

JR大阪駅直結で、お帰りも

安心・楽しく

# 同窓会・OB会プラン

開業40周年  
記念特典 &

カスタマイズできる  
オプションが充実!

ご利用時間は  
2時間30分

2023.  
12/30(土)まで

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。

## ホテル開業40周年 記念特典

40名以上のご利用で、  
4名様分のプラン料金が無料に!!

¥500off オプション ※いずれか一つお選びください。

- 平日の11:00~15:00までのご利用、  
又は日・祝日の17:00以降の利用  
(除外日:7/16, 8/11, 9/17, 9/23, 10/8, 11/3)
- フリードリンクのアルコール無し
- ご利用時間30分短縮

お得に  
カスタマイズ!

¥500追加オプション ※いずれか一つお選びください。

- 焼菓子3種+コーヒー又は紅茶が飲み放題
- ノンアルコールドリンク5種類追加  
(ノンアルコールワイン/ノンアルコールカクテル4種)
- 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。



本プランのご利用で

- 乾杯用スパークリングワイン付き!  
※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。
- 会場設営費無料!(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。

A

プラン

お一人様 ¥9,500

洋食 卓盛

和食 卓盛

フリードリンク

フリードリンクメニューから5種チョイス+  
ウーロン茶・オレンジジュース

B

プラン

お一人様 ¥11,500

洋食 コース

和食 会席

和洋折衷 コース

フリードリンク

フリードリンクメニューの全7種類+  
ウーロン茶・オレンジジュース

### フリードリンクメニュー

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| ① 瓶ビール<br>(ノンアルコールビール) | ④ ウイスキー (ハイボール)      |
| ② ワイン (赤/白/カクテル)       | ⑤ 日本酒                |
| ③ 焼酎 (芋/麦)             | ⑥ 梅酒                 |
|                        | ⑦ カクテル (ジン/ウォッカ/カシス) |



ご宿泊・ホテルレストランでの  
二次会も承ります!



集合写真(当日渡し)

30枚以上  
お一人様 ¥1,210(税込)~

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  
9:30~17:30

(直通) TEL.06-6347-1431

土日祝受付  
10:00~18:00

(直通) TEL.06-6345-2581

●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。●写真は全てイメージです。



# 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 ¥9,500

### 洋食 卓盛



- 〈冷製料理〉
- ・スモークサーモンと赤タマネギのサラダ レモン風味
  - ・シーフードのマリネと野菜のタブーレ
  - ・白身魚のブランドード ボッタルガとフレンチキャビア添え
  - ・合鴨ロース肉と茸のマリネ
  - ・カクテルサンドイッチ
- 〈温製料理〉
- ・スパイスチキンとポテトのフリット
  - ・ポイルソーセージと白いんげん豆の煮込み
  - ・本日鮮魚のヴァブール 海藻レモンソース
  - ・豚肉のコルドンブルー 粒マスタードソース
  - ・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

### 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 鯖幽庵焼き
- 添物 野菜サラダ
- 御飯 巻き寿司
- 留 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 ¥11,500

### 洋食 コース



- ・ホタテ貝と彩野菜のタルタル 黒オリーブのソース
- ・本日のスープ
- ・本日鮮魚のヴァブール ソースリースリング
- ・国産牛フィレ肉のグリル 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

### 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
- 椀物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て 花びら大根
- 造り 桜鯛 鮪 間八 あしらい一式
- 焼物 鱒桜花焼き 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 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
- 椀物 胡麻豆腐 蛤の潮仕立て 花びら大根
- 造り 桜鯛 鮪 あしらい一式
- 魚料理 高知県宿毛湾直送鮮魚のボワレ シャンパンソース
- 肉料理 牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- デザート 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

※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。