

JR大阪駅直結で、お帰りも **安心・楽しく**！

同窓会・OB会プラン

懐かしい友や恩師との逢える喜び、思い出話に花が咲く楽しい時間を、
JR大阪駅直結の便利なホテルでお過ごしてください。

2026.4.1(水)
▼
2027.3.31(水)



ご利用時間は /
2時間30分



平日のご利用ならこちら

平日割プラン

お料理内容はスタンダードプランと同じ！
大変お得なプランです。

お一人様 **¥10,000**

お料理

洋食 / 和食 和食 洋食
卓盛 松花堂弁当 ブッフェ

フリードリンク(11種)

- アルコールドリンクから5種チョイス
- ノンアルコールドリンク6種

土日祝のご利用ならこちら

スタンダードプラン

内容・ボリュームともに安心の基本プラン！

お一人様 **¥11,000**

お料理

洋食 / 和食 和食 洋食
卓盛 松花堂弁当 ブッフェ

フリードリンク(11種)

- アルコールドリンクから5種チョイス
- ノンアルコールドリンク6種

平日・土日祝ご利用可能

プレミアムプラン

お料理やドリンクの内容もさらに充実！
ワンランク上のプランです。

お一人様 **¥13,000**

お料理

洋食 和食 和洋折衷
コース 卓盛 コース

フリードリンク(13種) + 乾杯用
スパークリングワイン

- アルコールドリンク全7種
- ノンアルコールドリンク6種

フリードリンク

FREE DRINKS

アルコール

- 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

- 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 ノンアルコールビール
- ⑥ ノンアルコールカクテル

¥500追加オプション

※いずれか1つお選びください。

1. 焼菓子2種+
コーヒー又は紅茶
飲み放題



2. ご利用時間30分延長

※延長時間は30分のみとさせていただきます。

¥500 off オプション

※いずれか1つお選びください。

お得にカスタマイズ！

1. 平日の11:00～15:00までのご利用
又は 日・祝日の17:00以降のご利用
※平日割プランは対象外です。
(除外日:2026/7/19、10/11、11/22、12/30～2027/1/3、3/21)
2. フリードリンクのアルコール無し
※アルコール類は実数計上で承ります。
3. ご利用時間30分短縮
※短縮時間は30分のみとさせていただきます。

*本プランには以下の内容が含まれております。

全プラン共通

- ・宴会場室料 2時間30分
- ・会場設営費 (有線マイク2本、ステージ240cm四方、司会台)
※小宴会場にはマイク設備がございません。予めご了承ください。

プレミアムプランのみ

- ・乾杯用スパークリングワイン
※ノンアルコールスパークリングワインに変更いただけます。



平日割・スタンダードプランは
お一人様 プラス¥300でご用意させていただきます。

●表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。●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。●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
TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル)
<https://www.granvia-osaka.jp/>

WEBはこちら



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

宴会場
空室状況は
こちら



同窓会・OB会プラン メニュー例

料理内容は季節により変更させていただきます



平日割プラン ¥10,000

スタンダードプラン ¥11,000

洋食 卓盛



〈冷製料理〉

- ・サーモントラウトとフロマージュブランのムース プリニ添え
- ・有頭海老のマリネ カクテルディップ添え
- ・国産ハムとコンソメのゼリー寄せ ケッパーベリー添え
- ・カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉

- ・本日の点心
- ・メキシカンタコス風クロケット アボカドディップソース添え
- ・白身魚のヴァプール 数種豆と海藻ソース
- ・若鶏のソテー タンドリーチキン風ソース
- ・牛フィレ肉のグリル ぽん酢ソース
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥1,771)

〈デザート〉

フルーツ ソルベ コーヒー

和食 松花堂弁当



- 先付け 菊菜の茶巾豆腐 敷きみぞれあん
とろみぼん酢 ふり柚子 くこの実
- 造り 鯛 鮪 あしらいい式
- 口取り 出汁巻き玉子 海老芝煮 笹巻き麩
鯉昆布巻き 穴子八幡巻き 山桃
鶏松風 むかご真丈
モロヘイヤ胡麻和え 紅白菊花なます
- 煮物 おかき揚げ饅頭
鮑茸 菜の花 湯葉あん
- 焼物 但馬の味どり幽庵焼き
- 揚げ物 カダイフ揚げ
- 御飯 白御飯
- 香の物 三種盛り
- 留碗 合わせ味噌仕立て
- 甘味 季節物

洋食 ブッフェ



〈冷製料理〉

- ・サーモントラウトとフロマージュブランのムース プリニ添え
- ・有頭海老のマリネ カクテルディップ添え
- ・国産ハムとコンソメのゼリー寄せ ケッパーベリー添え
- ・カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉

- ・本日の点心
- ・メキシカンタコス風クロケット アボカドディップソース添え
- ・白身魚のヴァプール 数種豆と海藻ソース
- ・若鶏のソテー タンドリーチキン風ソース
- ・ピルカフランクとポテトのアヒージョ風
- ・牛フィレ肉のグリル ぽん酢添え
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥1,518)

〈デザート〉

フルーツ ケーキ ソルベ コーヒー

プレミアムプラン ¥13,000

洋食 コース



- ・本鮪のタルタルとイカ墨のクスクス
フレンチキャビア添え
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のポワレ 甲殻類のクリームソース
(オマール海老(半身)に変更の場合: プラス¥3,162)
- ・牛フィレ肉のグリル レホールソース
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥2,150)
(肉料理にフォアグラを追加: プラス¥1,265)
- ・パンとエク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 卓盛



- 八寸 菊菜の白和え 出し巻き玉子 鳥松風
車海老塩煮 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 本鮪 間八 あしらいい式
- 温物 黄葉おかきあげ饅頭
季節麩 あられ柚子 柚子胡椒あん
- 焼物 サーモン柚庵焼き カダイフ揚げ
花茗荷 黒豆松葉刺し
- 添え物 牛すじ茶碗蒸し
- 食事 握り寿司三種(鯛 鮪 烏賊)
- 留碗 赤だし
- 木の实 季節物

和洋折衷 コース



- 八寸 菊花なます すり胡麻 出し巻き玉子
鳥松風 海老芝煮 笹巻き麩
むかご真丈 鯉昆布巻き
穴子八幡巻き 山桃
- 碗物 菊菜豆腐 鯛酒蒸し
- 造り 鯛 鮪 あしらいい式
- 魚料理 本日鮮魚のポワレ
甲殻類のクリームソース バジル風味
(オマール海老(半身)に変更の場合: プラス¥3,162)
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル
レホールソース
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥2,150)
(肉料理にフォアグラを追加: プラス¥1,265)
- パンとエク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

※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。※写真は全てイメージです。



ホテルグランヴィア大阪