FESTIVE GIFTS
シュトーレン＆焼き菓子

Traditional Stollen and handcrafted baked treats, perfect for sharing the joy of the festive season.

フルーツを贅沢に使用したシュトーレンと、ホテルメイドの焼き菓子。クリスマスシーズンの贈り物にもおすすめです。



Stollen
シュトーレン
¥3,800 | 17cm

Baked Sweets
焼き菓子各種
¥320 ～

CHRISTMAS CAKES
クリスマスケーキ

予約期間 / Reservation Period
2026 年 10 月 20 日（火）～ 12 月 21 日（月）
October 20 (Tue) - December 21 (Mon), 2026

お渡し期間 / Pick-up Period
2026 年 12 月 22 日（火）～ 25 日（金）
December 22 (Tue) - 25 (Fri), 2026

お渡し時間 / Pick-up Hours
11:30 ～ 21:00

お渡し場所 / Collection Venue
2階「スアンブア」/ Suan Bua（2F）

FESTIVE GIFTS
シュトーレン＆焼き菓子

販売期間 / Available Period
2026年11月13日（金）～12月25日（金）
November 13 (Fri) - December 25 (Fri), 2026

販売時間 / Opening Hours
11:30～21:00

販売場所 / Venue
2階「スアンブア」/ Suan Bua（2F）

ご予約はこちら

Reserve Now



Year-end and New Year Party Plan
忘新年会パーティプラン

一年の締めくくりと、新しい一年の始まりを華やかに彩る、期間限定の忘新年会プランをご用意しました。





期間 / Period
2026 年 11 月 1 日（日）～2027 年 1 月 31 日（日）
November 1 (Sun),2026 - January 31 (Sun), 2027

条件 / Conditions
2 時間 20 名様～

形式 / Styles
卓盛／立食ビュッフェ／着席ビュッフェ
／コース
（フルコースまたはハーフコース）

料金 / Price
税金・サービス料込 お一人様あたり
¥8,000～ 卓盛・ブッフェのみ（日～木曜日限定）
¥11,000～ 西洋ハーフコース料理／卓盛り／ビュッフェ
¥14,000～ 西洋コース料理／卓盛り／ビュッフェ
¥17,000～ 西洋コース料理／卓盛り／ビュッフェ
¥20,000～ 西洋コース料理／卓盛り／ビュッフェ
※ロータスルームをご利用の場合は
¥17,000 ～のプランとなります。

料金に含まれる内 容
・お料理・フリードリンク（2 時間）
・室料・音響照明費（ワイヤレスマイク 2 本）
・卓上装花（¥14,000 以上のプランのみの特典）

ドリンクアイテム
・瓶ビール・ワイン（赤・白）
・焼酎（芋・麦）・ウイスキー（ハイボール）
・ノンアルコールビール・ウーロン茶
・オレンジジュース・アップルジュース
・ピンクグレープフルーツジュース・コーラ
・ジンジャーエール
お一人様＋¥600（税サ込）でドリンク内容がアップグレード。上記に加え、カクテル 4 種（ジン・ウォッカ・カンパリ・カシス）、日本酒、梅酒（ロック・ソーダ）

無料貸し出し
・ピンゴ機・抽選箱・ホワイトボード

30 名様以上のご利用で嬉しい特典つき

下記より 1 点お選びください
・レストランペア お食事券 1 組
・30 分延長（室料・飲み物）
・幹事様 1 名無料
・乾杯用スパークリングワイン
・スクリーン＆プロジェクター

Cenvaree.

MONTHLY PROMOTION

スパ・センバリー季節のおすすめメニュー

BODY & FACIAL
THERAバス ～ Aromatherapy
身体の芯をJapanese Oilで温め、心身共にリラックス。グローバルエイジングケアトリートメントで、くすみやシミに悩める肌を潤いで満たし、ハリのあるなめらかな印象へ導きます。
¥ 60,000 ▶ ¥ 42,000 150 min

BODY RELAXATION (HEAD OR FOOT)
Japanese Sense Therapy
エネルギーポイントに穏やかな圧を加えることで凝り固まった筋肉を緩め、心地よい眠りへ導きます
¥ 40,000 ▶ ¥ 32,800 120 min

DEEP RELIEF (BACK & FOOT)
Hai Mueai - Thai Ritual for Back Relief
ディープティシューのテクニックで凝り固まった筋肉をほぐし、痛みの緩和をサポートするトリートメントです。
¥ 33,000 ▶ ¥ 28,000 90 min

※写真はイメージです。 ※表示料金には消費税・サービス料が含まれています。 ※メニューや商品内容は変更する場合がございます。
※Photos are for illustrative purposes only. ※Prices shown include all taxes and service charges. ※Menu items and contents are subject to change without notice.

CENTARA GRAND HOTEL OSAKA

センタラグランドホテル大阪 TEL 06-6616-9945
〒556-0011 大阪市浪速区難波中2-11-50
（なんばパークスサウス内）

Instagram



Make Every Moment
Grand This Christmas
CHRISTMAS & FESTIVE COLLECTION 2026

心華やぐ、
グランドクリスマス

CENTARA GRAND HOTEL OSAKA



CHRISTMAS CAKES & FESTIVE GIFTS
クリスマスケーキ＆フェスティブギフト

CHRISTMAS CAKES

Celebrate the joy of Christmas with three exquisite cakes handcrafted by Executive Pastry Chef Shinji Ito. Beautifully crafted festive creations to make every celebration a little more special.

エグゼクティブ ペストリーシェフ 伊藤慎二が手掛ける、３種類のクリスマスケーキ。素材の持ち味と繊細な技が光るホテルメイドスイーツが、大切な人と過ごす特別なひとときを彩ります。

Noël Fraise
ノエル・フレーズ
¥5,500 | 12cm

A classic strawberry shortcake featuring fluffy sponge, fresh strawberries and delicate whipped cream.

ふんわりとしたスポンジに苺と軽やかな生クリームを重ねた、なめらかなロどけのショートケーキ。

Noël Concorde Marron
ノエル・コンコルド・マロン
¥5,200 | 14cm

Rich French chestnut cream layered with hazelnut biscuit and delicate cocoa meringue.

フランス産マロンの濃厚なクリームに、香ばしいヘーゼルナッツの生地と軽やかなココアメレンゲを重ねました。





Le Ruban Blanc
ル・リュバン・ブラン
¥5,200 | 14cm

An elegant white ribbon-inspired cake combining smooth fromage blanc mousse with refreshing yuzu and berry.

白いリボンをモチーフに、フロマージュブランのムースに柚子の爽やかな香りとベリーの甘酸っぱさを重ねました。



CHRISTMAS AFTERNOON TEA
クリスマスアフタヌーンティー

Celebrate Christmas with a beautifully decorated wreath-inspired afternoon tea stand and a charming tree adorned with colourful petit fours. Enjoy festive sweets and savoury delights with breathtaking views of Osaka.

クリスマスリースに彩られた３段ティースタンドと、オーナメントのようなプティフールが実るツリー。遊び心あふれるスイーツとシェフこだわりのセイヴォリーを地上 135m から望む大阪の街並みとともにお楽しみください。



CHRISTMAS SPECIAL
19–25 December

An exclusive festive menu featuring a luxurious lobster and truffle cream soup in a golden puff pastry dome, freshly baked focaccia and traditional Stollen.

12 月 19 日～ 25 日は、オマール海老とトリュフが香るクリームスープのドームパイや焼きたてフォカッチャ、シュトーレンが加わる特別メニューをご用意します。





期間 / Period　2026年11月13日（金）～12月25日（金）
December 13 (Fri) - December 25 (Fri), 2026
平　日 / Weekdays　12:00 / 14:30
土日祝 / Weekends & Holidays　11:00 / 13:30 / 16:00
12月24日・25日 / 24 & 25 December　11:00 / 13:30 / 16:00
料金 / Price　11月13日～12月18日　¥6,800
12 月 19 日～ 25 日　¥7,800
（クリスマス特別メニュー）
場所 / Venue　33階「スモーク＆スピン」/ Smoke & Spin（33F）

FESTIVE LUNCH BUFFET
スアンブア フェスティブランチビュッフェ

Celebrate the festive season with an abundant selection of authentic Thai dishes, international favourites, festive roasts and delightful Christmas desserts. Gather with family and friends for a joyful festive lunch.

本格タイ料理をはじめ、ローストビーフやクリスマスならではのごちそう、華やかなデザートが勢ぞろい。ご家族やご友人と、心華やぐフェスティブランチをお楽しみください。

提供時間 / Lunch Hours　11:30～14:30（L.O. 14:00）
料金 / Price　¥7,500
場所 / Venue　2階「スアンブア」/ Suan Bua（2F）



Smoke & Spin Countdown Party

期間 / Period　2026年12月31日（木）
December 31 (Thu), 2026
開始時間 / Opening Hours　21:00～
内容 / Details　ビュッフェ、フリーフロー（飲み放題）、DJ パーティー
料金 / Price　¥18,000（お一人様）
場所 / Venue　33階「スモーク＆スピン」/ Smoke & Spin（33F）

CHRISTMAS DINING AT NOVA
ステーキハウス ノヴァ　クリスマス スペシャルディナー

Celebrate Christmas with an exquisite dining experience featuring Oscietra caviar, duck foie gras and premium Japanese Wagyu beef. Indulge in a luxurious festive menu showcasing A4 Kuroge Wagyu fillet or A5 Hida beef fillet, complemented by seasonal delicacies and refined culinary craftsmanship.

オシェトラキャビアやフォアグラをはじめ、A4 黒毛和牛フィレや A5 飛騨牛フィレなど、厳選された高級食材を贅沢に使用したクリスマス限定コース。薪火で香ばしく焼き上げるオマール海老など、シェフの技が光る華やかな料理の数々が、大切な人と過ごす特別な夜を彩ります。



CHRISTMAS COURSES
クリスマスコース

Noël MIYABI｜ノエル・ミヤビ
¥22,000
A4黒毛和牛フィレ、オシェトラキャビア、フォアグラなどを堪能する全6品。

Noël NOVA｜ノエル・ノヴァ
¥28,000
A5飛騨牛フィレ、オシェトラキャビア、フォアグラ、薪火焼きオマール海老などを堪能する全6品。





INFORMATION｜開催概要
期間 / Period　2026年12月19日（土）～25日（金）
December 19 (Sat) - December 25 (Fri), 2026
提供時間 / Dinner Hours　17:30～20:30
場所 / Venue　32階「ステーキハウス ノヴァ」/ NOVA Steakhouse（32F）



THE ART OF LUXURY CHRISTMAS DINING AT KUNSEI
美食を極めた、贅沢なクリスマスのひとときを

Indulge in Noël ASTRE, an exquisite Christmas course featuring caviar, foie gras, lobster and premium Kuroge Wagyu beef fillet. Savour the delicate smoky aromas and refined French cuisine while enjoying breathtaking panoramic views of Osaka from 135 metres above the city.

キャビア、フォアグラ、オマール海老、黒毛和牛フィレなど、贅沢な食材を堪能するクリスマス限定コース「ノエル・アストル」。燻製の芳醇な香りとフレンチの繊細な技が織りなす美食を、地上 135m から望む大阪の夜景とともにお楽しみください。

CHRISTMAS COURSES at KUNSEI
クリスマスコース

12月19日～23日
Noël Ciel｜ノエル・シエル
¥15,000
Noël Étoile｜ノエル・エトワール
¥20,000
Noël Astre｜ノエル・アストル
¥25,000

12月24日～25日
Noël Prestige｜ノエル・プレステージ
¥22,000
Noël Spreme｜ノエル・シュプレーム
¥27,000

期間 / Period
2026年12月19日（土）～25日（金）
December 19 (Sat) - December 25 (Fri), 2026)
提供時間 / Dinner Hours　17:30～20:30
場所 / Venue　33階 KUNSEI / KUNSEI（33F）



