

JR大阪駅直結で、お帰りも **安心・楽しく**

懐かしい友や恩師との逢える喜び、安全・安心してご利用いただける空間、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。

同窓会・OB会プラン

ご利用時間は
2時間30分

2025.4/1 (火) ~
2026.3/31 (火) まで

本プランには以下の内容が含まれております。

A B プラン共通

- ・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。

B プランのみ

- ・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。
- A プラン お一人様 プラス¥300でご用意させていただきます。



¥500追加オプション ※いずれか1つお選びください。

1. 焼菓子2種＋コーヒー又は紅茶 飲み放題
2. 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1つお選びください。

1. 平日の11:00～15:00までのご利用、又は日・祝日の17:00以降のご利用
(除外日: 2025/7/13、11/2、23、12/30、31、2026/1/1、2、3)
2. フリードリンクのアルコール無し
※アルコール類は実数計上で承ります。
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、サービス料が含まれております。●20名様から承ります。
●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。

A プラン

お一人様 ¥11,000

洋食 / 和食 和食 洋食
卓盛 松花堂弁当 ブッフェ

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 ¥13,000

洋食 和食 和洋折衷
コース 会席 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

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

グレードアップ
メニューはこちら▶



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 ¥11,000



洋食 卓盛

〈冷製料理〉

- ・サーモントラウトのマリネとケッパーベリー 柑橘風味
- ・小海老のサフラン風味とオリーブ香るクスクス
- ・合鴨と茸のデュクセルムースとバルサミコパール
- ・カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉

- ・黒豚焼売
- ・五目春巻き スイートチリソース添え
- ・白身魚のヴァプール アサリと海藻のソース
- ・ケイジャン香る若鶏のソテーと黒胡椒風味のフライドポテト
- ・国産牛フィレ肉のグリル ポン酢ソース
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥1,518)

〈デザート〉

フルーツ ソルベ コーヒー



和食 松花堂弁当

先付け 菊菜の茶巾豆腐 敷きみぞれあん

とろみポン酢 ふり柚子 くこの実

造り 鯛 まぐろ あしらひ一式

口取り 出汁巻き玉子 海老芝煮 笹巻き麩

鯉昆布巻き 穴子八幡巻き 山桃

鶏松風 干しぶどう博多

モロヘイヤ胡麻和え

紅白菊花なます 柚子

煮物 おかき揚げ饅頭 錦梅 湯葉あん

焼物 但馬鶏幽庵焼き

揚げ物 カダイフ揚げ

御飯 白御飯

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



洋食 ブッフェ

〈冷製料理〉

- ・サーモントラウトのマリネとケッパーベリー 柑橘風味
- ・小海老のサフラン風味とオリーブ香るクスクス
- ・合鴨と茸のデュクセルムースとバルサミコパール
- ・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 アサリと海藻のソース
- ・ケイジャン香る若鶏のソテー ローズマリーの香り
- ・ビルカフランクといんげん豆のスパイシートマト煮込み
- ・国産牛フィレ肉のグリル ポン酢添え
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥1,265)

〈デザート〉

フルーツ ケーキ ソルベ コーヒー

Bプラン ¥13,000



洋食 コース

- ・牡丹海老とホワイトアスパラガスのサラダ仕立てからすみのアクセント

・本日のスープ

- ・本日鮮魚のボワレ
新玉葱のクーリーとオマール海老のソース
(オマール海老(半身)に変更の場合: プラス¥3,162)

- ・国産牛フィレ肉のグリル
季節野菜のグランメール添え
(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥2,024)
(肉料理にフォアグラを追加: プラス¥1,265)

- ・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



和食 会席

- 八寸 菊花なます すり胡麻 出し巻き玉子
鳥松風 海老芝煮 笹巻き麩 むかご真丈
百合根絞り 穴子八幡巻き 山桃

碗物 菊菜豆腐 季節の魚の酒蒸し

湯葉すり流し

造り 鯛 まぐろ 烏賊 あしらひ一式

焼物 サーモン柚庵焼き

筒丸十 花茗荷 黒豆松葉刺し

煮物 おかき揚げ饅頭 湯葉あん

御飯 白御飯

香の物 三種盛り

留碗 合わせ味噌仕立て

木の実 季節物

(国産牛すき焼き 又は 国産牛しゃぶ追加: プラス¥3,795)

※1日限定50名様までとさせていただきます。



和洋折衷 コース

- 八寸 菊花なます すり胡麻 出し巻き玉子
鳥松風 海老芝煮 笹巻き麩 むかご真丈
百合根絞り 穴子八幡巻き 山桃

碗物 菊菜豆腐 季節の魚の酒蒸し

湯葉すり流し

造り 鯛 まぐろ あしらひ一式

魚料理 本日鮮魚の海藻蒸し 白ワインソース

(オマール海老(半身)に変更の場合: プラス¥3,162)

肉料理 国産牛フィレ肉のグリル

季節野菜のグランメール添え

(黒毛和牛フィレ肉に変更の場合: プラス¥2,024)

(肉料理にフォアグラを追加: プラス¥1,265)

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



ホテルグランヴィア大阪

※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週間前までに申し出ください。※写真は全てイメージです。