

ご結納・ お顔合わせ プラン

ENGAGEMENT CEREMONY PLAN

2024.4.1～2025.3.31まで

ご家族の新しい絆を結う、大切な一日。

心温まる佳き日となりますように美しい眺望の中、落ち着いたのがある個室で
お祝いの席にふさわしいお料理を召し上がりながら和やかな時間をお過ごしください。料金
PRICE

6名様 ¥120,000

5名様の場合 ¥110,000

お一人様追加につき プラス ¥20,000

ご結納式進行例

1. 開式の辞 (ホテルスタッフ)
2. ご新郎側挨拶
3. ご新郎側より目録をご新婦側へ渡す
4. ご新郎側挨拶ご新婦側目録改め
5. ご新婦側より受書をご新郎側へ渡す
6. ご新婦側挨拶ご新郎側受書改め
7. 記念品交換
8. 閉式の辞 (ホテルスタッフ)

プラン内容
CONTENTS

お料理 和洋折衷料理

※ご希望により日本料理・フランス料理も承ります。

お飲み物

乾杯用スパークリングワイン・
瓶ビール・ワイン(赤/白)・日本酒
ウーロン茶・オレンジジュース

個室料(2時間)

・ 卓上装花

POINT 完全個室(小宴会場利用)

- ・ご希望の場合は、ホテルスタッフが司会進行のお手伝いを承ります。
- ・会場には準備時間としてご予約時間の1時間前から入室いただけます。
- ・金屏風、お飾り台、毛せん、広蓋を無料にてご用意いたします。
- ・ご結納品のお取り扱い、提携百貨店を紹介させていただきます。
お気軽にお問い合わせください。

オプション
OPTION

■ 記念写真撮影

・結納3景
(3面台紙・3カット編集) ¥57,750

■ 美容着付

・着付 ¥11,000 ・ヘアセット ¥7,700

■ 衣装レンタル等

ご希望に応じて承ります。
※予めご予約が必要となります。

※オプション表示価格には税金10%が含まれております。

挙式
特典当プランご利用後、ホテルグランヴィア大阪にて挙式披露宴をご予約いただいた方には、
人前式(シビルウェディング)をプレゼント! ※詳細はプランナーへお尋ねください。

※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。※料理内容は季節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。※ホテル専用駐車場はございません。※写真は全てイメージです。

JR大阪駅中央口を出て右手すぐ
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

お問い合わせは

〈20階バンケットサロン〉営業時間 10:00～18:00

06-6345-2581 にて承ります。



HOTEL GRANVIA OSAKA

Wedding

WEBサイト

ご結納・お顔合わせプランメニュー 一例

和洋折衷料理

ハレの日にふさわしい
和洋を融合した人気の折衷料理

- [御祝儀肴] 紅白蒲鉾 海老芝煮 笹巻麩 龍皮巻 黒豆松葉金箔
梅百合根 鮭奉書 梅貝旨煮 子持若芽
結びのし梅 鶴香合 南天羹和え 青菜浸し
- [御祝椀] 蛤真丈清汁仕立て
- [御造里] 祝鯛 まぐろ 烏賊 あしらいい式
- [魚料理] 高知県宿毛湾直送白身魚のヴァブール
柑橘風味
- [肉料理] 国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
パンとエキストラバージンオリーブオイル
- [デザート] 季節のデザート
コーヒー又は紅茶



日本料理 (会席)

季節感溢れる旬の食材から盛付け
までもこだわりぬいた会席料理



- [御祝儀肴] 紅白蒲鉾 海老芝煮 笹巻麩 龍皮巻 黒豆松葉金箔
梅百合根 鮭奉書 梅貝旨煮 子持若芽 結びのし梅
鶴香合 南天羹和え 青菜浸し
- [御祝椀] 蛤真丈清汁仕立て
- [御造里] 祝鯛 本鮪 烏賊 あしらいい式
- [御多喜合] おかき揚げ饅頭 鶏射込み 千草餡掛け
- [御家喜物] 祝鯛源平焼
- [御寿ノ物] 紅白脛
- [御祝飯] 赤飯
- [御留椀] 福紗仕立て
- [デザート] メロン

フランス料理

彩りと華やかさを併せもち、
素材をいかしたコース料理



- ・アミューズ ブーシュ
- ・ホタテ貝と根セロリのレムラード クーリヴェール
- ・本日のスープ
- ・高知県宿毛湾直送白身魚のヴァブール 柑橘風味
- ・国産牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・パンとエキストラバージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・コーヒー又は紅茶

※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。※料理内容は季節により変更させていただきます。



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 TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル)
https://www.granvia-osaka.jp/ E-mail: granvia@hgo.co.jp