

うれしい特典や曜日割引でお得な歓送迎会を

歓送迎会

Welcome and Farewell Party

プラン

2026.7.1(水)~2027.6.30(水)まで

新しく仲間となる方への歓迎会や感謝の気持ちを伝える送別会。

お帰りにも便利なJR大阪駅直結の宴会場個室がおすすめです。

曜日割引
がお得!

日 月 火 祝

の17時以降のご利用は
割引金額に*。

※ 除外日:2026/8/10(月)・2027/5/2(日)・5/3(月)

A
Plan

曜日割引 なら
お一人様 ¥500 割引

お一人様 ¥11,000

【料理形式】

洋食 卓盛 和食 卓盛

ご利用時間 2時間 会場費込み

B
Plan

曜日割引 なら
お一人様 ¥1,000 割引

お一人様 ¥13,000

【料理形式】

洋食 コース 和洋折衷 コース

ご利用時間 2時間 会場費込み

C
Plan

曜日割引 なら
お一人様 ¥1,000 割引

お一人様 ¥15,000

【料理形式】

洋食 コース 和食 会席

ご利用時間 2時間30分 会場費込み

各プラン フリードリンク付き 14種 ・アルコールドリンク7種・ノンアルコールドリンク7種

フリードリンクメニュー

アルコールドリンク

- ①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

ノンアルコールドリンク

- 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トニックウォーター
- ⑥ノンアルコールビール
- ⑦ノンアルコールカクテル

+プラス ¥500で

唎酒師・焼酎アドバイザー
おすすめ

日本酒・
焼酎(芋/麦)

または、

ソムリエ厳選
ワイン(赤/白)に、

グレードアップ!

プラン特典

乾杯用
1. スパークリングワイン
(Cプランのみ無料)

※A、Bプランはお一人様プラス300円
をご用意いたします。



2. 卓上装花
(Cプランのみ無料)

※A、Bプランはお一人様プラス600円
をご用意いたします。

3. 基本設営費無料

・マイク2本 ・ステージ240cm四方
※小宴会場(30名様以下)にはマイク設備が
ございません。予めご了承ください。



※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。※30分延長ごとにお一人様¥500頂戴いたします。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。あらかじめご了承ください。※ホテル専用駐車場はございません。※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





Menu

季節により、メニュー内容を変更させていただきます

曜日割引がお得! /

日 月 火 祝

の 17時以降のご利用は割引金額に*
※2026/8/10(月)・2027/5/2(日)・5/3(月)

A
Plan



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
- ・プロシュートコットのゼリー寄せ
- ・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
- ・スパイシーチキンフリット
- ・スイートチリソース添え
- ・白身魚のヴァプール
- ・柑橘香る海藻ソース
- ・若鶏と小海老のソテー
- ・オマール海老のクリームソース
- ・牛フィレ肉のグリル ぼん酢ソース

デザート・ソルベ・フルーツ・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 海老芝煮 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 鮪 あしらい一式

温物

- 黄葉おかきあげ饅頭
- 柚子胡椒あん

焼物

- 赤魚西京焼き カダイフ揚げ

添え物

- 野菜サラダ

御飯

- 巻き寿司

留碗

- 合わせ味噌仕立て

デザート

- メロン プチケーキ

B
Plan



洋食 コース

- ・本日鮮魚のカルパッチョ
- フレンチキャビア添え
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚と有頭海老のポワレ
- オマールソース バジルのアクセント
- ・牛フィレ肉のグリル
- タスマニアマスタードソース
- ・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



和洋折衷 コース

前菜

- 菊菜の白和え 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

椀物

- うすい豆腐 鯛酒蒸し
- 湯葉すり流し

造り

- 鯛 鮪 あしらい一式

魚料理

- 本日鮮魚のポワレ
- オマールソース
- バジルのアクセント

肉料理

- 牛フィレ肉のグリル
- タスマニアマスタードソース

デザート

- 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

C
Plan



洋食 コース

- ・蝦夷鮑と帆立貝
- 野菜のムースとコンソメジュレ
- ・本日のコンソメスープ
- ・本日鮮魚のポワレ
- ハーブ香る白ワインソース
- ・国産牛肉とフォアグラ
- 香り高いマデラ酒ソース
- ・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 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

椀物

- うすい豆腐 鯛酒蒸し
- 湯葉すり流し

造り

- 鯛 黄肌鮪 間八 あしらい一式

焼物

- サーモン袖庵焼き
- カステラ玉子

煮物

- 黄葉おかきあげ饅頭
- 柚子胡椒あん

御飯

- 白御飯

香の物

- 三種盛り

留碗

- 合わせ味噌仕立て

デザート

- メロン



ホテルグランヴィア大阪

※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、ご利用日の2週間前までにお願いいたします。