴子八幡巻き 山桃

造り

鯛 鮪 あしらひ一式

温物

黄葉おかきあげ饅頭
柚子胡椒あん

焼物

赤魚西京焼き カダイフ揚げ

添え物

野菜サラダ

御飯

巻き寿司

留碗

合わせ味噌仕立て

デザート

メロン プチケーキ

B
Plan



洋食 コース

- ・鮮魚のカルパッチョ
マイクロハーブとフレンチキャビア
- ・本日のスープ
- ・白身魚のポワレ
季節野菜とクーリーソース
- ・国産牛フィレ肉のグリル
レフォール香るマルサラ酒ソース
- ・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



和洋折衷 コース

八寸

菊花なます 出汁巻き玉子
鳥松風 海老芝煮 笹巻き麩
むかご真丈 百合根絞
穴子八幡巻き 山桃

碗物

菊菜豆腐 季節の魚の酒蒸し
湯葉すり流し

造り

鯛 鮪 あしらひ一式

魚料理

白身魚のポワレ
トマトのクーリーと
バジルのソース

肉料理

国産牛フィレ肉のグリル
香り高い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

デザート

季節のデザート
コーヒー

C
Plan



洋食 コース

- ・蝦夷鮑と帆立貝のカクテル仕立て
大葉の香り
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のポワレ シャンパンソース
- ・国産牛フィレ肉とフォアグラ
香り高いマデラ酒ソース
- ・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



和食 会席

八寸

胡麻豆腐 青菜の浸し
出し巻き玉子 鳥松風
海老芝煮 笹巻き麩
むかご真丈 百合根絞
穴子八幡巻き 山桃

碗物

うすい豆腐 鯛酒蒸し
湯葉すり流し

造り

鯛 黄肌鮪 間八 あしらひ一式

焼物

サーモン柚庵焼き
カステラ玉子

温物

黄葉おかきあげ饅頭
柚子胡椒あん

御飯

白御飯

香の物

三種盛り

留碗

合わせ味噌仕立て

デザート

メロン



ホテルグランヴィア大阪

※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。