

ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

仮予約お申込みより1週間以内のご成約で

プラン  
共通

早期決定割引

A・B プラン  
お一人様 ¥500引き!

C プラン  
お一人様 ¥1,000引き!

HOTEL GRANVIA OSAKA

# 卒業パーティー Graduation Party (謝恩会) プラン

2024  
2.1 (thu)  
3.31 (sun)

フリー  
ドリンク  
全40種  
付き

JR大阪駅直結の便利なホテルグランヴィア大阪で、  
共に過ごした大切なお仲間や恩師との特別なひとときを。  
ホテルならではの華やかなお料理と40種類の  
充実したドリンクでおもてないたします。

A  
プラン

お一人様

¥8,500

〈プランに含まれるもの〉



料理 洋食(立食)



飲物 フリードリンク



時間 2時間

B  
プラン

お一人様

¥9,000

〈プランに含まれるもの〉



料理 洋食(卓盛)



飲物 フリードリンク



時間 2時間

C  
プラン

お一人様

¥11,000

〈プランに含まれるもの〉



料理 洋食(コース)



飲物 フリードリンク



時間 2時間30分

スクリーン&プロジェクター 付き

プラス 15名様以上のご利用で  
プラン特典より2点チョイス!

B・Cプラン限定

15名様以上で  
以下の4つから  
チョイス!

1. 1名様無料
2. 恩師の先生に花束1つ
3. ビンゴゲーム機(先着2組)
4. 乾杯用  
スパークリングワイン

スクリーン・プロジェクターの貸出もごさいます。(有料)

※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。 ※着席は10名様、立食は20名様より承ります。 ※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を頂戴いたします。 ※スクリーン・プロジェクターの台数に限りがございますので、お申込みの際に担当者へお問合せください。 ※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。 ※写真は全てイメージです。

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 9:30~17:30

(直通)  
TEL.06-6347-1431

土日祝 10:00~18:00

(直通)  
TEL.06-6345-2581

<https://www.granvia-osaka.jp/party/packages/>

ホテルグランヴィア大阪 卒業パーティー

検索

WEBサイトもチェック!



こちらのサイトからも  
ご覧いただけます。



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.0570-06-1235(ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>



# サンプルメニュー

料理内容は仕入れにより変更させていただきます。

## A プラン 洋食(立食)



### 〈冷製料理〉

- ・スモークサーモンのマリネ  
フレンチキャビア添え バジル風味
- ・季節魚のエスカパーシュ  
ライムの香り
- ・コールミートと彩り野菜のサラダ仕立て
- ・カクテルサンドイッチ

### 〈温製料理〉

- ・飲茶盛合せ
- ・ボイルソーセージと  
スパイシーポテトフライ
- ・本日鮮魚のヴァプール  
サフラン風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- ・若鶏と茸のソテー  
ガーリックオニオンソース
- ・牛フィレ肉のグリル ポン酢添え
- ・シーフードピラフ

### 〈デザート〉

- ・フルーツ・ケーキ・ソルベ
- ・コーヒー又は紅茶

## B プラン 洋食(卓盛)



### 〈冷製料理〉

- ・カツオの炙りとレッドオニオンの  
サラダ仕立て バルサミコ風味
- ・ブランダー下のムースリーヌと3種卵
- ・コールミートと  
ドライフルーツの盛合せ
- ・カクテルサンドイッチ

### 〈温製料理〉

- ・スパイシーチキンとポテトのフリット
- ・白身魚のヴァプール  
海藻入りフュメ・ド・コキヤージュ
- ・豚肉と茸のソテー オニオンソース
- ・牛フィレ肉のグリル  
粒マスタードソース
- ・シーフードピラフ

### 〈デザート〉

- ・フルーツ
- ・ソルベ
- ・コーヒー又は紅茶

## C プラン 洋食(コース)



- ・合鴨ロース肉と生ハムのサラダ仕立て  
黒オリーブのアクセント
- ・本日のスープ
- ・高知県宿毛湾直送白身魚のヴァプール  
柑橘風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- ・牛フィレ肉のグリル  
赤ワインソース
- ・パティシエ特製デザート
- ・コーヒー又は紅茶
- ・パンと  
エキストラバージンオリーブオイル



## フリードリンク 全40種

### 〈アルコールメニュー〉

- ◆ ビールとビアカクテル(瓶ビール/シャンディガフ/ディーゼル/ビターオレンジ)
- ◆ ワイン(赤/白/オペレーター/キール/キティ)
- ◆ ジン(ジントニック/ジンリッキー/ジンライム/ジンバック)
- ◆ ウォッカ(スクリュードライバー/ウォッカトニック/ウォッカコーラ/モスコミュール)
- ◆ カシス(カシスオレンジ/カシスグレープフルーツ/カシスソーダ/  
カシスウロン/カシスジンジャー/カシスコーラ)
- ◆ 梅酒(梅酒ソーダ/梅酒ハイボール/梅酒モーニ/梅酒ジンジャー/梅酒コーラ/梅酒オレンジ)
- ◆ ウイスキー(ハイボール/ジンジャーハイボール/コークハイボール)
- ◆ 焼酎(芋/麦)

### 〈ソフトドリンク〉

- ◆ コーラ
- ◆ ジンジャーエール
- ◆ オレンジジュース
- ◆ グレープフルーツジュース
- ◆ ウーロン茶
- ◆ コークオレンジ



ホテルグランヴィア大阪