

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

HOTEL GRANVIA
OSAKA

「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
ぴったりのプランです。
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)を実践しています。

※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

