

ホテルグランヴィア大阪
宴会場個室プラン

JR大阪駅直結の便利なホテルグランヴィア大阪で
一年の締めくりや新年のお集まりはいかがでしょう

忘年会・新年会

Year-end & New Year's Party Plan

プラン

2026.11.1 [日] - 2027.2.28 [日]

除外日: 2026/12/31(木) ~ 2027/1/3(日)

全プラン
2時間制

お得な
早期決定割引

お申込から7日以内のご成約で

お一人様 **¥1,000** 割引!

2026/12/29(火)・30(水)、2027/1/4(月)は

お一人様 **¥1,500** 割引!

※早期決定割引との併用は致しかねます。

ご予算に応じて **お料理プラン** と **フリードリンクプラン** を自由に組み合せていただけます。
豪華絢爛!シェフ特製料理とソムリエ厳選のペアリングドリンク。

Aプラン 一人様 **¥8,000**

お料理

洋食 和食 卓盛 洋食 立食

Bプラン 一人様 **¥10,000**

お料理

洋食 和洋折衷 コース または 卓盛 または 立食

フリードリンクプラン

プラン1 一人様 **¥3,000**

・ビール・ワイン(赤/白)・焼酎(芋/麦)
・ウイスキー・日本酒・カクテル
・ノンアルコールカクテル
・ソフトドリンク
(ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/
ジンジャーエール/トニックウォーター)

プラン2 一人様 **¥4,000**

・ビール・焼酎(芋/麦)・ウイスキー・カクテル
・ソムリエ厳選ワイン(赤1種・白1種)
・啗酒師厳選日本酒2種
・ノンアルコールカクテル
・ソフトドリンク
(ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/
ジンジャーエール/トニックウォーター)

プラン3 一人様 **¥5,000**

・ビール・焼酎(芋/麦)・カクテル
・ウイスキー7年熟成スコッチ&バーボン
・ソムリエ厳選ワイン(赤2種・白2種)
・啗酒師厳選日本酒3種
・ノンアルコールカクテル
・ソフトドリンク
(ウーロン茶/オレンジジュース/コーラ/
ジンジャーエール/トニックウォーター)

オプションメニュー

・魚料理をオマール海老(半身)にグレードアップ ¥3,200
・肉料理にフォアグラを追加 ¥1,300
・ローストビーフ(目の前で切ってご提供!) ¥2,783

・デザートビュッフェ .. ¥1,300
・お寿司3貫 ¥1,800

大人数でのご利用でお得なプレゼント!

◆30名様以上で「レストラン ランチ券(ペア1組: ¥6,000相当×2)」

◆60名様以上で「レストラン ディナー券(ペア1組: ¥12,000相当×2)」

基本設営費無料

・マイク2本 ※小宴会場には
マイク設備がございません。
・ステージ(240cm四方)

※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。※ご利用時間の延長は、30分ごとにお一人様500円を頂戴いたします。なお、会場の空き状況によってはお受けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。 ※表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。 ※写真は全てイメージです。

宴会場
空室状況は
こちら



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 【JR大阪駅 中央口を出て右手すぐ】
TEL.0570-06-1235(ナビダイヤル) <https://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/>

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

【受付時間】 平日9:30~17:30 / 土日祝10:00~18:00

(直通)

TEL. 06-6347-1431

担当



忘年会プラン〈メニュー一例〉

A プラン

洋食 / 卓盛

お一人様 ¥8,000

【冷製料理】

- ・サーモンマリネと秋茄子のピンチョ
- ・小海老とブロッコリーのガーリックソテー
- ・田舎風テリースとキャロットラペ
- ・カクテルサンドイッチ

・ソルベ ・フルーツ ・コーヒー

【温製料理】

- ・本日の点心
- ・スパイシーチキンフリット
マドラス風味のタルタル添え
- ・本日鮮魚のヴァブール
茸のア・ラ・クレームソース
- ・若鶏のスパイス焼きとトマト風味のクスクス
- ・牛肉のグリル ぼん酢ソース



B プラン

和洋折衷 / コース

お一人様 ¥10,000

- 【前菜】 青菜の浸し 出し巻き玉子 鶏松風
海老芝煮 笹巻き麩 むかご真丈
空豆蜜煮 穴子八幡巻き 山桃

- 【椀物】 菊菜豆腐 鯛酒蒸し
清まし仕立て

- 【お造り】 鯛 鮪 あしらひ一式

- 【魚料理】 白身魚のブイヤベース風

- 【肉料理】 牛肉のグリル
タスマニアマスタードソース

- ・パンとエクストラ ヴァージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・コーヒー



新年会プラン〈メニュー一例〉

A プラン

洋食 / ビュッフェ

お一人様 ¥8,000

【冷製料理】

- ・鮭とアヴォカドのボキ風
- ・蟹のカクテル仕立て
フレンチキャビア添え
- ・田舎風テリースとシュールージュラペ
- ・カクテルサンドイッチ

・フルーツ ・ケーキ ・ソルベ ・コーヒー

【温製料理】

- ・点心(黒豚焼売)
- ・点心(海老蒸し餃子)
- ・スパイシーチキンフリット
マドラス風味のタルタルソース添え
- ・本日鮮魚のヴァブール 蟹身入り海藻ソース
- ・北海道産フランクフルトのジャーマンポテト
- ・若鶏のソテー ボルチーニ茸香るクリームソース
- ・牛肉のグリル ぼん酢添え
- ・本日のお米料理



B プラン

洋食 / コース

お一人様 ¥10,000

- ・オマール海老と人参のパパロワ コンソメジュレ添え
- ・牛蒡香るコンソメスープ
- ・本日鮮魚のボワレ キャビア香るクリーム・ド・コキヤージュ
- ・国産牛肉のグリル レホールソース
- ・パンとエクストラ ヴァージンオリーブオイル
- ・季節のデザート
- ・コーヒー



※食物アレルギーに関するお申し出は、ご利用の2週間前までをお願いします。※食材の入荷状況により、産地や料理内容が変更になる場合がございます。※写真は全てイメージです。



ホテルグランヴィア大阪