

ホテルグランヴィア大阪
宴会場個室プラン

Party given in recognition of
a person's services

慰労会 プラン

～2025.3.31まで

1年間の頑張りを語らう懇親の場に。
お帰りにも便利なJR大阪駅直結の宴会場個室がおすすめです。

A
Plan

お一人様

2時間制

¥12,000

B
Plan

お一人様

2時間
30分制

¥15,000

◆料理形式 以下よりお選びください。

洋食 卓盛

洋食 ブッフェ

◆料理形式 以下よりお選びください。

和食 会席

洋食 コース

和洋折衷 コース

A・B プラン共通

アルコールドリンクから
7種チョイス

ノンアルコールドリンク
6種

プランに含まれるもの
スクリーン・プロジェクター
・HDMIコード など

フリードリンクメニュー

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ノンアルコールビール

+プラス ¥500で

利き酒師・焼酎アドバイザー
おすすめ

日本酒・
焼酎(芋/麦)

または、

ソムリエ厳選

ワイン(赤/白)

に、グレードアップ!

プラン共通 特典

1. 乾杯用
スパークリング
ワイン



2. 基本設営費

・マイク2本 ・ステージ240cm四方
※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。

オプションメニュー

・お祝い寿司 ・お祝いケーキ ・シャンパン など
※金額・詳細はお問い合わせください。



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
9:30~17:30

(直通)

TEL.06-6347-1431

土日祝受付
10:00~18:00

(直通)

TEL.06-6345-2581

●表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。●20名様から承ります。立食も20名様より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。
●30分延長ごとにお一人様¥500頂戴いたします。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。あらかじめご了承ください。●写真は全てイメージです。

宴会場
空室状況は
こちら



ホテルグランヴィア大阪

アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル) <https://www.granvia-osaka.jp/>

担当



慰労会プラン

メニュー一例

季節により、メニュー内容を変更させていただきます

A Plan

洋食卓盛



デザート ・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

冷製料理

- ・サーモントラウトのデイルマリネとケッパーベリー レモン風味
- ・小海老のマリネとアボカドディップ コーンチップ添え
- ・フォアグラとマンゴーのテリーヌ エーグルドゥースソース
- ・カクテルサンドイッチ

温製料理

- ・ボルチーニ茸のアランチーニ (イタリア産カルナローリ米使用)
- ・ホタテ貝のポワレ 蟹身入り海藻ソース
- ・本日鮮魚のヴァプール ハーブの香るアンチョビソース
- ・若鶏のケイジャンスパイスソテー インカのめざめ添え
- ・国産牛フィレ肉のグリル 粒マスタードソース

洋食ブッフェ



デザート ・フルーツ ・ケーキ ・ソルベ ・コーヒー

冷製料理

- ・サーモントラウトのデイルマリネとケッパーベリー レモン風味
- ・小海老のマリネとアボカドディップ コーンチップ添え
- ・フォアグラとマンゴーのテリーヌ エーグルドゥースソース
- ・カクテルサンドイッチ

温製料理

- ・飲茶盛合せ
- ・鮫鱈のフリット オーロラソース添え
- ・本日鮮魚のヴァプール 蟹身入り海藻ソース
- ・ピルカフランクと豚バラ肉のアルザス風煮込み
- ・若鶏のケイジャンスパイスソテー インカのめざめ添え
- ・国産牛フィレ肉のグリル ポン酢添え
- ・焼き葱香る焼豚炒飯

B Plan

和食会席



八寸

- 甘えび翅漬け 美味出汁ジュレ
- 青菜の胡麻浸し
- 出汁巻き玉子 蟹真丈 笹巻き麩
- 蛸やわらか煮 春絞り百合根
- 穴子八幡煮 山桃 花びら百合根

椀物

- 玉蜀黍豆腐焼き目 帆立真丈
- 国産筍 鳴門若芽 桜花大根

造り

- 桜鯛 黄肌まぐろ 縞鰯
- あしらい一式

焼物

- 赤魚西京漬けチーズ焼き
- 合鴨つくねくわ焼き 紅鮭絹田巻き

煮物

- 黄葉おかき揚げ 千草あん

御飯

- 御赤飯 浅利の時雨煮

香の物

- 三種盛り

留椀

- 合わせ味噌仕立て

デザート

- 季節物 コーヒー

洋食コース



- ・オマール海老とカリフラワーのムース 柑橘風味
- ・長崎県産椎茸のポターージュ
- ・本日の鮮魚と帆立貝のポワレ シャンパンソース
- ・国産牛フィレ肉のグリル 香り高いマデラ酒のソース
- ・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

