

JR大阪駅直結で、お帰りも

安心・楽しく！

うれしい
プラン特典
付き

2019.4.1(月)

2020.3.31(火)

同窓会・OB会プラン



全プラン
ご利用時間
\ゆったり/
3時間



A
プラン

3時間
利用

お一人様 **¥6,500**

和食 松花堂弁当

洋食 卓盛形式／立食形式



30名様以上で
特典から1つチョイス

B
プラン

3時間
利用

お一人様 **¥7,500**

和食 卓盛形式／立食形式

洋食 卓盛形式／立食形式



30名様以上で
特典から1つチョイス

C
プラン

3時間
利用

お一人様 **¥9,000**

和食 会席 洋食 正餐形式

和洋折衷 卓盛形式



30名様以上で
特典から1つチョイス

※お料理は和食・洋食・和洋折衷からお選びください。
※お料理・室料・税金・サービス料込み。 ※ドリンクは別料金となります。

お得な **曜日割引** お一人様 **¥1,000割引!**

月～水曜日のご利用又は日・祝日の17時以降のご利用がお得!

除外日

2019年 7/14(日)、9/15(日)、9/22(日)、10/13(日)、11/3(日・祝)、11/23(土・祝)
2020年 1/12(日)、2/23(日)、3/20(金・祝)

プラン
特典

プランご利用で

乾杯用ドリンクプレゼント!

・スパークリングワイン
・スパークリング清酒「澪(みお)」よりお選びください



さらに **30名様以上で、下記より好きな特典をチョイス!**

特典1

30名様毎に

1名様無料!

特典2

30名様毎に

**花束1つまたは
卓上装花**

特典3

**オンライン
フォトアルバム**



オンライン
フォトアルバム
とは?

① 写真を共有 ② 写真の追加や保存も簡単
③ パスワード付きで安心

※パスワードと簡単操作案内を当日出席者全員にお渡しします。

Option
オプション
プラン

フリースタイルプラン

※当日の実数計上も承ります。

お一人様 **¥2,300**

右記7種類より
5種類チョイス!

瓶ビール／日本酒／ワイン(赤・白)／焼酎(麦・芋)
ウイスキー／梅酒／カクテル(ジン・ウォッカ・カシス)

+

・ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)
・ノンアルコールビール

が飲み放題!!



プラス
¥500で
グレードアップ!

フリースタイルメニュー全種類

+ 日本酒3種(剣菱・桃の滴・八海山)
+ おすすめ焼酎(麦・芋)

※仕入れ状況により銘柄を変更する場合がございます。



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

(当日渡し)

30枚以上 お一人様

¥1,000~

ご予約・お問い合わせ

ホテルグランヴィア大阪 20Fバンケットサロン

担当 **濱田**

(直通)
TEL.

06-6345-2581

●表示価格には税金・サービス料10%が含まれております。 ●着席は10名様から、立食は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。
●パーティーのお時間は3時間までとさせていただきます。 ●30分ご延長ごとにお一人様¥500を頂戴いたします。 ●写真は全てイメージです。

携帯電話からもアクセスできます

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 和食	
松花堂弁当	
先付	春キャベツの豆腐 山葵 くこの実 旨出汁
造り	鯛 鮓 あしらいい式
御飯	白ごはん (ちりめん山椒)
香の物	三種盛り
留味	合わせ味噌仕立て さくらわらび餅
甘味	コーヒー
箱物	[口取り] 出し巻 筍真丈 海老芝煮 桜香砵巻 桜一寸松葉刺し 若草透かし 金平つくね串 明日葉の浸し 南蛮漬
	[焚合せ] 五目茶巾旨煮 桜海老友地あん掛け 忍び柚子胡椒
	[焼物] 桜鯛たれ焼き 叩き木の芽 穂先菜の花山葵漬
	[揚げ物] 身巻きアスパラ 春子椎茸 青唐



A プラン 洋食	
卓盛形式	
<冷製料理>	スモークトラウトサーモンのマリネ バジルソース
	カリフラワーのフォンダンと甘海老 オレンジ風味のコンソメジュレ
	カマンベールチーズと イベリコチョリソーのピンチョス
	カクテルサンドウィッチ
<温製料理>	熊本県産芝海老の春巻
	マドラス風味のホタテ貝 ベルモットソース
	若鶏のソテー 完熟ユズ胡椒味噌の炙り 青唐添え
	スペインガリシア産栗豚のソテー 粒マスタードソース
	牛フィレ肉のグリエ ポン酢ソース
<デザート>	フルーツ ソルベ コーヒー



B プラン 和食	
卓盛形式	
八寸	青菜のお浸し 五目玉子巻 諸子甘露煮 桜餅 穴子八幡巻き 海老芝煮 独活生ハム巻 帆立若草焼き 葛かえで
造り	鯛 まぐろ あしらいい式
温物	山椒道明寺蒸し 彩りあん掛け
焼物	鰯の木の芽味噌焼 銘柄鶏の桜花焼き
添え物	野菜サラダ
御飯	にぎり寿司三種盛り がり
留味	合わせ味噌仕立て
木の实	メロン
甘味	プチケーキ コーヒー



B プラン 洋食	
卓盛形式	
<冷製料理>	スモークトラウトサーモンのマリネ イクラ添え バジルソース
	カリフラワーのフォンダンと甘海老 オレンジ風味のコンソメジュレ
	生ハム2種 ~イタリアバルマ&スペインハモンセラーノ~
	合鴨ロース肉の黒胡椒風味 茸のマリネ添え
	カクテルサンドウィッチ
<温製料理>	キッシュ ロレーヌ
	マドラス風味のホタテ貝 ベルモットソース
	高知県産本日の魚のヴァプール アカモク入りフュメ・ド・コキヤージュ
	若鶏のソテー クミン風味のキャベツ 粒マスタードソース
	牛フィレ肉のグリエ 野菜添え ポン酢ソース
<デザート>	フルーツ ソルベ コーヒー



C プラン 和洋折衷	
卓盛形式	
八寸	明日葉の浸し 出し巻 筍真丈 海老芝煮 桜香砵巻 桜一寸松葉刺し 若草透かし 金平つくね串
造り	鰯 鮓 烏賊 あしらいい式
温物	山椒道明寺蒸し 鯛葛うち・彩あん掛け
洋食料理	ホタテ貝のボワレ 柑橘風味のクリーム・ド・コキヤージュ 本日の魚のヴァプール アカモク入りフュメ・ド・コキヤージュ 牛フィレ肉のグリエ 野菜添え ポン酢ソース 中華まき
デザート	フルーツ ソルベ コーヒー



C プラン 洋食	
正餐形式	
	海老のタルタルとアボカドムース 紅玉のジュレ ハーブサラダ
	カボチャのヴルーテ ハーゼルナッツ風味
	高知県産白身魚のヴァプール 彩り野菜 サフランソース
	国産牛フィレ肉のグリエ 赤ワインソース
	自家製デザート
	ブレンドコーヒー
	パンとバター

※使用しているお米は「国産米」です。
※写真は全てイメージです。