ホテルグランヴィア大阪 宴会場個室プラン

JR大阪駅直結で、お帰りも 安心・楽らく！

同窓会・OB会プラン

2027.4.1(木)
▼
2028.3.31(金)

懐かしい友や恩師との再会を、安心・快適な空間とおもてなしで彩ります。
再会の喜びが深まる同窓会を、JR大阪駅直結の便利な立地でお迎えします。



\ ご利用時間は /
2時間30分



内容・ボリュームともに安心の基本プラン！

40名様以上のご利用で1名様分が無料！

スタンダードプラン

お一人様 ¥10,000

お料理	洋食 / 和食	和食	洋食
	卓盛	松花堂弁当	ビュッフェ

フリードリンク（11種）

● アルコールドリンクから5種チョイス ● ノンアルコールドリンク全6種

お料理やドリンクの内容もさらに充実！
ワンランク上のプランです。

40名様以上のご利用で2名様分が無料！

プレミアムプラン

お一人様 ¥13,000

お料理	洋食	和食	和洋折衷
	コース	卓盛	コース

フリードリンク（13種）＋ 乾杯用スパークリングワイン

● アルコールドリンク全7種 ● ノンアルコールドリンク全6種

フリードリンク FREE DRINKS

アルコール
①ビール
②ワイン（赤/白）
③焼酎（芋/麦）
④ウイスキー（ハイボール）
⑤日本酒
⑥梅酒
⑦カクテル

ノンアルコール
①ウーロン茶
②オレンジジュース
③コーラ
④ジンジャーエール
⑤ノンアルコールビール
⑥ノンアルコールカクテル

¥500追加オプション

※いずれか1つお選びください。



1. 焼菓子＋コーヒーまたは紅茶 飲み放題
2. 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。

プレミアムプランのみ

・乾杯用スパークリングワイン ※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。

スタンダードプランは、お一人様 プラス¥300でご用意させていただきます。



全プラン共通

※本プランには以下の内容が含まれております。
※小宴会場にはマイク設備がございません。あらかじめご了承ください。

宴会場室料	会場設営費	▪有線マイク1本 ▪ワイヤレスマイク1本 ▪司会台 ▪ステージ240㎝四方

●表示料金には消費税・サービス料15%が含まれております。●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。●ホテル専用駐車場はございません。●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.0570-06-1235（ナビダイヤル）
https://jrwest-hotels.jp/granvia-osaka/

WEBはこちら

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

宴会場空室状況はこちら

同窓会・OB会プラン メニュー例



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。

スタンダードプラン ¥10,000

洋食 卓盛



〈冷製料理〉
- 鯛のカルパッチョ サルサ・ヴェルデソース
- 小海老のガーリックシュリンプ風
- 生ハムと黒胡椒風味のカマンベールチーズ
- カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉
- 本日の点心
- 帆立貝柱のフリット ワカモレソース添え
- 白身魚のヴァプール 海藻ソース 三つ葉の香り
- 若鶏と小海老のソテー オマール海老のクリームソース
- 牛フィレ肉のグリル グレイビーソース

〈デザート〉
フルーツ ソルベ コーヒー

和食 松花堂弁当



先付け	菊菜の茶巾豆腐 敷きみぞれあん とろみぽん酢 ふり柚子 くこの実
造り	鯛 鮪 あしらい一式
口取り	出汁巻き玉子 海老芝煮 笹巻き麩 鰊昆布巻き 穴子八幡巻き 山桃 鶏松風 むかご真丈 モロヘイヤ胡麻和え 紅白菊花なます
煮物	おかき揚げ饅頭 鮑茸 菜の花 湯葉あん
焼物	但馬の味どり幽庵焼き
揚物	カダイフ揚げ
御飯	白御飯
香の物	三種盛り
留椀	合わせ味噌仕立て
甘味	メロン わらび餅

洋食 ビュッフェ



〈冷製料理〉
- 鯛のカルパッチョ サルサ・ヴェルデソース
- 小海老のガーリックシュリンプ風
- パテ・ド・カンパーニュのスライダー
- カクテルサンドイッチ

〈温製料理〉
- 点心（黒豚焼売）
- 点心（小籠包）
- 帆立貝柱のフリット ワカモレソース添え
- 白身魚のヴァプール 海藻ソース 三つ葉の香り
- 若鶏のソテー プティポワフランセーズ添え
- 北海道産フランクフルトとスパイシーチリコンカン
- 牛フィレ肉のグリル ぽん酢添え
- 本日のお米料理

〈デザート〉
フルーツ ケーキ ソルベ コーヒー

プレミアムプラン ¥13,000

洋食 コース



- シェフのおすすめオードヴル
- 本日のスープ
- 本日鮮魚のポワレ 白ワインソース キャヴィアのアクセント
- 国産牛肉のグリル 芳醇な赤ワインソース
- パンとエクストラヴァージンオリーヴオイル
- 季節のデザート
- コーヒー

和食 卓盛



八寸	菊菜の白和え 出汁巻き玉子 鳥松風 車海老塩煮 笹巻き麩 季節の真丈 干し柿バター 穴子八幡巻き 山桃
造り	鯛 本鮪 間八 あしらい一式
温物	黄葉おかきあげ饅頭 季節麩 あられ柚子 柚子胡椒あん
焼物	サーモン柚庵焼き カダイフ揚げ 花茗荷 黒豆松葉刺し
添え物	牛すじ茶碗蒸し
食事	握り寿司三種（鯛 鮪 烏賊）
留椀	赤だし
木の実	メロン プチケーキ

和洋折衷 コース



八寸	菊花なます すり胡麻 出汁巻き玉子 鳥松風 海老芝煮 笹巻き麩 むかご真丈 鰊昆布巻き 穴子八幡巻き 山桃
椀物	菊菜豆腐 鯛酒蒸し
造り	鯛 鮪 あしらい一式
魚料理	本日鮮魚のポワレ オマール海老のクリームソース
肉料理	国産牛肉のグリル 芳醇な赤ワインソース パンとエクストラヴァージンオリーヴオイル
デザート	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週間前までにお願いいたします。※写真は全てイメージです。