ホテルグランヴィア大阪 宴会場プラン

2026.4.1-2027.3.31

テーブルマナープラン

TABLE MANNER PLAN

ナイフ・フォークやお箸、ナフキンの基本的な使い方から
ワインの楽しみ方、お食事の作法など
お食事を楽しみながらテーブルマナーを学ぶプランです。
学生様の体験学習や社員研修、
福利厚生の一環としてもご利用いただけます。

ご利用時間 2時間

お一人様 ¥10,000

［お食事前］テーブルマナーについての説明
［お食事中］メニューに合わせた講習

【料理形式】洋食コース または 和食会席

フリードリンク付き（ウーロン茶・オレンジジュース）

プランに含まれるもの

1. テーブルマナー講師料
2. テーブルマナー冊子
3. 講習用機材※
   - ・マイク
   - ・スクリーン
   - ・プロジェクター

※講習内容に応じてご準備します

〈メニュー例〉

洋食コース

- ・アミューズブーシュ
- ・魚介のタルタルとお野菜のムース　コンソメジュレ添え
- ・本日のスープ
- ・白身魚のムニエル グルノーブル風
- ・牛フィレ肉のグリル 芳醇な赤ワインソース
- ・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

和食会席

[前　菜] 菊菜の白和え くこの実
出し巻き玉子 海老芝煮
笹巻き麩 鰊昆布巻き
むかご真丈 鶏松風
穴子八幡巻き 山桃

[椀　物] うすい豆腐 鯛酒蒸し 白梅
針葱 青菜 木の芽
清まし仕立て

[お造り] 鯛 鮪 烏賊
あしらい一式

[焼　物] 赤魚西京焼き とろろ昆布
空豆 花茗荷
黒豆松葉刺し

[煮　物] 蓮根饅頭 海老あん
平茸 木耳(きくらげ)
百合根 三つ葉

[食　事] 白ご飯

[香の物] 三種

[留　椀] 合わせ味噌仕立て

[水　物] 季節物

※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。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※写真は全てイメージです。
※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。

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

OPTION

追加オプション

※オプション料金は全てお一人様分です。

1.
ワインメニューの追加

・スパークリングワイン
・白ワイン ・赤ワイン
各1杯

¥1,000

2.
フリードリンク
（アルコールメニュー）

・乾杯用スパークリングワイン※
・ビール ・ワイン(赤/白) ・日本酒
・焼酎(芋/麦) ・ウイスキー ・カクテル
※ お一人様一杯とさせていただきます。

¥2,000

3.
魚料理の変更

[洋食コース]の魚料理を
骨付きの魚料理へ変更

¥1,300

4.
魚料理の変更

[洋食コース]の魚料理を
オマール海老（半身）に変更

¥2,000

5.
肉料理の増量

[洋食コース]の牛フィレ肉を
50gから80gへ増量

¥1,200

6.
肉料理の変更

[洋食コース]の牛フィレ肉を
国産に変更

¥2,000

7.
フルーツの追加

季節のフルーツ（2種類）を
追加

¥ 700