

ホテルグランヴィア大阪
宴会場オプションメニュー

大阪産食材を活かした

Eat Local!

地産地消

オプションメニュー

Local Production for Local Consumption

2024
9.30
まで

基本コースメニューに地産地消料理をプラスして、
オリジナルのSDGsコースはいかがでしょうか。



基本の
お肉料理
を変更

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

プラス ¥2,000
(税金・サービス料込 ¥2,420)



基本の
お魚料理
を変更

大阪産の旬魚バイヤベース

プラス ¥800
(税金・サービス料込 ¥968)



基本の
デザート
を変更

大阪産はちみつを使った

パティシエ
特製デザート

プラス ¥500
(税金・サービス料込 ¥605)

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12・17番に貢献するものと考えております。



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JR西日本グループは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



※10名様から30名様まで承ります。 ※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。 ※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 (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

WEBサイト

