

2024.4.1(月)

2025.3.31(月)

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。

- **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。

とっても
お得!!



¥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10%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



二次会

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。



お写真

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

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**

平日受付 (直通) **06-6347-1431**
9:30~17:30 TEL.

土日祝受付 (直通) **06-6345-2581**
10:00~18:00 TEL.

担当

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 季節の新丈
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 白ごはん(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 むかご新丈
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 帆立の千草あん
- 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 むかご新丈 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。