

法要・法事プラン

2025.4.1 - 2026.3.31

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か。

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

小宴会場 6名様～30名様
¥90,000

中宴会場 30名様～50名様
¥120,000

〈料金に含まれるもの〉

- ・会場費(1時間)
- ・設営費
- ・遺影前装花
- ・お寺様控室
- ・仏具一式
- 各宗派別 本尊軸 お鈴
- 遺影立て ローソク
- 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 ¥10,000

会席料理

しょうぶ 菖蒲 お一人様 ¥12,000

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 ¥3,000

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)
- ・ウイスキー(ハイボール含む)
- ・カクテル

+

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時間です。※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分延長ごとにお一人様¥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丁目1番1号
TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル)
<https://www.granvia-osaka.jp/>

WEBはこちら



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
(受付時間 平日9:30~17:30/土日祝10:00~18:00)

(直通) TEL.06-6347-1431

宴会場
空室状況は
こちら



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 ¥10,000

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
公魚甘露煮 鯨昆布巻き
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 ¥12,000

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 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

揚げ物 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 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

魚料理 本日の鮮魚とムール貝の
グイヤベース

肉料理 国産牛フィレ肉のグリル
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

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。※仕入れ状況により、食材や産地を変更させていただく場合がございます。