

お料理と景観、五感すべてをおもてなしの世界へ。 SGH Party style

関門海峡を望める最高のロケーションと美味しいお料理でパーティーを盛り上げます。
さまざまなご宴会に合わせて会場をご用意、会議からの移行、ご宿泊まで安心してお任せください。

四季や旬を生かしたお料理内容のため、
季節ごとに変更となります。
また、仕入れ状況等により一部内容が変更と
なる場合がございます。
※価格はすべてサービス料・消費税込



写真はイメージです



写真はイメージです



写真はイメージです※写真は8人前



写真はイメージです
※写真は20人前

会席料理 Formal Japanese dinner

- ¥6,000 menu
- 【前 菜】前菜盛り合わせ
 - 【お吸物】浅利の旨出汁とよもぎ豆腐の清汁
 - 【お造り】市場直送お刺身3種盛り あしらい一式
 - 【焼き物】いとより鯛の幽庵焼き
 - 【蓋 物】蟹入り茶碗蒸し 柚子餡掛け
銀杏、三つ葉、椎茸
 - 【酢の物】とらふくの薄造り 自家製橙酢
 - 【強 肴】三元豚ロースの木の芽味噌焼き 温野菜添え
 - 【お食事】ちりめん山椒ご飯 お味噌汁 香の物
 - 【水菓子】ホテル特製デザート

- ¥7,000 menu
- 【前 菜】前菜盛り合わせ【お吸物】甘鯛酒蒸し蓬豆腐の清汁【お造り】市場直送お刺身3種盛り あしらい一式【焼き物】いとより鯛の幽庵焼き【蓋 物】蟹入り茶碗蒸し 柚子餡掛け 銀杏、三つ葉、椎茸【酢の物】とらふくの薄造り 自家製橙酢【強 肴】国産牛ロースのステーキ 温野菜添え【お食事】浅利の炊き込みご飯 お味噌汁 香の物【水菓子】ホテル特製デザート

洋食コース European course menu

- ¥6,000 menu
- オードブル ●炙りサーモンと小海老のミルフィーユ 柚子風味ソースサラダ仕立て
Mille-feuille de saumon et crevette au salade
 - ス ー プ ●南瓜のポターージュ
Potage de crème potiron
 - 魚 料 理 ●真鯛のポワレ 茸のリゾットと共に
Filet de daurade poêlé et risotto de champignon
 - 肉 料 理 ●特撰牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース
Filet de bœuf steak sauce vin rouge
 - デザート ●ホテル特製デザート
Desert Maison
 - コーヒー&パン
Café & Pain

- ¥7,000 menu
- オードブル ●炙りサーモンと小海老のミルフィーユ 柚子風味ソースサラダ仕立て *Mille-feuille de saumon et crevette au salade* ●牛頬肉のクローケットと合鴨のロースト グラン、マルニエの香り *Croquette de joue et roti de canard sauce grand marnier* ●スープ ●南瓜のポターージュ クリスビーベーコンと共に *Potage crème potiron avec croustillant bacon* ●魚料理 ●唐戸市場 直送シエフお勧め魚料理 *Poisson du jour* ●肉料理 ●特撰牛フィレ肉のステーキ ポルト酒ソース *Filet de bœuf steak sauce porto* ●デザート ●ホテル特製デザート *Desert Maison* ●コーヒー&パン *Café & Pain*

和洋卓盛 Japanese and European table dish

- ¥6,000 menu
- 冷製料理 ●キスのエスカベッシュ ●カツオのカルパッチョ生薑風味 ●豚しゃぶとポイルエッグのサラダ 胡麻ソース ●市場直送お造り3種盛り ●和牛もも肉のコールドローストビーフ 粒マスタードソース ●自家製キンパ
 - 温製料理 ●鱈のムニエル レモンバターソース ●豚肩ロース肉の柚子味噌焼き ●とろろ蕎麦(温) ●ホテル特製デザート ●コーヒー

- ¥7,000 menu
- 冷製料理 ●キスのエスカベッシュ ●お造りの取り合わせ ●海の幸のサラダ マスタード風味 ●合鴨とベーコンのトルティーヤ ●和牛もも肉のコールドローストビーフ ●握り寿司
 - 温製料理 ●河豚のフライ 自家製タルタルソース ●鱈のポワレ レモンバターソース ●牛ロース肉のステーキ 和風ソース ●下関名物瓦蕎麦風 ●ホテル特製デザート ●コーヒー

この他、¥5,000和洋卓盛もあります。

和洋ビュッフェ Japanese and European Buffet dish

- ¥6,000 menu
- 冷製料理 ●オードブルの取り合わせ ●スモークサーモン ●カツオのカルパッチョ ●合鴨とリンゴマリネ ●キスのエスカベッシュ ●蒸し鶏とベーコン ●ポイルエッグのサラダ ●お造り盛り合わせ ●和牛もも肉のコールドローストビーフ 粒マスタードソース ●韓国風海苔巻き(キンパ)
 - 温製料理 ●河豚のフライ タルタルソース ●鱈のムニエル焦がしバターソース ●牛ロース肉のステーキ和風ソース ●下関名物瓦蕎麦風 ●デザート取り合わせ ●コーヒー

- ¥7,000 menu
- 冷製料理 ●オードブルの取り合わせ(スモークサーモン、合鴨とリンゴマリネ、キスのエスカベッシュ、カツオのカルパッチョ、蒸し鶏とベーコン、ポイルエッグのサラダ) ●お造り盛り合わせ ●和牛もも肉のコールドローストビーフ 粒マスタードソース ●握り寿司
 - 温製料理 ●河豚のフライ タルタルソース ●鱈のムニエル焦がしバターソース ●豚肩ロース肉の柚子味噌焼き ●牛ロース肉のステーキ和風ソース ●下関名物瓦蕎麦風 ●デザート取り合わせ ●コーヒー

この他、¥5,000洋ビュッフェもあります。

Free Drink フリードリンク ●お好みの料理スタイルに合わせてお選びください。

- ¥2,500 menu
- 瓶ビール ●ウイスキー ●赤白ワイン ●カクテル5種 ●焼酎(芋・麦)
 - 日本酒(燗) ●ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル3種
 - ウーロン茶 ●オレンジジュース ●コーラ ●ジンジャーエール
- ¥3,000 menu
- 瓶ビール ●ウイスキー ●赤白ワイン ●カクテル10種 ●焼酎(芋・麦)
 - 日本酒(燗) ●地酒3種 ●ノンアルコールビール ●ノンアルコールカクテル5種
 - ウーロン茶 ●オレンジジュース ●コーラ ●ジンジャーエール



Option Menu オプションメニュー

- | カッティングサービス ★は1人前の価格。 | バラエティサービス ★は1人前の価格。 |
|----------------------------|--------------------------|
| ●国産牛ローストビーフ(20名様〜)…★¥3,000 | ●お造り盛り合わせ(4人前)…¥9,000 |
| ●ローストビーフ(20名様〜)…★¥1,800 | ●ふく刺し菊盛り(大鉢30cm)…¥14,520 |
| ●国産牛ロースの鉄板焼(30名様〜)…★¥2,300 | ●ふく刺し小皿…★¥1,800 |
| ●牛ロースの鉄板焼(30名様〜)…★¥1,500 | ●にぎり寿司(屋台/20名様〜)…★¥1,500 |
| ●鯛の塩釜焼(1台)…¥14,000 | ●天ぷら(コーナー/20名様〜)…★¥1,500 |
| ●サーモンのパイ包み焼(1台)…¥21,500 | ●椀そば(コーナー)…★¥500 |



Fuku Menu ふく料理

本場、下関ならではの味覚は外せません。ぜひお試しください。

- ふく小会席…¥6,000
- ふく会席…¥9,500
- とらふく三味会席…¥13,000
- ふくフルコース…¥19,500
- 天然とらふくコース…¥37,000



会議や展示会もお任せください。

Meeting and Show

さまざまな会議、展示会に合わせ多数の会場をご用意いたしております。
会議後の宴会・パーティーも関門海峡を望める最高のロケーション。

会場名	フロア	面積		会議			展示会	収容人数			
		m ²	坪	1日 8時間以内	基本 2時間以内	追加 1時間ごと		着席	立食	スクール	シアター
飛翔	全	400	121	242,000	121,000	48,400	605,000	210	300	252	468
	A	130	39	145,200	60,500	24,200	363,000	70	90	81	132
	B	130	39	—	—	—	—	—	—	—	—
	C	130	39	121,000	48,400	19,360	242,000	70	90	81	132
	A+B	260	78	181,500	84,700	33,880	484,000	140	180	126	286
	B+C	260	78	181,500	84,700	33,880	484,000	140	180	126	286
望潮	全	201	60	157,300	48,400	19,360	242,000	80	100	81	120
	A	67	20	54,450	18,150	7,260	90,750	20	30	30	56
	B	67	20	54,450	18,150	7,260	90,750	20	30	30	56
	C	67	20	54,450	18,150	7,260	90,750	20	30	30	56
	A+B	130	39	108,900	36,300	14,520	181,500	50	70	45	70
	B+C	130	39	108,900	36,300	14,520	181,500	50	70	45	70
松寿 大慶 清祥 至福	全	89	27	84,700	30,250	12,100	121,000	40	50	45	70
	A	106	32	72,600	24,200	9,680	121,000	40	50	45	70
	B	51	15	36,300	12,100	4,840	60,500	14	20	18	32
	C	51	15	36,300	12,100	4,840	60,500	14	20	18	32
	A+B	157	47	108,900	36,300	14,520	181,500	54	70	45	70
芙蓉	全	375	113	217,800	72,600	29,040	544,500	200	280	207	300
	A	250	75	169,400	60,500	24,200	36,000	80	160	99	180
	B	125	38	108,900	36,300	14,520	181,500	50	70	45	80
はまゆう (和室)	全	185	56	—	36,300	—	484,000	90	—	—	—
	A	93	28	—	18,150	—	242,000	50	—	—	—
	B	85	26	—	18,150	—	242,000	40	—	—	—

※金額には、サービス料10%及び税金10%が含まれております。
※収容人数は、最大値となります。ステージ設置などセッティングによっては上記の数収容できない場合があります。



Equipment 備品

- 100インチスクリーン……¥5,500
- 液晶プロジェクター……¥16,500
- インターネット専用回線…¥13,200
- 液晶テレビモニター(50型)…¥16,500

※その他、ご希望があればご相談ください。

松花堂弁当A



松花堂弁当B



Lunch & Drink 軽食

- 松花堂弁当A…¥2,000
- 松花堂弁当B…¥3,000
- コーヒー……………¥484
- ケーキ……………¥605
- サンドウィッチ…¥1,452

お問い合わせ/ご予約は



〒750-0006 下関市南部町31-2
fax 083-235-0039
☎083-231-5000
<https://www.sgh.co.jp>



ホテル隣接の「SGHパーキング」「海響館前みらいパーク」をご利用ください。また、運転代行もご紹介致します。



K A I K Y O ENCOUNTER

下関グランドホテルのパーティー&宴会/会議室のご案内

