



HOTEL GRANVIA  
OSAKA

ホテルグランヴィア大阪  
宴会場個室プラン

# 大阪 OSAKA plan プラン



2026 3.31 (火)まで

お一人様 ¥16,000

「なにわポーク」や「合鴨」などの大阪産の食材を使用した地産地消メニューで、SDGsへの貢献にもぴったりなプランです。大阪の食文化を取り入れた料理長が奏でる創作フレンチをお楽しみください。



## プラン内容



〈料理形式〉  
創作フレンチ



〈ご利用時間〉  
2時間30分

- ・宴会場室料
- ・会場設営費 (マイク2本、ステージ2枚)
- ・会場コーディネート (卓上装花・テーブルクロス・チェアカバー)

## 選べるオプションドリンク

オプションドリンク ¥4,500

お料理に合わせたペアリング河内ワイン3種

- ① KIEI ナイアガラスパークリングワイン
- ② 金徳葡萄酒カベルネソーヴィニオン
- ③ 金徳葡萄酒シャルドネ



オプションドリンク ¥7,000

お料理に合わせたペアリング河内ワイン3種とフリードリンク

左記の①②③ + ビール・焼酎(芋/麦)・日本酒・ウイスキー  
ウーロン茶・オレンジジュース

+¥1,000 ビールを「箕面ビール」に変更

+¥500 日本酒を「天野酒/純米吟醸」  
(大阪府河内長野市)に変更



JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標(SDGs)を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。本プランでは大阪産の食材を積極的に使用しており、SDGs目標の11・17番に貢献するものと考えております。



SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT GOALS

JR西日本ホテルズは持続可能な開発目標(SDGs)を推進しております。

※10名様から30名様まで承ります。※ご参加人数分の料金を頂戴いたします。※30分延長ごとに一人様¥500を頂戴いたします。※食材等の準備がございますので、ご利用日の3週間前までにお申し込みください。※表示価格には税金及び、サービス料が含まれております。※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。※食物アレルギーに関するお申し出は、ご利用日の2週間前までにお願いいたします。



ホテルグランヴィア大阪

WEBサイト



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

