SHIMONOSEKI Grand Hotel

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

IMEGE PHOTO

IMEGE PHOTO

IMEGE PHOTO ※写真は8人前

IMEGE PHOTO
※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
【お造り】市場直送お刺身3種盛り　あしらい一式
【焼き物】鰤の照り焼き
花蓮根、丸十レモン煮
【鍋　物】豆乳鍋
（豆腐、白菜、白葱、エノキ、椎茸
旬菊、豚バラ、肉団子他）
【蓋　物】炙り烏賊入り茶碗蒸し　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】鶏の利休焼き 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【お造り】市場直送お刺身3種盛り あしらい一式【焼き物】鰤の照り焼き、花蓮根、丸十レモン煮【鍋　物】豆乳鍋（豆腐、白菜、白葱、エノキ、椎茸、旬菊、豚バラ、肉団子他）【蓋　物】とらふく白子入り茶碗蒸し 赤おろし、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】長州黒かしわの利休焼き温野菜添え【お食事】蟹の炊き込みご飯 お味噌汁 香の物

この他、¥5,000会席もあります。

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 poêler 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 staek sauce vin rouge

デザート●ホテル特製デザート
Deseert 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**●南瓜のポタージュ クリスピーベーコンと共に *Potage crème potiron avec croustillant bacon* **魚料理**●唐戸市場 直送シェフお勧め魚料理 *Poisson ju 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 staek sauce porto* **デザート**●ホテル特製デザート *Deseert Maison* ●コーヒー&パン *Café & Pain*

この他、¥8,000和洋折衷コースもあります。

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生姜風味
- ●豚しゃぶとボ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
- ●鱸のムニエル　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 ●鱸のポワレ 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　●ボ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
- ●鱸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、ボ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 ●鱸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。

¥2,200 menu	●瓶ビール ●ウイスキー ●焼酎（芋・麦） ●日本酒（燗） ●ノンアルコールビール ●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●コーラ ●ジンジャーエール
¥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。

- ●国産牛ローストビーフ（20名様～）…★¥3,000
- ●ローストビーフ（20名様～）……★¥1,800
- ●国産牛ロースの鉄板焼（30名様～）…★¥2,300
- ●牛ロースの鉄板焼（30名様～）…★¥1,500
- ●鯛の塩釜焼（1台）……¥14,000
- ●サーモンのパイ包み焼（1台）…¥21,500

バラエティサービス　★は1人前の価格。

- ●お造り盛り合わせ（4人前）…¥9,000
- ●ふく刺し菊盛り（大鉢30㎝）…¥14,520
- ●ふく刺し小皿……★¥1,800
- ●にぎり寿司（屋台／20名様～）…★¥1,500
- ●天ぷら（コーナー／20名様～）…★¥1,500
- ●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……¥4,850
- ●下関三昧会席……¥5,700
- ●ふく会席……¥8,500
- ●とらふく三昧会席…¥12,100
- ●ふくフルコース……¥18,150
- ●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 ㎡	面積 坪	会議 1日 8時間以内	会議 基本 2時間以内	会議 追加 1時間ごと	展示会	収容人数 着席	収容人数 立食	収容人数 スクール	収容人数 シアター
飛翔	全	2F	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	3F	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		3F	89	27	84,700	30,250	12,100	121,000	40	50	45	70
大慶			106	32	72,600	24,200	9,680	121,000	40	50	45	70
清祥			51	15	36,300	12,100	4,840	60,500	14	20	18	32
至福			51	15	36,300	12,100	4,840	60,500	14	20	18	32
芙蓉	全	4F	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。

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。

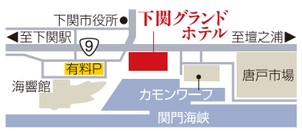
松花堂弁当A

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



SHIMONOSEKI Grand Hotel
政府登録国際観光ホテル（登ホ第253号）下関グランドホテル
〒750-0006 下関市南部町31-2
fax 083-235-0039
☎083-231-5000
http://www.sgh.co.jp

P 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。

KAIKYO 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

SHIMONOSEKI Grand Hotel