

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
新しい一年の始まりを祝うお集まりはいかがでしょう。

2時間制
全プラン

2026 新年会プラン

Newyear Party

2026.1.1 [木] - 2.28 [土]

お問い合わせから
1週間以内の開催決定で
お一人様 **¥1,000**
割引いたします。

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】

- ・蟹とラディッシュのタルタルとカリフラワーのパバロワ
- ・天然海老の軽い炙りとフレンチキャビア 柑橘風味
- ・パテドカンパーニュとスパイス香る林檎のチャツネ
- ・カクテルサンドイッチ

【温製料理】

- ・帆立貝のボワレ
- ・トリュフ香る白ワインソース
- ・鯛のヴァフル 蟹と海藻のソース 柚子風味
- ・フォアグラと薩摩芋のソテー 味噌ソース
- ・若鶏と天使の海老のソテー オマール海老ソース
- ・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 コース 又は 卓盛 又は 立食

和洋折衷コース



【前 菜】紅白柚子なます くこの実 錦玉子

鶏松風 海老芝煮 笹巻き鮓

むかご真丈 空豆蜜煮

穴子八幡巻き 山桃

【挽 物】菊菜豆腐 松皮鯛酒蒸し

清まし仕立て

【造 り】天然鰯 黄肌鮓 あしらいい式

【魚料理】鯛のボワレ 白ワインソース

キャビアのアクセント

【肉料理】国産牛フィレ肉のグリル

トリュフ香るボルドーソース

・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

お一人様
プラン1 **¥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

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)

お一人様
プラン2 **¥4,000**

- ・乾杯用厳選日本酒
- ・ソムリエ厳選ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー
- ・啗酒師厳選日本酒2種

+ プラン1 のドリンク全種類

お一人様
プラン3 **¥5,000**

- ・乾杯用厳選日本酒
- ・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)
- ・啗酒師厳選日本酒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)」

プランに含まれるもの

- ・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

