

# 歓送迎会

Welcome and Farewell Party

## プラン

2023.6.30(金)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:2023.2/11・4/29

選べるお料理と飲み放題でお得な歓送迎会を

**A Plan**

曜日割引 なら  
お一人様 **¥500** 割引

お一人様 **¥9,000**

会場費込み!

フリードリンク付き

【料理形式】

洋食 コース 和食 会席

ご利用時間 2時間

**B Plan**

曜日割引 なら  
お一人様 **¥1,000** 割引

お一人様 **¥10,500**

会場費込み!

フリードリンク付き

【料理形式】

和洋折衷 コース

ご利用時間 2時間30分

### 選べるフリードリンクメニュー

※2種類から  
お選びいただけます

#### ① アルコール付きドリンク

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・カクテル(ジン/ウォッカ/カニス)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

#### ② ノンアルコールドリンク

- ・ノンアルコールビール
- ・ノンアルコールワイン(赤/白)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

#### ①に+¥500で

利き酒師・  
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!**

#### ①②に+¥300で

**アサヒ  
ビアリー**も  
をご用意いたします。

### プラン共通 特典

1. 乾杯用 **スパークリングワイン** または **ノンアルコール  
スパークリングワイン**

### 2. 基本設営費

- ・マイク2本
- ・ステージ240cm四方2枚

※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。

広めの  
会場を  
ご用意



### 感染防止対策



ご希望に応じて「ハンドマスク(手持ちマスク)」を無料にて、ご用意いたします。



ご希望のお客様には飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード)に抗ウイルス・抗菌加工し、ご用意しております。(有料)

### 安全・安心への取り組みについて

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。



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

平日受付 (直通)  
9:30~17:30

TEL.06-6347-1431

土日祝受付 (直通)  
10:00~18:00

TEL.06-6345-2581

●表示価格には税金及び、サービス料10%が含まれております。●10名様から承ります。●写真は全てイメージです。  
●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。

担当





# 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。  
除外日:2023.2/11・4/29

### A Plan

- ・ホタテ貝と根セロリのレムラード  
プティボワのクーリ フレンチキャビア添え
- ・本日のスープ
- ・白身魚のヴァプール  
トマトとフレッシュハーブ入りクリームソース
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・自家製デザート
- ・コーヒー
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル



洋食コース

- 八寸 青菜の浸し 出し巻 鶏松風 笹巻麩  
海老美人粉揚げ 鮭砵巻き  
合鴨ロース燻製 銚込み蓮根 山桃
- 造り 鯛 マグロ 烏賊 あしらひ一式
- 焼物 桜鱈柚庵焼き 桜の花  
但馬鶏明太焼き あしらひ一式
- 焚合わせ 春かぶら 鯨旨煮 小芋 牛蒡  
絹さや 市松南瓜 茗荷 木の芽
- 御飯 白御飯
- 香の物 三種盛り
- 留椀 合わせ味噌仕立て
- デザート 季節物 コーヒー



和食会席

### B Plan

- 八寸 青菜の浸し 出し巻 鶏松風 笹巻麩  
海老美人粉揚げ 鮭砵巻き  
合鴨ロース燻製 銚込み蓮根 山桃
- 椀物 春かぶら 鱈酒蒸し  
牛蒡 独活 花びら 木の芽 吉野仕立て
- 造り 桜鯛 マグロ あしらひ一式
- 魚料理 白身魚のヴァプール  
トマトとフレッシュハーブ入りクリームソース
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル  
赤ワインソース
- デザート 自家製デザート  
コーヒー  
パンとエキストラバージンオリーブオイル



和洋折衷コース

※写真は全てイメージです。※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