



末永いご両家のご縁を
お祝いいただくための
“ご結納プラン”をご用意しております。

結納プラン Engagement Plan

プランに含まれるもの

- 結納式のお手伝い
(進行・お飾りつけ)
- お祝い会席 ● 桜茶
- 乾杯用スパークリング
ワインプレゼント
- 個室料

お料理「お祝い会席」

[寿] ¥13,000 (サ・税込)

お祝い会席「慶」のお造りが鯛の姿造りに変更

[福] ¥11,000 (サ・税込)

お祝い会席「慶」をご用意します

結納のおさめ方 結納の式次第は地域により多少異なります。一例としてご参照ください。

- 1. 着席** 結納品の飾り付けを終えたら
全員所定の場所に着席する。
- 2. 結納の儀 開式の挨拶** 始まりの挨拶を述べる。
- 3. 新郎側より納めの挨拶** 新郎側が目録を嫁方の前に置き、
口上を述べて一礼する。
- 4. 新婦側よりお受けの挨拶** 新婦側が御礼の言葉を述べる。
- 5. 新婦側より婚方へ受書** 新婦側が受書を婚方へ渡し口上を述べる。
- 6. 新郎側よりお受けの挨拶** 新郎側が受け取りの言葉を述べる。
(結納返しを当日行う場合はこの時に行う)
- 7. 指輪の贈呈** 新郎側より新婦側へ婚約指輪を贈呈する。
(指輪の贈呈は省略可)
- 8. 結納の儀 終了の挨拶** 新郎側が結納おさめ終わりの挨拶を述べ、
一回礼をする。

- プランに結納飾りは含まれておりません。
結納飾りの紹介も致しますのでお気軽にお申し付けください。



お申し込み方法

お電話にてご予約ください。

TEL083-231-5000
受付時間 / 9:00~19:00

- 1週間前までにご予約ください。
- ご希望があれば、担当スタッフがお打ち
合わせにお伺いさせていただきます。

お取消しは1週間前まで。

- 数量の変更は2日前まで承ります。

5Fお座敷のご案内 **室料無料**

潮路の間

◆お2人~20名様までご利用可能 ◆化粧室完備



関門海峡の絶景が広がり、お座敷やテ
ブル席などお好きなスタイルで楽しめます。
収容人数10名様までの「彩海」、4~20名様
までの「ブルーフォンセ個室」もございます。



SHIMONOSEKI

Grand Hotel

下関グランドホテル

政府登録国際観光ホテル(登木第253号)

〒750-0006 山口県下関市南部町31-2 Tel.083-231-5000 Fax.083-235-0039

<http://www.sgh.co.jp>

Information
on a congratulatory plan

Celebration grows in the living
and is the Japanese beautiful culture
which prays and thanks.



日本料理
はなせ
お祝いプラン

のご案内



SHIMONOSEKI

Grand Hotel

美味しい「お祝い」で思い出の1ページを印象深く刻む。

お祝い事は、人生の節目や祈念、感謝の意を込めて行う日本の美しい文化です。



お食い初め

お子様が一生食べ物に困らないようにというご両親の願いを込め、出生後約100日後に初めてお子様に食事をさせるお祝いの儀式です。年長者がお子様に食べさせる真似事をします。

お子様1名様 ¥3,500 (サ・税込)



誕生祝い餅(背負い餅)

お子様の1歳のお誕生日に、一生(一升)餅を使い「一生まるく長生きできるように」、「一生食べ物に困らないように」などの意味を込めお祝いを行います。

一升餅 ¥3,240 (税込) 協力:大進 ※軽減税率対象

お子様用お祝膳 ¥3,500 (サ・税込)より承ります。

お誕生日ケーキ(5号) ¥3,890 (税込)



ご長寿のお祝い

ご長寿の慶び、「日々の感謝の心」と「これからもお元気で」との心を込めてお祝いしませんか。おもてなしと美味しいお料理でお祝いのお手伝いを致します。



お祝い用花束 ¥3,300 (税込)より承ります。

乾杯用スパークリングワインサービス お祝い会席「慶」をご利用のお客様に乾杯用スパークリングワインプレゼント!

お祝い会席「慶」

¥10,000 (サ・税込)

お好みに合わせ和洋さまざまにお料理をご用意いたします。



お品書き

- 【前菜】祝い肴の取り合わせ【お吸い物】旬の魚酒蒸しの清汁 季節の香り
- 【お造り】市場直送お造り5種盛り【焼き物】鯛の源平焼き姿盛り はじかみ、丸十甘露煮
- 【蓋物】真蛸と野菜の炊き合わせ【酢の物】とらふく薄造り八寸皿 自家製梅酢
- 【強肴】牛フィレ肉のステーキ 温野菜添え【お食事】赤飯のべっこう餡掛け 生雲丹 山葵
- 【水菓子】メロンと季節の果物 ※お料理内容は、季節に応じて変更となる場合がございます。

※食物アレルギー症状のある方は、ご予約時にお知らせください。できる限りアレルギーの除去に努めた料理を提供させていただきますが、アレルギーの除去を保証するものではありませんのでご了承ください。

本パンフレット掲載以外も

ご予算に応じてご用意可能です。

- 各プランは、ご利用日の7日前迄にご予約ください。
- フレンチレストラン「ブルーフォンセ」でも承ります。詳しくはお問い合わせください。