

JR大阪駅直結で、お帰りも **安心・楽しく!**

# 同窓会・OB会プラン

懐かしい友や恩師との逢える喜び、思い出話に花が咲く楽しい時間を、JR大阪駅直結の便利なホテルでお過ごしてください。

40名様以上の  
ご利用で2名様分の  
プラン料金  
無料!



ご利用時間は /  
**2時間30分**



## A プラン

お一人様 **¥10,000**

洋食 卓盛   和食 卓盛   和食 松花堂弁当

フリードリンク11種

- アルコールドリンクから5種チョイス
- ノンアルコールドリンク6種

## B プラン

お一人様 **¥12,000**

洋食 コース   和食 会席   和洋折衷 コース

フリードリンク13種

- アルコールドリンク 全7種類
- ノンアルコールドリンク6種

### フリードリンク

#### FREE DRINKS

#### アルコールドリンク

- ① 瓶ビール
- ② ワイン(赤/白)
- ③ 焼酎(芋/麦)
- ④ ウイスキー(ハイボール)
- ⑤ 日本酒
- ⑥ 梅酒
- ⑦ カクテル  
(ジン/ウォッカ/カシス/ワイン)

#### ノンアルコールドリンク

- ① ウーロン茶
- ② オレンジジュース
- ③ コーラ
- ④ ジンジャーエール
- ⑤ トニックウォーター
- ⑥ ノンアルコールドリンク

本プランには以下の内容が含まれております。

とっても  
お得!!

- **宴会場室料 2時間30分**
- **会場設営費** (有線マイク2本、ステージ240cm四方、司会台)  
※小宴会場にはマイク設備がございません。予めご了承ください。
- **乾杯用スパークリングワイン**  
※ノンアルコールスパークリングワインに変更いただけます。



### ¥500追加オプション ※いずれか一つお選びください。

1. **焼菓子3種+コーヒー又は紅茶 飲み放題**
2. **フリードリンク**  
利き酒師・焼酎アドバイザーおすすめ日本酒 + 焼酎(麦/芋)又はソムリエ厳選ワイン(赤/白)ヘグレードアップ
3. **ご利用時間30分延長** ※延長時間は30分のみとさせていただきます。



### ¥500 off オプション ※いずれか一つお選びください。

1. **平日の11:00~15:00までのご利用、又は土曜日11:00開宴のご利用又は日・祝日の17:00以降のご利用**  
(除外日:2024.11/23、12/31、2025.1/1、1/13)
2. **フリードリンクのアルコール無し**
3. **ご利用時間30分短縮**  
※短縮時間は30分のみとさせていただきます。

お得に  
カスタマイズ!

- 表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。
- 10名様から承ります。立食も20名様から承りますのでご相談ください。
- 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。



**ご宿泊・ホテルレストランでの二次会も承ります!**  
お気軽にお申し付けください。



**集合写真** 30枚以上 お一人様  
(当日渡し) **¥1,210**(税込)~



# 同窓会・OB会 プラン メニュー例

料理内容は季節により変更させていただきます。



## Aプラン ¥10,000

### 洋食 卓盛



#### <冷製料理>

- ・スモークサーモンのマリネ  
アンディーブとリンゴのサラダ添え
- ・天使海老とアボカドのタルタル  
柑橘風味のジュレ
- ・モッツアレラチーズとトマトのピンチョス 生ハム添え
- ・カクテルサンドイッチ

#### <温製料理>

- ・サーモンフライとカレー風味のタルタルソース
- ・ホタテ貝のボワレ 海藻レモンソース
- ・本日鮮魚のヴァプール  
フレッシュハーブとトマトのクリーム・ド・コキヤージュ
- ・豚肉のソテー 粒マスタードソース
- ・牛フィレ肉のグリル 柚子胡椒香るボン酢ソース

#### <デザート>

フルーツ ソルベ コーヒー

### 和食 卓盛



- 八寸 湯葉山椒煮 カステラ焼き 海老芝煮  
笹巻き麩 鶏松風 季節の真丈  
穴子の八幡巻き 山桃
- 造り 鯛 まぐろ あしらい一式
- 温物 黄葉おかき揚げ 千草あん  
筍 隠元 桜人参
- 焼物 但馬鶏桜花焼き 出汁巻き玉子  
鱈幽庵焼き
- 添物 野菜サラダ
- 御飯 巻き寿司
- 留碗 合わせ味噌仕立て
- 甘味 メロン わらび餅  
コーヒー

### 和食 松花堂弁当



- 先付け ホワイトアスパラ浸し  
黄身酢 クコの実
- 造り 鯛 まぐろ あしらい一式
- 口取り 出し巻き玉子 季節の真丈  
海老芝煮 梅貝旨煮 蛸有馬煮  
笹巻き麩 穴子八幡巻き 山桃  
季節の豆腐 湯葉磯和え
- 焚合 黄葉おかき揚げ 千草あん  
筍 隠元 桜人参
- 焼物 但馬鶏桜花焼き 菜の花辛子和え
- 揚げ物 海老カダイフ揚げ
- 御飯 白御飯(ちりめん山椒)
- 香の物 三種盛り
- 留碗 合わせ味噌仕立て
- 甘味 メロン わらび餅  
コーヒー

## Bプラン ¥12,000

### 洋食 コース



- ・ホタテ貝の炙りタルタル プロヴァンス風
- ・本日のスープ
- ・高知県宿毛湾直送鮮魚のヴァプール  
ソースシャンパーニュ
- ・国産牛フィレ肉のグリル  
タスマニアマスタードとフレッシュハーブのソース
- ・季節のデザート
- ・コーヒー
- ・パンと  
エキストラバージンオリーブオイル

### 和食 会席



- 八寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し  
カステラ玉子 むかご真丈  
笹巻き麩 鯉昆布巻き 鶏松風  
絹田巻き 山桃
- 碗物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て  
花びら大根
- 造り 桜鯛 まぐろ 間八 あしらい一式
- 焼物 鱈桜花焼き 筍と独活木の芽和え  
花びら百合根 車海老チーズ  
烏賊の手毬寿司 季節の串打ち
- 煮物 黄葉おかき揚げ 貝柱の千草あん
- 御飯 白御飯
- 香の物 三種盛り
- 留碗 合わせ味噌仕立て
- 木の实 季節物 コーヒー

### 和洋折衷 コース



- 八寸 湯葉山椒煮 青菜の浸し  
カステラ玉子 むかご真丈 笹巻き麩  
鯉昆布巻き 鶏松風 絹田巻き 山桃
- 碗物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て  
花びら大根
- 造り 桜鯛 まぐろ あしらい一式
- 魚料理 本日鮮魚とムール貝のヴァプール  
サフラン風味のクリーム・ド・コキヤージュ
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- デザート 季節のデザート コーヒー
- パンと  
エキストラバージンオリーブオイル

※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。※写真は全てイメージです。



ホテルグランヴィア大阪