



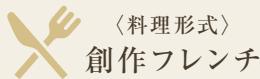
ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

大阪 OSAKA plan プラン

2025 3.31 (月)まで

お一人様 ¥15,000

プラン内容



〈料理形式〉
創作フレンチ



〈ご利用時間〉
2時間30分

- ・宴会場室料
- ・会場設営費(マイク2本、ステージ2枚)
- ・会場コーディネート(卓上装花・テーブルクロス・シェアカバー)

選べるオプションドリンク

オプションドリンク ¥4,500

お料理に合わせたペアリング河内ワイン3種

- ①KIEIデラウエアスパークリングワイン
- ②金徳葡萄酒カベルネソーヴィニオン
- ③金徳葡萄酒シャルドネ



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



HOTEL GRANVIA
OSAKA

「なにわ黒牛」や「合鴨」などの大阪産の食材を使用した地産地消メニューで、SDGsへの貢献にもぴったりなプランです。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。



メニュー例

- ◆アミューズ ブーシュ ~粉もんイメージで…~
- ◆大阪産合鴨の瞬間燻製 ポタジェール風
- ◆ずわい蟹のロワイヤル 大阪だしの和風コンソメ仕立て
- ◆大阪産旬魚ブイヤベース
- ◆なにわ黒牛のカイベットとフォアグラ 河内ワイン香るどて焼きと共に
- ◆パンとエキストラバージンオリーブオイル
- ◆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

※仕入れ状況により、料理内容が変わる可能性がございます。



オプションドリンク ¥7,000

お料理に合わせたペアリング河内ワイン3種と
フリードリンク

左記の①②③ + ビール・焼酎(芋/麦)・日本酒・ウイスキー
ウーロン茶・オレンジジュース

+ ¥1,000で ビールを「箕面ビール」に変更

+ ¥500で 日本酒を「天野酒/純米吟醸」
(大阪府河内長野市)に変更



※10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分延長ごとにお一人様¥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みください。※表示価格には税金及び、サービス料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



WEBサイト
平日受付
9:30~17:30

TEL. 06-6347-1431
(直通)

土日祝受付
10:00~18:00

TEL. 06-6345-2581
(直通)

宴会場
空室状況は
こちら

