

ホテルグランヴィア大阪
宴会場個室プラン



開業
40周年
記念

大阪 OSAKA plan プラン

2023 4.1 SAT ▶ 12.30 SAT

お一人様 ¥25,000



信頼をつなぎ、未来へ挑戦



「なにわ黒牛」や「合鴨」などの大阪産の食材を使用したメニューや大阪産のお酒をペアリングでご用意いたします。大阪の食文化を取り入れた料理長が奏でる創作フレンチをお楽しみください。



プラン内容



〈ご利用時間〉

2時間30分



〈料理形式〉

創作フレンチ



〈ドリンク〉

ペアリングドリンク5杯
+フリードリンク付き

フリードリンク
メニュー

瓶ビール・焼酎(芋/麦)・
ウイスキー・ソフトドリンク

メニュー例

◆アミューズ プーシュ 〜粉もんイメージで…〜

Pairing with 箕面ビール PILSNER

◆大阪産合鴨の瞬間燻製 ポタージュ風

Pairing with KIEIナイアガラスパークリングワイン(河内ワイン)

◆フグのロワイヤル OSAKADASHIの和風コンソメ仕立て

Pairing with 秋鹿 生囲い 純米酒

◆大阪産の旬魚ブイヤベース

Pairing with 金徳葡萄酒シャルドネ(河内ワイン)

◆なにわ黒牛とフォアグラのカイエット
赤ワイン香るどて焼きと共に

Pairing with 金徳葡萄酒カベルネソーヴィニヨン(河内ワイン)

◆大阪産はちみつを使ったパティシエ特製デザート

◆ブレンドコーヒー ◆パンとエキストラバージンオリーブオイル

※仕入れ状況により、料理内容やペアドリンク内容が変わる可能性があります。



JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標(SDGs)を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。本プランでは大阪産の食材を積極的に使用しており、SDGs目標の11・17番に貢献するものと考えております。



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

※6名様から30名様まで承ります。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※30分延長ごとに一人様¥500を頂戴いたします。※食材等の準備がございますので、ご利用日の3週間前までにお申し込みください。※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。※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

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
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

