

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



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のプランです。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。



dashi

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・チェアカバー)

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

- ① KIEI 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



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 ビールを「箕面ビール」に変更

+¥500 日本酒を「天野酒/純米吟醸」
(大阪府河内長野市)に変更



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

JR西日本ホテルズは持続可能な開発目標(SDGs)を推進しています。

※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週間前までに申し込みください。※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 (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

宴会場
空室状況は
こちら

