

ゆったり  
3時間

JR大阪駅直結で、お帰りも安心・楽しく

# 同窓会・OB会プラン

2022.4.1(金) ▶ 2023.3.31(金)

懐かしい友や恩師とのお集りに、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ください。

フィジカル・ディスタンスを確保した広めの会場をご用意



## Aプラン

お一人様  
¥6,500

【料理形式】

- 和食 松花堂弁当
- 洋食 個々盛り

## Bプラン

お一人様  
¥7,500

【料理形式】

- 和食 個々盛り
- 洋食 個々盛り

## Cプラン

お一人様  
¥9,000

【料理形式】

- 和食 会席
- 洋食 コース
- 和洋折衷 個々盛り

## お得な 曜日割引

月・火・水曜日、又は日曜日・祝日の17時以降のご利用がご得!

除外日: 2022.4/29・7/17・9/18・9/23・10/9  
2023.1/1・1/2・1/3・1/8・1/9・2/11

Aプラン	お一人様 ¥500割引!
Bプラン	お一人様 ¥800割引!
Cプラン	お一人様 ¥1,000割引!

会場費3時間が含まれております

**プラン共通特典** 乾杯用 **ドリンクプレゼント!**

プランご利用で、こちらよりお選びください。

- スパークリングワイン
- スパークリング清酒「漣(みお)」
- ノンアルコールスパークリングワイン

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。

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

**オプション** \選べる/ **フリードリンクプラン** 一人様 ¥2,500

◆下記2種類からお選びいただけます◆

- アルコール付きドリンク**
  - 瓶ビール
  - 焼酎(芋/麦)
  - 日本酒
  - カクテル(ジン/ウォッカ/カシス)
  - ウーロン茶
  - ワイン(赤/白)
  - ウイスキー
  - 梅酒
  - オレンジジュース
- ノンアルコールドリンク**
  - ノンアルコールビール
  - ノンアルコールワイン(赤/白)
  - ウーロン茶
  - コーラ
  - オレンジジュース
  - ジンジャーエール

※当日の実数計上も承ります。

①に +¥500で

利き酒師・焼酎アドバイザーおすすめ

日本酒 焼酎(芋/麦)

または ソムリエ厳選 **ワイン(赤/白) グレードアップ!**

①②に +¥300で

**アサヒ ビアリー**もご用意いたします。

**感染防止対策**

飛沫感染防止用のシールド(アクリルボード)に抗ウイルス・抗菌加工し、ご用意しております。(有料)

ご希望に応じて「ハンドマスク(手持ちマスク)」を無料にて、ご用意いたします。

安全・安心への取り組みについて

Clean & Safety  
JR-West Hotels

私たちは、新しい生活様式の中でも、お客様が、より快適に、安心してご滞在いただける上質な旅の拠点となるために、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めてまいります。

ご予約・お問い合わせ **平日受付 (直通) TEL.06-6347-1431** **土日祝受付 (直通) TEL.06-6345-2581**  
ホテルグランヴィア大阪 営業部 9:30~17:30

●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。●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。



担当

# 同窓会・OB会プラン メニュー一例

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 ホホワイトアスパラ浸し

造り 鯛 マグロ  
あしらい一式

箱物

[口取り] 出し巻き玉子 木の芽新丈  
海老芝煮 春椎茸重ね  
若草透かし 焼き目筈  
桜香砵巻き 笹巻き麩  
季節の豆腐 湯葉磯和え

[焚合せ] 五目茶巾旨煮  
生姜友地あん掛け

[焼物] 鯖黄味醤油焼き

[揚物] 蛭烏賊磯辺揚げ



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 わらび餅 コーヒー

## Aプラン

洋食

### 個々盛り



<冷製料理>

海老とアボカドのタルタル

小柱と野菜のタブーレ

ブランドートのムース

メルバトースト添え

カマンベールチーズと生ハムの盛合せ

カクテルサンドイッチ

<温製料理>

スパイシーチキンとポテトのフリット

ボイルソーセージと大麦のトマト煮込み

白身魚のヴァプール

柑橘風味

ポークソテー

ロベールソース

牛フィレ肉のグリル

オニオンレフォルソース

<デザート>

フルーツ ソルベ コーヒー

## Bプラン

和食

### 個々盛り



八寸 モロヘイヤ胡麻和え

ひじき煮 くこの実

袱紗玉子 木の芽新丈

笹巻き麩 鶏松風

絹田巻き 山桃

椎茸松葉刺し

造り 鯛 マグロ あしらい一式

温物 黄葉おかき揚げ

帆立の千草あん

焼物 但馬鶏辛子焼き

サーモン玉素焼き

季節の串打ち

蒸物 春かぶら茶碗蒸し

胡麻豆腐

御飯 にぎり寿司三種盛り

留碗 合わせ味噌仕立て

木の実 メロン わらび餅

コーヒー

## Bプラン

洋食

### 個々盛り



<冷製料理>

海老とアボカドのタルタル

ホタテ貝と野菜のエチューベ

ギリシヤ風

ポテトのムースと彩野菜

フレンチキャビア添え

カマンベールチーズと生ハムの盛合せ

カクテルサンドイッチ

<温製料理>

ボイルソーセージと大麦のトマト煮込み

フォアグラのソテー

ミックスベリーソース

ポークソテー

ロベールソース

牛フィレ肉のグリル

オニオンレフォルソース

<デザート>

フルーツ ソルベ コーヒー

## Cプラン

和洋折衷

### 個々盛り



八寸 モロヘイヤ胡麻和え

ひじき煮 くこの実

袱紗玉子 木の芽新丈

笹巻き麩 鶏松風

絹田巻き 山桃

椎茸松葉刺し

造り 鯛 マグロ 烏賊

あしらい一式

温物 黄葉おかき揚げ

帆立の千草あん

洋食料理

フォアグラのポワレ

ミックスベリーソース

ポークソテー

ロベールソース

牛フィレ肉のグリル

オニオンレフォルソース

本日のピラフ

<デザート>

フルーツ ソルベ コーヒー

## Cプラン

洋食

### コース



ポテトのムース

魚介と彩野菜のマリネ

フレンチキャビアとオレンジヴィネグレット

本日のスープ

白身魚のヴァプール

柑橘風味

牛フィレ肉とフォアグラの

赤ワインソース

自家製デザート

コーヒー

パンと

エキストラバージンオリーブオイル

※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。  
※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。