HOTEL GRANVIA OSAKA

第48回「ル・テタンジェ」
国際料理賞コンクール 世界大会 第3位
シェフ 川本 善広

〈期間〉
2022年
4月1日～
9月30日
まで

新しい生活様式に対応した立食パーティーのご提案

NEW NORMAL STYLE Party Plan

ニューノーマルスタイル パーティープラン

立食（洋食 個別にご提供）　フリードリンク付き　2時間制

お一人様 ¥9,000

Point 1
徹底した
感染症対策

詳しくは裏面をチェック

Point 2
世界大会3位獲得
シェフ 川本善広による
上質なお料理

メニューは下記をチェック

Point 3
真心のこもった
サービス

知識と経験豊富なスタッフが
品質の高いサービスを
ご提供いたします。

Sample Menu

メニュー例（立食・個々盛り）

料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

〈冷製料理〉
- スモークサーモンのマリネ
  彩り野菜のサラダ
  柑橘風味のラヴィゴットソース
- ブランダードのムースリーヌ
  ボッタルガとフレンチキャビア添え
- 海老とアボカドのタルタル
- カマンベールチーズと生ハムの盛合せ
- カクテルサンドイッチ

〈デザート〉
- グラスデザート
- フルーツ
- コーヒー又は紅茶

〈温製料理〉
- 若鶏のフリット スパイス風味
- 高知県宿毛湾直送白身魚のブイヤベース
- ポークとキノコのソテー 粒マスタードソース
- 牛フィレ肉のグリル オニオンレフォールソース
- 本日のピラフ

シェフおすすめの一品

◆ホタテ貝のポワレ
シャンパーニュテタンジェソース
香ばしく焼き上げたホタテ貝をシェフ自慢のシャンパンソースでお召し上がりください

◆ホテルグランヴィア大阪オリジナル
ソーセージとポテトのピューレ
山椒の香り高い七味唐辛子をブレンドしたホテルグランヴィア大阪オリジナルソーセージとなめらかなポテトのピューレ

プラン特典

- 乾杯用スパークリングワイン
- ハンドマスク
  （お一人様一枚）
- 飛沫感染防止シールド
  （受付用・お食事用）

Free Drinks

〈アルコールメニュー〉
- グラスビール
- ワイン（赤/白）
- 焼酎（芋/麦）
- ウイスキー

〈ソフトドリンクメニュー〉
- ウーロン茶
- オレンジジュース

※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※写真は全てイメージです。
※10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。
※料理内容は仕入れにより変更させていただきます。 ※使用しているお米は「国産米」です。
※食物アレルギーがございましたら、2週間前までにお申し出ください。

ホテルグランヴィア大阪

39th Anniversary TO NEXT YEAR'S 40TH ANNIVERSARY

ご予約・お問い合わせ　ホテルグランヴィア大阪 営業部

平日受付 9:30～17:30　（直通）TEL.06-6347-1431

土日祝受付 10:00～18:00　（直通）TEL.06-6345-2581

WEBサイト

ニューノーマルパーティースタイルにおける感染症対策について

会場設営について

■サーモグラフィーカメラの設置

20階宴会場ロビーにサーモグラフィーカメラを設置しております。約1秒で体温測定を実施し、37.5℃以上の場合はアラートを表示します。

■抗ウイルス・抗菌加工

エレベーターボタンや受付テーブル、宴会場扉・クローク札・クロークカウンター・喫煙室等に抗ウイルス・抗菌加工をしております。

※約5年間効果が持続する抗ウイルス・抗菌剤を塗布しております

■消毒液の設置及び消毒の徹底

宴会場入口、ロビー、トイレ等にアルコール消毒液を設置しております。また、宴会場の椅子や備品類、階段の手すり、トイレも消毒を強化しております。

※手洗い、手指消毒のご協力をお願いしております

■受付での感染防止対策

飛沫感染防止用のシールド（アクリルボード：無料）に抗ウイルス・抗菌加工し、ご用意しております。
また、受付にて体温測定を実施される場合は、非接触体温計の貸出しもございます。

■テーブルでの飛沫感染防止対策

円卓（直径120cm）は、1卓4名様を基本としフィジカル・ディスタンスを確保。飛沫感染防止用のシールド（アクリルボード：無料）をご用意しております。テーブルには、マスクケースと除菌ウェットシートをご用意しております。

■混雑緩和の取り組み

混雑緩和の為、料理コーナー等においては、十分な距離をお取りいただけるよう「足型サイン」を設置しております。

ご提供方法について

■料理のご提供方法

お料理は個々盛りでご用意し、スタッフによる持ち回りによるトスサービスや、お取り分けによりご提供いたします。

■お飲物のご提供方法

BARカウンターにも飛沫感染防止用のシールド（アクリルボード）を設置しております。お飲物は基本的にBARカウンターよりご提供いたします。

※ボトルでのお渡しをお断りしております。

■料理台での感染防止対策

飛沫感染防止の為、料理台に飛沫感染防止用のシールドを設置しております。

■スタッフの取り組み

全ての従業員は、出勤前に体温測定と体調確認を実施しております。また、従業員の家族についても体調確認を行っております。

ご提供方法について

■エチケットリーダーの配置

会場内には、「エチケットリーダー」腕章を付けたスタッフを配置し、［会食時のお願い］へのご協力をお願いするお声掛けを実施しております。

［会食時のお願い］

・会場内でのマスク着用をお願いしております。
・マスクを外しての会話はご遠慮ください。
・お食事中の会話に便利なハンドマスクをご用意しております。

Notice

安全・安心への取り組みについて

Clean & Safety JR-West Hotels

JR西日本ホテルズ「Clean & Safety」

JR西日本ホテルズでは、このたび、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、遵守しております。私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の基点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

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（JR大阪駅中央口を出て右手すぐ）
TEL.06-6344-1235（代表） https://www.granvia-osaka.jp/