

2026年5月25日

報道関係各位

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発

納涼会や暑気払いに！アクセス抜群の駅上ホテルで楽しむ 「サマーパーティープラン」を販売

初開催の「社内コンテスト」優勝チームの企画を商品化

販売期間：2026年7月1日(水)～9月30日(水)

ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：総支配人 阿部信治）は、宴会場プラン「サマーパーティープラン」を、2026年5月25日（月）から予約受付開始、2026年7月1日（水）から2026年9月30日（水）までの期間限定で販売いたします。

本プランの販売にあたり、今回初めての取り組みとして宴会場料理卓の設営技術や美的感覚を磨き、チームワークを向上させることでサービス品質を高めることを目的に「社内宴会料理卓コンテスト」を実施し、見事最優秀賞に選ばれたチームの企画を商品化いたしました。

コンセプトは「宝船が誘う祝宴の旅」。世界の料理をテーマにご用意したメニューの一品一品を前にしたとき、美味しさはもちろん、まるで世界各国の宝物を見つけるような心躍る体験をご提供したいという想いを込めて企画いたしました。8,000 円の A プランは卓盛り形式またはブッフェからお選びいただけます。10,000 円の B プランはコース仕立てでご用意し、オマール海老と夏野菜を使用したまるで宝石のように煌びやかな前菜から始まり、白身魚とムール貝をポルトガル風に仕上げた一品や、牛肉をビールでじっくり煮込んだベルギーの郷土料理などをご堪能いただけます。お飲み物はお料理にあわせてビールやワイン、カクテル、ソフトドリンクなどを飲み放題でお楽しみください。

親しいご友人とのパーティーや職場の暑気払い、お盆休みに合わせた同窓会など夏の様々なお集まりに、いつもとは違った雰囲気のホテルでの宴会をぜひお楽しみください。



サマーパーティープラン イメージ

■サマーパーティープラン概要

利用期間：2026年7月1日(水)～9月30日(水) ※20名様からご利用いただけます。

販売開始：2026年5月25日(月)

価格：Aプラン 8,000円 洋食卓盛・和食卓盛または洋食buffet

Bプラン 10,000円 洋食コース料理

※価格には税金・サービス料が含まれます。

<プランに含まれるもの>

会場費2時間分、基本設営費（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はございません。

※30分延長ごとにお一人様 500円の追加料金が発生します。

公式 HP：<https://www.granvia-osaka.jp/party/packages/000169>

■メニュー一例 ※料理内容は仕入れ状況により変更になる可能性がございます。

<Aプラン 洋食buffet>

冷製料理

ペッシェ・ピアンコ・マンテカート（イタリア）／完熟トマトのガスパチョと鯛のカルパッチョ（スペイン）／モッツアレラチーズとバジルのカプレーゼ風（イタリア）／生ハムとオリーブのピンチョ（スペイン）

温製料理

点心盛合せ（中国）／ヤンニョムチキン（韓国）／オマール海老のオープン焼き アメリケヌソース 添え（フランス）／白身魚と貝類のポルチュゲーズ風（ポルトガル）／ハワイアンココナッツチキン マドラス風味（アメリカ）／北海道産フランクフルトとシュークルート（ドイツ）／国産牛フィレ肉のグリル ぽん酢添え（日本）

デザート

フルーツ／ケーキ／ソルベ／コーヒー

<Bプラン 洋食コース>

- ・グランデ・テゾーロ ～オマール海老と夏野菜～（イタリア）
- ・パリ・ソワール ～じゃがいもの冷製スープ～（フランス）
- ・ポルチュゲーズ ～白身魚とムール貝～（ポルトガル）
- ・カルボナード ～牛肉のビール煮込み～（ベルギー）
- ・パンとエクストラバージンオリーブオイル
- ・ティラミス（イタリア）
- ・コーヒー



<ドリンク> ※全プランに含まれます。

乾杯用オリジナルノンアルコールカクテルをお1人様1杯ずつご用意する他、ビール・ワイン・ウイスキー（ハイボール）・カクテル・ソフトドリンクなどを飲み放題でご用意します。

■社内宴会料理卓コンテストについて

宴会場料理卓の設営技術や美的感覚を磨き、またチームワークを向上させることでサービス品質を高めることを目的に、宴会場プランの企画・作成をテーマに沿って提案をするコンテストを開催いたしました。



今回は全6チームが「サマーパーティープラン」をテーマに企画・提案をおこない、見事最優秀賞に選ばれたチームの企画を商品化いたします。

審査員として参加した代表取締役社長をはじめ、ホテル総支配人や各部門長から、料理卓に高低差があり料理が取りやすく工夫されている点や、テーマと前菜が良くマッチしていることを高く評価されました。ペアリングの乾杯用ドリンクがノンアルコールで提供されていたことも、お客様の多様な好みに対応できると評価されたポイントの一つです。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 ホテルグランヴィア大阪

マーケティング部 TEL: 06-6347-1432 FAX: 06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 景都 E-mail: k_tanaka@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 バンケットサロン TEL: 06-6347-1433 (10:00~18:00)

株式会社ジェイアール西日本ホテル開発 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) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>

© 2026 HOTEL GRANVIA OSAKA All rights reserved.