

JR大阪駅直結で、お帰りも **安心・楽らく**

同窓会・OB会プラン

2020.4.1(水) ▶ 2021.3.31(水)

うれしい
プラン特典
付き

全プラン
ご利用時間
ゆったり/
3時間



Aプラン お一人様 **¥6,500**

- 和食 松花堂弁当
- 洋食 卓盛形式/立食形式

Bプラン 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

Cプラン お一人様 **¥9,000**

- 和食 会席 洋食 正餐形式
- 和洋折衷 卓盛形式

※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

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!

月・火・水曜日、又は日曜日・祝日の17時以降のご利用がお得!

除外日 2020年9/20(日)・9/21(月)・11/22(日) 2021年1/10(日)・2/10(水)

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 }より
・スパークリング清酒「落(みお)」}お選びください



さらに **30名様以上**で、下記よりお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**

会員
特典

「プロジェクター&スクリーン」貸出し無料!

※台数に限りがございます。担当者へご確認ください。
※大阪大学同窓会及びOB会のご利用に限ります。

Option
オプション
プラン

フリードリンクプラン

※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!

フリードリンクメニュー全種類

+ 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・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
お写真 (当日渡し) **¥1,000~**

ご予約・お問い合わせ

20Fバンケットサロン
営業時間 10:00~18:00

(直通)

TEL. **06-6345-2581**

(担当:濱田まで)

ホテルグランヴィア大阪 同窓会

検索

●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。 ●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。 携帯電話からもアクセスできます
●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。

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.06-6344-1235(代表) <https://www.granvia-osaka.jp/>
アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ



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 ホワイトアスパラ浸し 黄身酢 くこの実
 造り 鯛 鮪 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 椀 合わせ味噌仕立て
 甘味 さくらわらび餅
 コーヒー

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 桜香粘巻き 笹巻き麩
 季節の豆腐 湯菜磯和え

[焚合せ] 五山茶巾着点
 生姜友地あん掛け 桜海老

[焼物] 鮪黄味醤油焼き
 [揚物] 蛸烏賊磯辺揚げ



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
 レッドオニオンのサラダ バジルソース
 季節野菜のフォンダン
 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>
 黒豚春巻
 ホタテ貝のボワレ
 マドラス香るクリーム・ド・コキヤージュ
 高知県産白身魚のヴァブール
 海藻とレモンオイルのフュメ・ド・コキヤージュ
 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 ボン酢ソース
 <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 湯葉磯和え 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 桜香粘巻き
 笹巻き麩 葛かえで

造り 鯛 まぐろ あしらいい式

温物 鮪の酒蒸し 蛸のあん
 もぐさ生姜 防風 管牛蒡
 うすい豆 銀餡掛け

焼物 帆立の雲丹焼き
 筍醤油焼き
 菜の花昆布め 花びら生姜
 季節のあしらいいなど

添え物 野菜サラダ

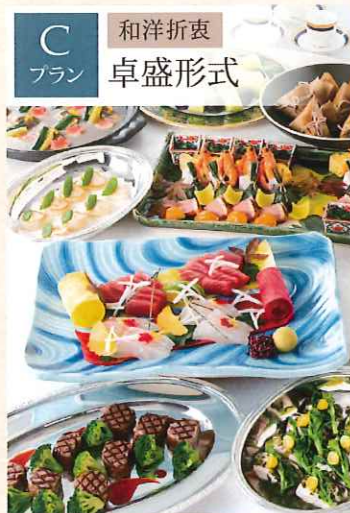
御飯 にぎり寿司三種盛り
 留 椀 合わせ味噌仕立て
 木の实 メロン
 甘味 プチケーキ コーヒー



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
 フレンチキャビア添え バジルソース
 季節野菜のフォンダン
 茸とフォアグラ入りテリヌ
 合鴨ロース肉の黒胡椒風味
 赤キャベツのマリネ添え
 カクテルサンドウィッチ

<温製料理>
 黒豚春巻
 マドラス風味のホタテ貝
 シャンパンソース
 高知県産白身魚のヴァブール
 海藻とレモンオイルのフュメ・ド・コキヤージュ
 若鶏と茸のソテー
 粒マスタードソース
 牛フィレ肉のグリエ
 野菜添え ボン酢ソース
 <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 湯葉磯和え 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 桜香粘巻き
 笹巻き麩

造り 鯛 鮪 烏賊
 あしらいい式

温物 鮪の酒蒸し 蛸のあん
 もぐさ生姜 防風
 管牛蒡 うすい豆

洋食料理
 ホタテ貝のボワレ
 タイム香るトマトソース
 薩摩白美豚のソテー
 粒マスタードソース
 牛フィレ肉のグリエ
 野菜添え ボン酢ソース
 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
正餐形式

ホタテ貝と野菜のマリネ
 本日のスープ
 高知県産兵鯉のヴァブール
 彩り野菜
 ドライトマトとハーブ入り
 クリーム・ド・コキヤージュ
 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
 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。