

ホテルグランヴィア大阪  
宴会場個室プラン

JR大阪駅直結の便利なホテルグランヴィア大阪で  
一年の締めくりや新年のお集まりはいかがでしょう

2時間制  
全プラン

# 忘年会・新年会 プラン

Year-end &  
New Year's Party

2024.11.1 [金] - 2025.2.28 [金]

お得な  
早期決定割引

お申込から7日以内のご成約で

お一人様 **¥500** 割引!

ご予算に応じて **お料理プラン** と **フリードリンクプラン** を自由に組合せいただけます。

## Aプラン お一人様 ¥8,200

お料理 **洋食** 卓盛 又は **立食** **和食** 卓盛

こちらのメニューは卓盛の内容となります。立食は内容が異なります。

洋食



【冷製料理】

- ・スモークサーモンとラディッシュのサラダ
- ・フレンチキャビア添え
- ・小海老とカリフラワーのババロワ
- ・甲殻類のジュレ
- ・パテドカンパーニュと根菜のピクルス
- ・カクテルサンドイッチ

【温製料理】

- ・飲茶
- ・若鶏のフリット 油淋鶏ソース
- ・ポイルソーセージと数種の豆の煮込み
- ・本日鮮魚のヴァッフル 甲殻類のクリームソース
- ・牛フィレ肉のグリル ポン酢ソース
- ・本日のピラフ

【デザート】

- ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

## Bプラン お一人様 ¥10,200

お料理 **洋食** 卓盛 又は **立食**

**和洋折衷** 卓盛 又は **立食** 又は **コース**

和洋折衷コース



【前菜】小鉢・菊花生なます 菜の花辛子浸し

- ・いくら醤油漬け 柚子
- ・車海老芋寿司 寒椿百合根・莓
- ・七谷鴨コース 西京焼き・雪洞
- ・あんずとバターの博多 カダイフ揚げ

【挽物】

- ・蟹真丈 豆乳胡麻豆腐 鮑茸

【造り】

- ・季節物 本鮪 絹鰯

【魚料理】

- ・本日の鮮魚と有頭海老

- ・イクラ入りアメリカーナソース

【肉料理】

- ・国産牛フィレ肉のグリル

- ・香り高いマデラ酒ソース

- ・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

### フリードリンクプラン

#### プラン 1 お一人様 ¥2,800

- ・瓶ビール ・ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒 ・梅酒
- ・カクテル(カシス/ピーチ/サワー)
- ・ソフトドリンク

#### プラン 2

#### お一人様 ¥3,800

- ・乾杯用スパークリングワイン
- ・ソムリエ厳選ワイン(赤/白)
- ・ウイスキー(12年熟成クラス)
- ・唎酒師厳選日本酒2種

+ プラン1のドリンク全種類

※お料理に合わせたペアリング  
ドリンクプラン(本数限定)もございます。

#### プラン 3

#### お一人様 ¥5,000

- ・乾杯用シャンパン
- ・ソムリエ厳選ワイン(赤2種/白2種)
- ・ウイスキー(12年熟成クラス)
- ・唎酒師厳選日本酒3種

+ プラン1のドリンク全種類

オプション ・お寿司3貫 ¥1,600 ・デザートbuffet ¥1,300 ・肉料理にフォアグラ追加 ¥1,300 ・魚料理をオマール海老にグレードアップ ¥3,200

### 大人数でのご利用でお得なプレゼント!

- ◆30名様以上で「レストラン ランチ券(ペア1組: ¥6,000相当×2)」
- ◆60名様以上で「レストラン ディナー券(ペア1組: ¥12,000相当×2)」

### 基本設営費無料

- ・マイク2本  
※小宴会場にはマイク設備がございません。
- ・ステージ(240cm四方)

宴会場  
空室状況は  
こちら



※着席・立食ともに20名様から承ります。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※ご利用時間30分延長毎にお一人様¥500を頂戴します。なお、会場の空き状況によってはお受けできない場合がございます。予めご了承ください。※写真は全てイメージです。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※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。※メニュー内容は状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

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) TEL. 06-6347-1431

土日祝受付 (直通) TEL. 06-6345-2581

WEBサイト

担当



# メニュー例

※料理内容は仕入れにより  
変更させていただきます。

## エプラン お一人様 ¥50,000

### エプラン のみの特典

- ・会場コーディネート (テーブルクロス・チェアカバー)
- ・卓上装花
- ・レセプタント
- ・メニュー、席札

## 贅の極み特別コース

和と洋の料理長が厳選した食材を使用した「贅沢コース」とソムリエ、唎酒師がセレクトした「こだわりのドリンク」を共にご用意します。

### 和食会席コース

- 【先附】天然鰯の炙り 黄身卸し
- 【前菜】河豚手毬寿司・寒ずり  
河豚皮煮凍り・浅葱  
赤貝手毬寿司・辛子酢味噌 鑄込み胡瓜  
車海老塩煮 新筍土佐まぶし たらちの芽おぼろ  
真蛸やわらか煮 鑄込み蓮根 空豆美人粉揚げ  
大王松葉刺し (数の子・高苜唐)
- 【吸い物】天然大蛤の土瓶蒸し
- 【造り】天然九絵 本鮪 季節物 雪笹 あしらひー式
- 【肉料理】和牛ロースすき焼き 焼き豆腐  
近江蒟蒻 すき麩 うどん 温玉添え
- 【食事】天丼 甘鯛紫蘇包み 烏賊雲丹包み
- 【留椀】潮汁 (貝・九絵など)
- 【香の物】季節物三種盛り
- 【水物】冬の果物盛り合わせ

### 洋食コース

- ・アミューズ
  - ・ずわい蟹と牡丹海老 旬野菜のカクテル 柚子香るジュレ
  - ・鮑とフォアグラ トリュフの香るヴィンテージマデラ酒ソース
  - ・活オマールブルーのロティエー シャンパンソース
  - ・神戸牛のグリルとポルチーニ茸 ソース ボルドレーズ
  - ・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
- 会場で仕上げます



### フリードリンク

- ・乾杯用シャンパン(パイパー エドシック プリュット)
- ・ソムリエ厳選ワイン  
(赤:ラ レセルヴ レオヴィル バルトン/ジュヴレ シャンペルトン  
白:サンセル/ヴィレクラッセ)
- ・ウイスキー(メーカーズマーク46/シーバスリーガル12年)
- ・焼酎(芋:富乃宝山/麦:中々)
- ・日本酒(久保田 萬壽/雨後の酒 辛口純米/黒牛 純米酒)
- ・梅酒
- ・カクテル(カシス/ピーチ/サワー)
- ・ソフトドリンク(オレンジジュース/ウーロン茶/コーラ/ジンジャエール/  
ノンアルコールビール/炭酸水/トニックウォーター)

