



眼下に煌めく関門海峡と新鮮な海の幸、山の幸をご堪能ください。



LUNCH MENU
和食
お弁当

味彩弁当
¥2,300
(サ・税込)

- 旬の和え物 / 出し巻き卵
- 小河豚の唐揚げ / 若鶏の山椒焼き / 青唐
- 揚げ飛竜頭のべっこう餡掛け
- 唐戸市場直送 お刺身2種盛り
- 紫蘇わかめご飯
- お味噌汁
- お漬物



海峡弁当
¥3,500
(サ・税込)

- 旬の和え物 / 出し巻き卵
- サザエの壺焼き / 若鶏の山椒焼き
- 白身魚の明太子磯辺揚げ
- とら河豚薄造り 自家製橙酢
- 茶碗蒸し ●紫蘇わかめご飯
- 河豚つみれのお吸い物 ●お漬物
- 旬の果物

LUNCH MENU
洋食
コース
スタイル

ランチコース
¥3,000 (サ・税込)より

- 本日のスープ Today's soup
- メイン料理 Main dish
- サラダ Salad
- パン Bread
- デザート Dessert
- コーヒー Coffee

*料理内容は、季節等により都度内容が変わります。
*写真はイメージです。



幸ふく弁当
¥4,500
(サ・税込)

- 旬の和え物 / 出し巻き卵
- 旬の焼き魚 / 若鶏の山椒焼き
- 河豚饅頭揚げ 銀餡掛け
- とら河豚薄造り 自家製橙酢
- 河豚天婦羅 / 鯨の竜田揚げ
- 雲丹 胡麻豆腐 旨出し
- 茶碗蒸し ●サザエの炊き込みご飯
- 河豚つみれのお吸い物 ●お漬物
- 旬の果物



LUNCH MENU
和食
コース
スタイル

下関三昧
御膳
¥6,500
(サ・税込)

- 先付 / 河豚の塩辛
- 特牛鳥賊と安岡葱の沼田和え
- 造り / とら河豚薄造り 自家製橙酢
- 焼物 / 牛フィレ肉のステーキ 野菜添え
- 蒸し物 / 長州鶏の茶碗蒸
- 揚げ物 / 河豚の天婦羅 / 鯨の竜田揚げ
- 蓋物 / 河豚饅頭揚げ 銀餡掛け
- 雲丹の炊き込みご飯 ●お漬物
- 河豚つみれのお吸い物 ●旬の果物

DRINK MENU
お飲物

- ビール(中瓶).....¥847
- 日本酒熱燗(1合).....¥665
- ジュース.....¥484
- ウーロン茶.....¥484
- ウイスキー.....¥665
- 焼酎.....¥544

※全てサービス料・消費税込み

おいしい旅、おいしい食、
おいしい思い出を。

SHIMONOSEKI GRAND HOTEL

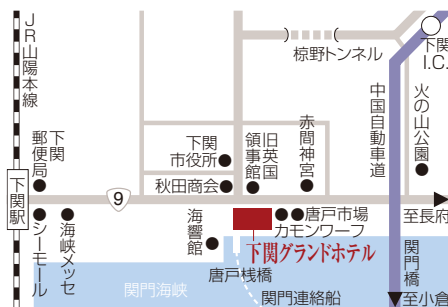


会場のご案内

会場名	フロア	面積	収容人数(着席)
飛 翔	2 階	400㎡ (121坪)	200
望潮(全)		201㎡ (60坪)	80
分割 A		67㎡ (20坪)	25
分割 B		67㎡ (20坪)	25
分割 C	3 階	67㎡ (20坪)	25
分割 A+B		130㎡ (39坪)	50
分割 B+C		130㎡ (39坪)	50
松 寿	3 階	89㎡ (27坪)	40
大 慶	3 階	106㎡ (32坪)	50
清 祥	3 階	51㎡ (15坪)	10
至 福	3 階	51㎡ (15坪)	10
芙蓉(全)		375㎡ (113坪)	160
分割 A	4 階	250㎡ (75坪)	100
分割 B		125㎡ (38坪)	60
はまゆう(和)		185㎡ (56坪)	90
分割 A	4 階	93㎡ (28坪)	50
分割 B		85㎡ (26坪)	40

- 団体様メニューは、20名様以上より承ります。
- 会場は、ご利用人数に応じてご用意させていただきます。詳しくは宴会予約までお問い合わせください。
- 掲載のメニューは、季節や仕入れ状況などにより、一部内容が変更される場合があります。予めご了承ください。

交通のご案内



新下関駅(JR山陽新幹線)よりお車で約20分
 下関駅(JR山陽本線)よりお車で約5分
 下関I.C.(中国自動車道)よりお車で約10分
 門司港栈橋より関門連絡船で約5分



SHIMONOSEKI

Grand Hotel

下関グランドホテル

〒750-0006 山口県下関市南部町31-2 FAX083-232-1675

ご予約 ☎083-232-5100
 お問い合わせ PHONE

(受付時間)9:00~19:00

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

Lunch MENU

■ 団体様 ■ 昼食メニューのご案内

