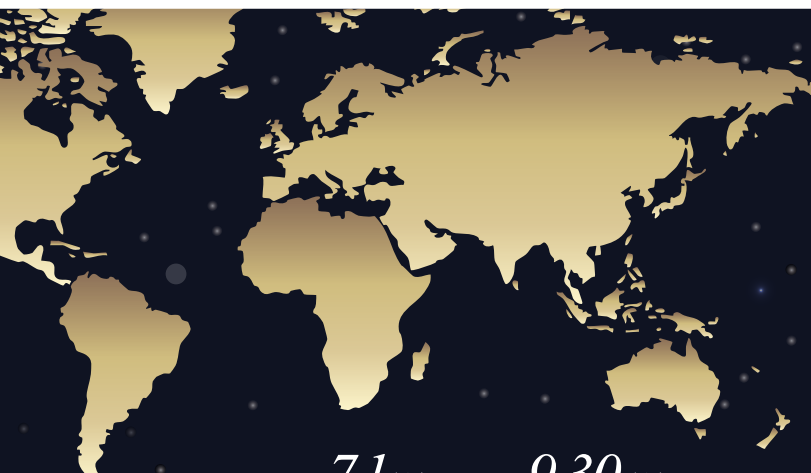


ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン



2026. 7.1 (水) ▶ 2026. 9.30 (水)

世界各國の宝を見つめる喜びをのせて
宝船が誘う祝宴のひとときを
お届けします。



フリードリンク付き Summer パーティー プラン

宝船が誘う、祝宴の旅。

プランに含まれるもの

1

乾杯用
ノンアルコール
オリジナル
カクテル

2

会場費
全プラン
2時間利用

3

基本設営費
・マイク2本
・ステージ設営
(240cm四方)

Aプラン

Bプラン

お一人様

¥8,000

お料理

洋食 ブッフェ

洋食 / 和食 卓盛

お一人様

¥10,000

お料理

洋食 コース

● 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。● 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たします。● パーティーのお時間は2時間とさせていただきます。(ご利用時間30分延長毎にお一人様¥500を頂戴します。)

WEBサイト



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



ホテルグランヴィア大阪

Summer パーティープラン

〈メニュー例〉 ※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。

Aプラン 洋食 ビュッフェ
お一人様 ¥8,000

【冷製料理】

- 〈イタリア〉 ペッシェ・ビアンコ・マンテカート
- 〈スペイン〉 完熟トマトのガスパチョと鯛のカルパッチョ
- 〈イタリア〉 モッツアレラチーズとバジルのカプレーゼ風
- 〈スペイン〉 生ハムとオリーブのピンチョ

【温製料理】

- 〈中国〉 点心盛合せ
- 〈韓国〉 ヤンニョムチキン
- 〈フランス〉 オマール海老のオープン焼き アメリカソース添え
- 〈ポルトガル〉 白身魚と貝類のポルチュゲーズ風
- 〈アメリカ〉 ハワイアンココナッツチキン マドラス風味
- 〈ドイツ〉 北海道産フランクフルトとシュークルト
- 〈日本〉 国産牛フィレ肉のグリル ぼん酢添え

【デザート】

- ・フルーツ ・ソルベ ・ケーキ ・コーヒー

Bプラン 洋食 コース
お一人様 ¥10,000

〈イタリア〉

グランデ・テゾーロ ～オマール海老と夏野菜～

〈フランス〉

パリ・ソワール ～じゃがいもの冷製スープ～

〈ポルトガル〉

ポルチュゲーズ ～白身魚とムール貝～

〈ベルギー〉

カルボナード ～牛肉のビール煮込み～

パンとエクストラバージンオリーブオイル

〈イタリア〉

ティラミス

コーヒー

フリードリンク

【アルコールドリンク】

- ・ウイスキー(ハイボール) ・ワイン(赤/白)
- ・ビール ・カクテル

【ノンアルコールドリンク】

- ・ウーロン茶 ・オレンジジュース ・コーラ
- ・ジンジャーエール ・ノンアルコールビール

“心に残るひととき”を目指して

この夏の宴会プランのテーマは、宴会サービス・セールススタッフによる社内コンテストから生まれました。

会場装飾や料理卓の美しさ、料理とのペアリング、ゲストの過ごしやすさまでを細やかに考え、演出を磨き上げています。

優勝テーマ「宝船が誘う祝宴の旅」は、華やかな料理卓演出や、宝石箱をイメージした前菜、爽やかなブルーのオリジナルノンアルコールドリンクなどが高く評価されました。



※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。※写真は全てイメージです。



ホテルグランヴィア大阪