

法要・法事プラン

2024.4.1 - 2025.3.31

在りし日を懐かしみながら、故人を偲ぶご法要。
ホテルならではの心のこもった食事会はいかがでしょう。
アクセスの良いJR大阪駅直結の完全個室で、ご家族・ご親族のみの少人数から
「偲ぶ会」や「お別れ会」の会場としてもご利用いただけます。

ご法要セット

<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> 小宴会場 </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> 6名様～30名様 ¥70,000 </div>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> 中宴会場 </div> <div style="text-align: center; margin-top: 5px;"> 30名様～50名様 ¥100,000 </div>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

〈料金に含まれるもの〉

- | | |
|-----------|---------------------|
| ・会場費(1時間) | ・仏具一式 |
| ・設営費 | 各宗派別 本尊軸 お鈴 |
| ・遺影前装花 | 遺影立て ローソク |
| ・お寺様控室 | 焼香(ホテル指定) 線香(ホテル指定) |

※ホテル指定の焼香・線香以外はご使用いただけません。



※【献花用】白カーネーションの手配も承ります。 ※しょうご もくしゅう 鉦吾・木鉦・木魚のご利用はご遠慮いただいております。

松花堂弁当

ぼたん 牡丹 お一人様 ¥9,000

会席料理

しょうぶ 菖蒲 お一人様 ¥11,000

和洋折衷コース

ゆり 百合 お一人様 ¥13,000

※お食事料金には2時間の室料が含まれております。

■ドリンクメニュー ※当日実数計上も承ります。

フリードリンク お一人様 ¥2,800

アルコールドリンク7種

- ・瓶ビール ・焼酎(芋/麦) ・日本酒 ・梅酒
- ・ワイン(赤/白/カクテル) ・ウイスキー(ハイボール含む)
- ・カクテル(ジン/ウォッカ/カシス)

+

ノンアルコールドリンク

- ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース ・コーラ ・ジンジャーエール
- ・トニックウォーター

※6名様から承ります。 ※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。 ※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。 ※写真は全てイメージです。
※お食事時間は2時間となります。 ※お食事のみのご利用も承ります。 ※お料理の詳細内容は裏面をご覧ください。 ※30分延長ごとに一人様¥500を頂戴します。



ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田 3-1-1 [JR 大阪駅中央口を出て右手すぐ]
TEL.0570-06-1235 (ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

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
9:30~17:30

(直通)

TEL.06-6347-1431

WEBサイト

土日祝受付
10:00~18:00

(直通)

TEL.06-6345-2581



法要・法事プラン メニュー例

季節により、メニュー内容を変更させていただきます



松花堂弁当

牡丹 ぼたん

お一人様 ¥9,000

先付け ごま豆腐
焼き舞茸 山葵 美味出汁

造り 寒八 まぐろ 烏賊
あしらい一式

箱物 [口取り] 青菜のお浸し
カステラ玉子 ばい貝の旨煮
わかさぎ 公魚甘露煮 鯉昆布巻き
合鴨ロース 笹巻き麩
菜の花重ね
[煮物] 甘鯛のかぶら蒸し
百合根 すり柚子 国産筍
うぐいす菜 鮑茸 銀あん

[焼物] 赤魚西京焼き
カリフラワーのオイル漬け

[強肴] 海老芋の唐揚げ
カダイフ揚げ 慈姑煎餅

食 事 白ご飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て
豆腐 辛子 うる菜

木の实 メロン



会席料理

菖蒲 しょうぶ

お一人様 ¥11,000

八 寸 季節の豆腐 うるい菜浸し
カステラ玉子 慈姑松風
鮑の大仙煮 鰯の醤油干し
手鞠寿司 木の芽
笹巻き麩 一寸豆

椀 物 玉子豆腐 若布
白魚白煮 わらび 蕨
梅大根 パプリカ 木の芽

造り 鯛 まぐろ 烏賊
あしらい一式

煮 物 鰯 水菜 柚子
丸大根 筍 屈め 友地あん

焼 物 鱈の胡麻たれ焼き 黒胡麻
螢烏賊燻製串打ち 初神

揚 物 わかさぎ 公魚の唐揚げ
海老芋 落の塔
菜の花 木の芽味噌

御 飯 白ご飯
香の物 三種盛り
留 椀 合わせ味噌仕立て
水 物 メロン



和洋折衷コース

百合 ゆり

お一人様 ¥13,000

八 寸 季節の豆腐 うるい菜浸し
カステラ玉子 慈姑松風
鮑の大仙煮 鰯の醤油干し
手鞠寿司 木の芽
笹巻き麩 一寸豆

椀 物 玉子豆腐 若布
白魚白煮 わらび 蕨
梅大根 パプリカ 木の芽

造り 鯛 中とろ 帆立 烏賊
あしらい一式

魚料理 本日の鮮魚とムール貝の
ブイヤベース

肉料理 国産牛ロース肉のシャリアピン風
トリュフ香るジュ
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



※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。※料理内容は仕入れ状況により変更させていただきます。