

夏の貸切パーティーは  
ホテルの宴会場で!

# SUMMER PARTY PLAN

フリー  
ドリンク  
付き

## サマーパーティープラン

完全個室!  
飲み放題!

2022.7.1(金)▷9.30(金)

### プラン共通特典

基本設営費無料

- ・マイク2本
- ・ステージ設営 (240cm四方)

※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。



〈ご利用時間 2時間〉フリードリンク付き  
**スタンダードプラン** お一人様 **¥6,500**

お料理形式  
(個々盛り)

洋食 または 和食

フリードリンク  
メニュー

アルコール  
下記①~のより  
3種類 +  
ノンアルコールビール  
ウーロン茶・オレンジジュース  
コーラ・ジンジャーエール

※お一人様プラス¥500でアルコール全種類をご用意いたします。

### アルコール ドリンク オプション

- ① 瓶ビール & ビアカクテル  
(シャンディーガフ/レッドアイ/コークビア/ピター・オレンジ)
- ② ワイン (赤/白)
- ③ 焼酎 (芋/麦)
- ④ ウイスキー (ソーダ/ジンジャー/コーラ)
- ⑤ 日本酒
- ⑥ 梅酒
- ⑦ カクテル (ジン/ウォッカ/カシス)

+¥300で  
アサヒ  
ビアリーも  
ご用意  
いたします



〈ご利用時間 2時間30分〉フリードリンク付き  
**デラックスプラン** お一人様 **¥8,500**

お料理形式  
(個々盛り)

洋食 または 和食 または 和洋折衷

フリードリンク  
メニュー

アルコール  
下記①~の  
全種類 +  
ノンアルコールビール  
ウーロン茶・オレンジジュース  
コーラ・ジンジャーエール

お一人様 プラス ¥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) に  
グレードアップ!

夏にオススメ!

生ビールのご注文も承ります。

- ・アサヒスーパードライ  
(10L/¥20,000)
- ・キリン一番搾り  
(7L/¥15,000)

※仕入れ状況により銘柄を変更する場合がございます。

### 感染防止 対策



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。



ご希望のお客様には飛沫  
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)

### 安全・安心への取り組みについて

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基点  
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  
ホテルグランヴィア大阪 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・サービス料10%が含まれております。●10名様より承ります。●ご参加人数分の料金を頂戴いたします。  
●30分延長毎にお一人様につき¥500を頂戴します。●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)

アクセス JR大阪駅中央口を出て右手すぐ

担当



# SUMMER PARTY PLAN

サマー  
パーティープラン

メニュー例

※料理内容は仕入れ状況により変更させていただきます。 ※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。

〈ご利用時間 2時間〉  
フリードリンク付き

## スタンダードプラン

お一人様 ¥6,500

### 洋食〈個々盛り〉

#### 冷製料理

- ・カツオのマリネ  
 茗荷のラヴィゴットソース
- ・ブランドのムースリーヌ  
 レモン風味
- ・トウモロコシのムースと  
 イベリコ豚のチョリソー
- ・カクテルサンドイッチ



#### 温製料理

- ・若鶏とポテトのフリット  
 スパイス風味
- ・ホテルグランヴィア大阪  
 オリジナルソーセージと  
 夏野菜のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送  
 鮮魚のブイヤベース
- ・豚肉の網焼き  
 オニオンレフォルソース
- ・本日のピラフ

#### デザート

- ・ソルベ ・コーヒー

### 和食〈個々盛り〉

#### 酒ノ肴 (小鉢三種)

- ・梅くらげ
- ・生姜風金平
- ・青菜の浸し

#### 造り

- ・二種盛り (鯛・まぐろ)  
 あしらひ一式

#### 温物

- ・焼き胡麻豆腐
- ・千草あん掛け
- ・蓮根煎餅 季節麩

#### 焼物

- ・鯖明太焼き
- ・若鶏玉素焼き
- ・小芋の田楽

#### そば

- ・冷そば

#### デザート

- ・わらび餅
- ・コーヒー



〈ご利用時間 2時間30分〉  
フリードリンク付き

## デラックスプラン

お一人様 ¥8,500

### 洋食〈個々盛り〉

#### 冷製料理

- ・カツオのマリネ  
 茗荷のラヴィゴットソース
- ・海老とアボカドのタルタル
- ・ブランドのムースリーヌ  
 レモン風味
- ・トウモロコシのムースと  
 イベリコ豚のチョリソー
- ・カクテルサンドイッチ



#### 温製料理

- ・若鶏とポテトのフリット  
 スパイス風味
- ・ホテルグランヴィア大阪  
 オリジナルソーセージと  
 夏野菜のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送  
 鮮魚のブイヤベース
- ・豚肉のソテー  
 オニオンレフォルソース
- ・牛フィレ肉のグリル  
 赤ワインソース
- ・本日のピラフ

#### デザート

- ・ソルベ ・コーヒー

### 和食〈個々盛り〉

#### 八寸 (小鉢三種)

- ・梅くらげ
- ・生姜風金平
- ・青菜の浸し

#### 造り

- ・二種盛り (鯛・まぐろ)  
 あしらひ一式

#### 温物

- ・焼き胡麻豆腐
- ・千草あん掛け
- ・蓮根煎餅 季節麩

#### 焼物

- ・鯖明太焼き
- ・若鶏玉素焼き
- ・小芋の田楽

#### 揚げ物

- ・豚巻きアスパラ
- ・鱧フライ

#### 添え物

- ・湯葉冷やし 茶碗蒸し  
 べっこうあん

#### そば

- ・冷そば

#### デザート

- ・わらび餅
- ・コーヒー



### 和洋折衷〈個々盛り〉

#### 小鉢三種

- ・梅くらげ
- ・松前漬
- ・青菜の浸し

#### 造り

- ・二種盛り (鯛・まぐろ)  
 あしらひ一式

#### 温製料理

- ・若鶏とポテトのフリット スパイス風味
- ・ホテルグランヴィア大阪オリジナルソーセージと  
 夏野菜のトマト煮込み
- ・高知県宿毛湾直送 鮮魚のブイヤベース
- ・豚肉のソテー オニオンレフォルソース
- ・牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
- ・本日のピラフ

#### デザート

- ・ソルベ
- ・コーヒー

