

New Normal style

頑張る和歌山の為に
ホテルグランヴィア和歌山が
お届けする



がんばろう!
和歌山
2021

もうひと踏ん張り
頑張ろう!!
プラン

お食事は以下の2つのコースをご用意いたしました

頑張ろう
和歌山
応援価格!

日本料理 (季節御膳)
6,000円 (税金・サービス料込)

- ・小鉢 季節の小鉢2種
- ・お造り 三種盛り合わせ
彩り野菜 あしらい一式 土佐醤油
- ・蒸し物 茶碗蒸し
- ・揚げ物 海老 白身魚 舞茸 薩摩芋 青唐 大根おろし 天出汁
- ・替り鉢 冷やしそうめん
- ・肉料理 牛肉ステーキ ポムパリジャン シャトー人参 ブロッコリー
- ・お食事 白ご飯
- ・香の物 3種
- ・留 赤出汁
- ・水菓子 季節の果物ゼリー掛け

お料理は
一品一品
お客様のもとへ
ご提供させて
頂きます

頑張ろう
和歌山
応援価格!

西洋料理 (コース)
6,000円 (税金・サービス料込)

- オードブル盛り合せ
"コンパレゾン"
- ◇完熟トマトのムースリース、
 - ◇冷製カッペリーニ "カルボワカヤマ"
 - ◇豚肉の煮こごり 'プレスコフ'
 - ◇スモークサーモン
レモンケッパー添え
- 白身魚の白ワイン蒸し
フレーバーオイルと
トマトスイートソース
- ポークロインのグリル
ボワザラードソース
- 抹茶のモンブラン
コーヒー・バケット
- 本日のスープ

Free Drink

120分
フリードリンク付き

(赤/白)
ワイン付

ビール・ノンアルコールビール・焼酎(芋・麦)
ウイスキー・ハイボール
ウーロン茶・コーラ・オレンジジュース・ジンジャーエール

2021 9/30(木) まで

安全への取り組み

- *ご来館の際には、必ずマスクを着用ください。 *ソーシャルディスタンスの確保に取り組んでいます
- *非接触型サーマルカメラによる温度測定とアルコール消毒を行っております *館内清掃の回数を通常時より増やすとともに、館内備品等に対するアルコール消毒を徹底しております
- *ドアノブ・テーブル・椅子・メニュー表・テーブル上の備品・調味料・マイク機材・クローク札等、ご利用ごとに清掃と消毒を実施しております *館内換気の強化対策として、ロビー、宴会場等における空調設備の定期点検と、外気に触れる窓やドアがある場所は、定期的に空気の入替え、換気を行っております
- *マイクカバー設置 (使い切りのマイクカバーをご用意いたします)
- *会場の安心な空間作りの為、CO2センサーを設置し密の見える化を行っております

CO2センサーの設置



使い捨て
手持ち用マスクガードを
ご用意!

お食事の際に
マスクをつける
わずらわしさから解放!
これがあれば
とっても安心で便利!



ご飲食時以外は
マスク着用を
お願いいたします



サーマルカメラによる
温度測定を実施



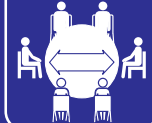
アルコール消毒に
ご協力お願い
いたします



ご利用ごとに
清掃 & 消毒を実施



ソーシャル
ディスタンスの確保



演台には
アクリルボードを設置



エチケットリーダー
の配置



ホテルグランヴィア和歌山の
取り組み内容をご確認いただけます



ホテルスタッフと幹事様の打ち合せにより、お客様ご協力のもと『安全・安心の提供』に徹し安心してご利用頂ける
ニューノーマルスタイルのプランをご用意いたします

※ご利用時間は120分とさせていただきます。10名様以上で承ります。表示金額には、税金・サービス料が含まれております。
献立は一例です。食材の都合により一部献立を変更する場合がございます。



ホテルグランヴィア和歌山
〒640-8342 和歌山市友田町5丁目18番地

お問い合わせは ホテルグランヴィア和歌山 宴会予約まで

<http://www.granvia-wakayama.co.jp>
073-425-7711 (10:00~18:00) [HGW-2105]