

ホテルグランヴィア大阪
宴会場個室プラン

JR大阪駅直結の便利なホテルグランヴィア大阪で
一年を締めくくるお集まりはいかがでしょう

2時間制
全プラン

忘年会プラン

Year-end Party

2025.11.1 [土] - 2025.12.31 [水]

お得な
早期決定割引

10/31までのお申込みで

お一人様 **¥1,000** 割引!

11/1以降はお申込から7日以内のご成約で

お一人様 **¥500** 割引!

ご予算に応じて **お料理プラン** と **フリードリンクプラン** を自由に組合せいただけます。

Aプラン お一人様 **¥8,000**

お料理 **洋食** 卓盛 又は **立食** **和食** 卓盛

こちらのメニューは卓盛の内容となります。立食は内容が異なります。

洋食



【冷製料理】

- ・サーモンマリネとワカモレディップ
- ・小海老と茸のアビージョ風ガーリックソテー
- ・ポークテリーヌとドライフルーツ
- ・ピオレマスタード添え
- ・カクテルサンドイッチ

【温製料理】

- ・本日の飲茶
- ・オマール海老のクロケット
- ・本日鮮魚のヴァッフル 茸のクリームソース
- ・若鶏のソテー コウシュイジーソース
- ・国産牛フィレ肉のグリル グレイビーソース

【デザート】

- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

Bプラン お一人様 **¥10,000**

お料理 **洋食** 卓盛 又は **立食**

和洋折衷 卓盛 又は **立食** 又は **コース**

和洋折衷コース



【前菜】 青菜の浸し 出し巻き玉子 鶏松風

海老芝煮 笹巻き麩 むかご真丈

空豆蜜煮

【挽物】 菊菜豆腐 鯛酒蒸し

清まし仕立て

【造り】 鯛 まぐろ あしらひ一式

【魚料理】 本日鮮魚のボワレ

ノイリーソース

【肉料理】 国産牛フィレ肉のグリル

赤ワインソース

・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

フリードリンクプラン

プラン1 お一人様 **¥3,000**

・瓶ビール・ワイン(赤/白)・焼酎(芋/麦)

・ウイスキー・日本酒・梅酒

・カクテル(カシス/ピーチ/サワー)

・ソフトドリンク

(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/炭酸水)

プラン2 お一人様 **¥4,000**

・乾杯用スパークリングワイン

・ソムリエ厳選ワイン(赤/白)

・ウイスキー(12年熟成クラス)

・啣酒師厳選日本酒2種

+ **プラン1** のドリンク全種類

プラン3 お一人様 **¥5,000**

・乾杯用シャンパン

・ソムリエ厳選ワイン(赤2種/白2種)

・ウイスキー(12年熟成クラス)

・啣酒師厳選日本酒3種

+ **プラン1** のドリンク全種類

オプションメニュー

・魚料理をオマール海老(半身)にグレードアップ ¥3,200

・肉料理にフォアグラを追加 ¥1,300

・デザートbuffet ¥1,300

・お寿司3貫 ¥1,800

大人数でのご利用で**お得なプレゼント!**

◆30名様以上で「レストラン ランチ券(ペア1組: ¥6,000相当×2)」

◆60名様以上で「レストラン ディナー券(ペア1組: ¥12,000相当×2)」

基本設営費無料

・マイク2本

※小宴会場には
マイク設備がございません。

・ステージ(240cm四方)

WEBページは
こちらから▼



※着席・立食ともに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。※ご利用時間30分延長毎に一人様¥500を頂戴します。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。予めご了承ください。※写真は全てイメージです。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※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。※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。



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) <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

[受付時間] 平日9:30~17:30 / 土日祝10:00~18:00

(直通)

TEL.06-6347-1431

担当

宴会場
空室状況は
こちら

