

JR大阪駅直結で、お帰りも 安心・楽らく！

# 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



- 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



- 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**



〈冷製料理〉

- ・サーモントラウトとフロマージュプランのムース ブリニ添え
- ・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 ケッパーべリー添え
- ・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
- ・白身魚のヴァップル 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<br>とろみぽん酢 ふり柚子 ぐこの実                                   |
| 造 り   | 鯛 鮪 あしらい一式  |
| 口 取 り | 出汁巻き玉子 海老芝煮 笠巻き麩<br>鰯昆布巻き 穴子八幡巻き 山桃<br>鶏松風 むかご真丈<br>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<br>鮑茸 菜の花 湯葉あん  |
| 焼 物   | 但馬の味どり幽庵焼き  |
| 揚 物   | カダイフ揚げ  |
| 御 飯   | 白御飯   |
| 香 の 物 | 三種盛り  |
| 留 梶   | 合わせ味噌仕立て  |
| 甘 味   | 季節物   |



〈冷製料理〉

- ・サーモントラウトとフロマージュプランのムース ブリニ添え
- ・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 ケッパーべリー添え
- ・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
- ・白身魚のヴァップル 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
- ・ビ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)
- ・本日のお米料理

〈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**



**和食 卓盛**

- |       |   |
|-------|---|
| 八 寸   | 菊菜の白和え 出し巻き玉子 鳥松風<br>車海老塩煮 笠巻き麩 季節の真丈<br>干し柿バター 穴子八幡巻き 山桃 |
| 造 り   | 鯛 本鮪 間八 あしらい一式  |
| 温 物   | 黄葉おかきあげ饅頭<br>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<br>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 梶   | 赤だし   |
| 木 の 実 | 季節物   |



- |     |  |
|-----|--|
| 八 寸 | 菊菜なます すり胡麻 出し巻き玉子<br>鳥松風 海老芝煮 笠巻き麩<br>むかご真丈 鰯昆布巻き<br>穴子八幡巻き 山桃 |
|-----|--|

- |     |           |
|-----|-----------|
| 椀 物 | 菊菜豆腐 鯛酒蒸し |
|-----|-----------|

- |     |            |
|-----|------------|
| 造 り | 鯛 鮪 あしらい一式 |
|-----|------------|

- |       |  |
|-------|--|
| 魚 料 理 | 本日鮮魚のポワレ<br>甲殻類のクリームソース バジル風味<br>(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<br>レホールソース<br>(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥2,150)<br>(肉料理にフォアグラを追加: プラス¥1,265)<br>パンとエクストラバージンオリーブオイル<br>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