

B A N Q U E T

Price List



TOKYU HOTELS

ご宴会・会議のご案内

●国際会議

同時通訳をはじめ音響・照明など最新の設備ときめこまやかなサービスで議事進行からレセプション、宿泊までお手伝いをさせていただきます。

●周年記念パーティ

確かな成長を祝い将来の発展を祈る周年記念パーティは、企業成長の大切な節目です。ご計画からスタッフがお手伝いさせていただきます。

●就任パーティ

就任のご披露は、関係各界への顔見せと今後の企業方針などを印象づけていただくための大切なセレモニーです。ご来賓の方々に、ご満足いただける気配りのあるサービスと貴社のイメージアップとなる会場づくりをお手伝いいたします。

●祝賀会

叙勲・受賞・出版記念パーティなど華やかな雰囲気での祝賀会。演出・アトラクションなどのご用意もいたします。

●ご招待会・懇親会

販売促進のためのご招待会・表彰式、懇親会などは企業にとって大切な催し物です。企画、設営、演出など、スタッフがお手伝いいたします。

●慶事

ご結納式・ご結婚記念日や還暦・入学・卒業祝いなどご家族や、親しい方々とのお集まりを心をこめてお手伝いいたします。

●お別れの会・ご法要

故人の在りし日を偲び静かな雰囲気の中で、親しい方々となごやかなひとときをお過ごしください。皆様にご満足いただけるよう、きめ細かい心づかいでおもてなしいたします。

●ディナーショー・ファッションショー

セリステージ・音響・照明などを完備した会場は、ディナーショー・ファッションショーにとって最適です。中世のヨーロッパ感覚につつまれた華やかな雰囲気をお楽しみください。

●展示会

展示品搬入カーリフト、電動式照明、美術バトン装置など、展示会に欠かせない設備を整えた会場が多数ございます。展示規模・人数・イメージにあわせてお選びください。

●謝恩会

お世話になった先生方に感謝の気持ちを伝える謝恩会にふさわしい会場をご用意いたしております。心に残る思い出の1ページをお作りください。

●ご朝食会

朝食をとりながらのミーティングは、忙しいスケジュールをお持ちの方にご好評をいただいております。役員会議・定例会・販売会議に是非ご利用ください。

●その他

その他、講演会・同窓会・歓送迎会・忘年会・新年会など様々なお集まりにご利用ください。お気軽にホテルスタッフにご相談ください。

宴会・催事規約

ホテルでは、宴会又は催物（以下宴会等と称します）のご契約および宴会場のご利用に関して以下の通り定めておりますので予めご了承ください。

1. 宴会時間と追加室料

宴会場等のご使用開始から終了までのご契約時間（以下宴会時間と称します）は所定の室料金をお支払いいただいておりますが、この宴会時間を超過した場合は追加室料を頂戴することになります。但し、次の会場使用時刻との関連で、ご使用時間の超過に応じられない場合もございます。予めご了承ください。

2. 有料人数の確認

料理等を用意する人数（以下有料人数と称します）を宴会等の開催日の2日前までにホテルの担当員にご通知ください。それ以降は全て手配が完了いたしておりますので、宴会等の開催日に出席されたお客様の人数が有料人数より減少した場合でも有料人数分の料金を頂戴いたします。

3. 内金

宴会等のご予約の時に内金をお支払いいただきます。内金の金額は、宴会見積総額に基づいてホテルより提示させていただきます。

4. 前払金

ホテルから提示いたしました見積金額を原則として7日前までに所定の金融機関にお振込みいただくか、現金にてお支払いください。

5. 取消料

すでにご契約をいただいた宴会等を取消される場合には、下記により取消料を頂戴いたします。

- ①宴会等のお申し込み日より21日以前以降開催日の60日前までにお取り消しの場合
……宴会等の見積金額の10%（サービス料・税金を除く）。
- ②宴会等の開催日の59日前から20日前までの間にお取り消しの場合
……宴会等の見積金額の30%（サービス料・税金を除く）。
- ③宴会等の開催日の19日前より10日前までの間にお取り消しの場合
……宴会等の見積金額の50%（サービス料・税金を除く）。
- ④宴会等の開催日の9日前より前日までの間にお取り消しの場合
……宴会等の見積金額の80%（サービス料・税金を除く）。
- ⑤宴会等の開催日当日にお取り消しの場合
……宴会等の見積金額の全額（サービス料・税金を除く）。

6. 装飾・余興等の手配

宴会等に関連する装飾・音楽・余興およびパンケットホステス等につきましては、ホテルより指定業者に手配させていただきます。お客様が直接ホテルの指定する業者以外に依頼される場合は、宴会等を円滑に運営するため、事前にホテルにご連絡いただき、了解を得て後にご注文ください。（ホテルの事前の同意を得ないで直接業者にご依頼なさることはご遠慮ください。）

7. 直接ご依頼の業者に対する指示

ホテルの了解のもとに、お客様が直接依頼された業者が行う宴会等に関連する装飾、余興等の機器および材料の搬入・搬出又は看板等のサイズその取り付け方法等の決定或いは設置場所の設定等につきましては、ホテルの美観、動線の事など踏まえて一定のルールの下に実施していただく様に、ホテルがその業者の方々にご指示申しあげます。

8. 損害賠償

お客様およびお客様が直接ご依頼された業者の方々は、ホテルの施設、什器備品等を破損したり、損傷しないよう充分にご注意ください。もし、施設・什器備品等に損傷等損害が発生した場合は、その修理に関してホテルよりご指示申しあげますので、それに合わせて速やかに修理を行うか、又はその損害賠償金をご負担くださいますようお願いいたします。

9. 施設内における事故・紛失・盗難

施設内においてお客様の管理下で発生した事故・紛失・盗難につきましては、ホテル側は責任を負いかねますのでご了承ください。

10. 宴会利用契約締結の拒否

当ホテル（館・店）は、次に掲げる場合において、宴会利用契約の締結に応じません。

- ①宴会利用者の中に、暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号の暴力団員、又は同法第2条第2号の暴力団と関係を有する企業又は団体の関係者がいる場合、その他反社会的勢力であることが判明した場合。
- ②当ホテル（館・店）の他の利用者に著しい迷惑を及ぼす言動をした場合。
- ③当ホテル（館・店）もしくは当ホテル（館・店）従業員に対し、暴力的要求行為を行い、あるいは合理的範囲を超える負担を要求した場合、またはかつて同様な行為を当ホテル、及び東急ホテルズ系列ホテルで行ったと認められる場合。
- ④宴会にご出席されるお客様が明らかに伝染病にかかっている場合、もしくはその他、感染により罹患する恐れのある疾病にかかっている場合。
- ⑤宴会の内容（使用目的）がお申込み時と異なり、明らかな虚偽の申告が判明した場合。

11. 宴会利用契約解除権

当ホテル（館・店）は、「10. 宴会利用契約締結の拒否」に該当したとき、又は当ホテル（館・店）が定める利用規則の禁止事項に従わないときは、宴会利用契約を解除します。

12. 禁止事項

次に掲げる各項目につきましては禁止事項となっておりますのでご遠慮くださるようお願い申しあげます。

- ①犬、猫、小鳥その他愛玩動物、家畜類等の持ち込み。 ②発火又は引火性の物品の持ち込み。
- ③悪臭を発するものの持ち込み。 ④とばく等風紀を乱す行為又は他のお客様の迷惑になるような言動。
- ⑤備付品の移動。 ⑥使用目的以外のご利用。 ⑦その他法令で禁じられている行為。

名古屋東急ホテル 宴会支配人

宴会・室料 料金表

階	宴会場	面積 平方m (坪)	ご利用人数			会議			会食 2時間 料金	展示会 料金 (9:00-20:00)	搬出入 1時間 料金
			着席 名	立食 名	会議 (スクール) 名	1日利用 料金	2時間 料金	1時間 追加料金			
三階 宴会場	ヴェルサイユ 全室	1,320 (400)	900	1,200	800	3,484,800	1,306,800	387,200	193,600	7,356,800	338,800
	3/4	990 (300)	600	800	600	2,613,600	980,100	290,400	145,200	5,517,600	254,100
	2/4	660 (200)	350	400	390	1,742,400	653,400	193,600	96,800	3,678,400	169,400
	1/4	330 (100)	150	200	180	871,200	326,700	96,800	48,400	1,839,200	84,700
	錦	300 (90)	140	170	160	750,200	266,200	90,750	39,930	1,597,200	72,600
	梅	85 (26)	40	50	50	242,000	72,600	24,200	14,520	447,700	19,360
	桜	85 (26)	40	50	50	242,000	72,600	24,200	14,520	447,700	19,360
	葵	85 (26)	40	50	50	242,000	72,600	24,200	14,520	447,700	19,360
四階 宴会場	雅	408 (123)	180	250	210	895,400	363,000	121,000	55,660	2,081,200	96,800
	1/2	204 (61.5)	80	100	100	447,700	181,500	60,500	27,830	1,040,600	48,400
	栄	157 (47)	60	80	80	411,400	145,200	54,450	21,780	895,400	42,350
	桐	60 (18)	30	30	30	169,400	54,450	16,940	12,100	314,600	14,520
	桂	60 (18)	30	30	30	169,400	54,450	16,940	12,100	314,600	14,520
	楓	60 (18)	30	30	30	169,400	54,450	16,940	12,100	314,600	14,520
特別 室	サン・リス (3階)	85 (26)	12	—	12 (対面)	314,600	90,750	33,880	33,880	496,100	26,620

※ご宴会、会議等の設営は通常2時間前からとさせていただきます。

それ以前より設営の場合には別途料金とさせていただきます。

※会議料金は9:00-16:00までです。(16:00以降は50%割増とさせていただきます。)

※お控室ご利用の場合、別途料金となります。

※展示会、会議室の搬入料金は別途申し受けます。(通常前日21:00以降)

※展示会、会議室の搬出料金は、お使いいただいた時間のご請求となります。

※展示会にて展示用ホテルテーブルを50本以上ご使用の場合は、1本につき別途550円申し受けます。

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

ご 会 食 プ ラ ン

●フランス料理（コース）

午 餐	¥ 7,260より
晩 餐	¥ 8,470より
正 餐	¥12,100より

●buffetパーティ(立食・着席)

フランス料理	¥ 8,470より
--------------	-----------

※30名様より承っております。

●洋卓料理

卓料理	¥ 7,260より
-----------	-----------

●日本料理

懐石料理	¥12,100より
------------	-----------

●中国料理

卓料理(昼)	¥ 6,050より
卓料理(夜)	¥ 7,260より

●出張パーティ

お料理	¥ 7,260より
-----------	-----------

※30名様より承っております。

●朝食

洋朝食	¥ 2,541より
和朝食	¥ 2,541より

●お弁当

松花堂(昼)	¥ 4,235より
洋風(昼)	¥ 3,630より

●その他

ご用途に応じた各種プラン（ご祝宴・ご法要・テーブルマナー・歓送迎会・忘新年会など）もご用意いたしております。

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

フ ラ ン ス 料 理 < コ ー ス >

¥7,260

燻製マグロと帆立とアボカドのタルタル仕立て ライム風味のヴィネグレット

Tartare de thon fumé et st-jacque avec avocat, vinaigrette de citron vert

カボチャのポタージュスープ

Potage de potiron

鯛の“アクアパッツア”

Filet de daurade “ACQAPAZZA”

牛フィレ肉のロースト 粒マスタード風味のジャガイモのピュレ マデイラソース

Filet de bœuf rôti avec purée de pomme de terre à la moutarde meaux, sauce madère

シェフ パティシエお任せデザート

Assiette de grand dessert du chef

コーヒー又は紅茶

Café ou thé

パンとバター

Pain et beurre

¥8,470

野菜のテリーヌ ペルノーマヨネーズ ビーツのムースとグリッシーニのコッパ生ハム巻き

Terrine de légumes, sauce mayonnaise au pernod et mousseline de betterave avec jambon cru “COPPA” et grissini

鶏と野菜のポトフ仕立て 生姜の香り

Pot-au-feu de de volaille et légumes au gingembre

シラスと鯛のポワレ 小イカのリゾットを添えて

Daurade poêlée à la shirasu avec risotto de petit supions

本日のシャーベット

Sorbet

牛フィレ肉のロティ エシャロット・オニオンソース 人参のピュレを添えて

Filet de bœuf rôti, sauce d'échalots et oignons avec purée de carotte

シェフパティシエ お任せデザート

Assiette de dessert à ma façon du chef

コーヒー又は紅茶

Café ou thé

パンとバター

Pain et beurre

¥12,100

生ハムとフルーツ マスカルポーネ風味

Jambon cru aux fruits et mascarpone

海の幸テリーヌ 甲殻類のフラン ペルノーマヨネーズと共に

Terrine de fruit de mer et légumes avec flan de crustacés sauce mayonnaise au pernod

鮑のグラタン仕立て 茸添え

Gratin d'ormeau aux champignons

柔らかく煮込んだ大根とフォアグラのコンソメスープ

Consommé de foie gras et radis

シラスと鯛のポワレ 青海苔のリゾットを添えて

Daurade poêlée à la shirasu avec risotto d'algue

国産牛フィレ肉のグリエ モリユ茸のソース カシスマスタード風味のじゃがいものピュレ

Filet de bœuf grillé, sauce morille avec purée de pomme de terre à la moutarde au cassis

シェフ パティシエ お任せデザート

Assiette de dessert à ma façon du chef

コーヒー又は紅茶

Café ou thé

パンとバター

Pain et beurre

メニューはサンプルとなっておりますので、季節により内容は変更させていただきます。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

立食パーティ 〈buffetメニュー〉

フランス料理
¥8,470

〈冷製〉

ボイルタコと海老のイタリアン仕立て

トラウトサーモンのマリネ レモン添え

コールミートの盛り合わせ

薄切り牛タンのパルメザンチーズ添え

サンドイッチ盛り合わせ

〈サラダ〉

トマトとモッツァレラチーズのサラダ

蒸し鶏と胡瓜のサラダ

〈温製〉

ボイル帆立貝のポワレ ジンジャーソース

海老のチリソース煮

鯛のヴァプール プールブランソース

牛肉と野菜のピラフ

じゃこと水菜の和風スパゲッティ

合鴨胸肉のソテー 野菜添え

豚肉の煮込み マスタード風味

牛肉の鉄板焼き

〈デザート〉

お任せデザート

カットフルーツ

コーヒー

着席パーティ 〈洋卓料理メニュー〉

¥8,470

〈冷製〉

トラウトサーモンのマリネ レモン添え

スモーク鮪と野菜のプレス ペルノーマヨネーズ

生ハムのフルーツ添え

コールミート

薄切り牛肉のパルメザンチーズ添え

鶏肉と野菜のフォカッチャサンド

〈温製〉

蟹入り洋風茶碗蒸し

ボイル帆立貝の柑橘バター風味
鯛の塩麹焼き

蟹爪フライ タルタルソース
合鴨胸肉のソテー 野菜添え

牛フィレ肉のロースト 和風オニオンソース
シーフードピラフ

〈デザート〉

お任せデザート（銘々盛り）

コーヒー

メニューはサンプルとなっておりますので、季節により内容は変更させていただきます。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

日本料理＜懐石料理＞

お献立 ¥18,150

旬菜	吸物	造り物	煮物	焼物	合肴	飯	香の物	止碗	デザート
穴子小袖ずし、栗渋皮煮、うるか烏賊和え、青菜浸し、蟹、胡瓜マンゴソース、鯨肝、銀杏、丸十、柿白和え	帆立しんじょ、青味、柚子	鯖、鯛、海老、あしらい	甘鯛、燕、木の子鍋	魴味噌漬、才巻海老、胡桃豆腐	柚子釜雲子スープ蒸し	炊き込み御飯	盛り合わせ	赤出し	季節の物

お献立 ¥12,100

旬菜	吸物	造り物	煮物	焼物	合肴	飯	香の物	止碗	デザート
水菜いくら浸し、慈姑オランダサイモン手毬ずし、養老豆腐、零余子クリーム和え、大葉百合根、海老、カステラ玉子	海老しんじょ、人参、三ツ葉、柚子	鯖、鯛、あしらい	燕スープ煮、穴子、青味	うおぜ袖庵焼、はじかみ	きの子、天婦羅	炊き込み御飯	盛り合わせ	赤出し	季節の物

中国料理＜卓料理＞

¥7,260

師傅宝拼盤	冷菜五種盛り合わせ
蟹肉烩魚翅	ずわい蟹とふかのひれのスープ
時菜炒蝦仁	海老と彩り野菜の天日塩炒め
蠔油牛肉片	牛肉とキノコのオイスターソース仕立て
点心二彩品	おすすめ点心二種盛り合わせ
広東精炒飯	海老と叉焼入り五目チャーハン
鮮杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐

¥12,100

南国皇拼盤	料理長おすすめ冷菜盛り合わせ
紅焼扒排翅	ふかのひれの姿の有機醤油煮込み
北京烤鴨片	北京ダック
秘醬炒双鮮	海老とアオリイカのXO醤炒め
黒椒牛肉片	和牛肉と彩り野菜の黒胡椒仕立て
清蒸鮮魚球	本日のおすすめ白身魚の広東風ネギ・ショウガ蒸し
蟹肉生炒飯	タラバ蟹肉とレタスのチャーハン
鮮杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐

¥9,680

六福宝拼盤	六種冷菜盛り合わせ
蟹黄烩魚翅	蟹の玉子入りふかのひれのスープ
北京烤鴨片	北京ダック
時菜炒双鮮	海老とイカ 彩り野菜の天日塩炒め
宮保牛肉片	和牛肉とキノコの甘辛仕立て
清蒸鮮魚球	おすすめ白身魚の広東風ネギ・ショウガ蒸し
八珍烩炒麵	五目あんかけやきそば
鮮杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐

メニューはサンプルとなっておりますので、季節により内容を変更させていただきます。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

屋 台 料 理 1

●フランス料理

〈冷製〉

キャビア フラッペ	¥ 2,420
サーモンマリネの 柑橘類ソース	¥ 968
帆立貝のタルタル	¥ 847
魚介のプレス ペルノーマヨネーズソース	¥ 968
生ハムのフルーツ添え	¥ 968
チーズ盛り合わせ	¥ 1,210より
ラクレットチーズ	¥ 968より
シーザーサラダ	¥ 605

〈温製〉

ボイルオマール海老の 甲殻類ソース	¥ 3,025
白身魚のパイ包み焼き	¥ 1,452
ローストビーフ 洋わさび添え	¥ 1,815
仔羊背肉ロースト ローズマリー風味	¥ 1,089
フォアグラのソテー マデラソース	¥ 1,452

〈鉄板焼〉

国産牛フィレ肉の鉄板焼き	¥ 3,630
国産牛ロース肉の鉄板焼き	¥ 3,025
オマール海老の鉄板焼き	¥ 3,025
蝦夷鮑の鉄板焼き	¥ 2,420
帆立貝の鉄板焼き	¥ 968

〈デザート〉

アイスクリーム	¥ 544
(バニラ・抹茶・チョコ)	
シャーベット	¥ 544
(マンゴー・ラズベリー・オレンジ)	
アップルパイ	¥ 544
チーズケーキ	¥ 544
クレープシュゼット	¥ 1,089
(バニラアイス添え)	
チョコレートファウンテン	¥ 726
フルーツ盛合わせ	¥ 726

〈名古屋めし〉

とんかつの味噌ソース	¥ 726
手羽先の唐揚げ	¥ 726
海老カツのタルタルソース	¥ 726
あんかけスパゲティー	¥ 726

他にもご希望のメニューに関しましてはご相談を承ります。
屋台料理は30名様より承っております。

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

屋 台 料 理 2

●日本料理

前 菜	和風オードブル小鉢盛り…	¥ 1,815より	麵 類	きしめん (温) ……	¥ 847
吸 物	吸物……………	¥ 968より		茶そば (温・冷) ……	¥ 847
お造り	お造り盛り合わせ (2種盛) …	¥ 2,057		おろしそば (冷) ……	¥ 847
	お造り盛り合わせ (3種盛) …	¥ 2,662		そば (温・冷) ……	¥ 847
	お造り盛り合わせ (30名様)			稲庭うどん (温・冷) ……	¥ 1,089
	一式…	¥121,000より		味噌煮込みうどん…	¥ 1,089
	お造り盛り合わせ (50名様)		ご飯物	天むす (2ヶ) ……	¥ 968
	一式…	¥181,500より		赤飯セイロ蒸し…	¥ 968
	鯛姿作り、伊勢海老、鮪等			鯛赤飯セイロ蒸し…	¥ 1,573
煮 物	おでん……………	¥ 968		鰻セイロ蒸し…	¥ 1,815
	味噌おでん……………	¥ 1,089		一口いくら丼…	¥ 1,573
	馬鈴薯万頭 蟹飴掛け…	¥ 968		一口鮪丼…	¥ 1,573
	茄子田楽……………	¥ 968		一口かき揚げ…	¥ 1,573
	出し巻玉子……………	¥ 968		鰻ひつまぶし…	¥ 1,815
焼 物	焼鳥……………	¥ 847		鰻茶漬け…	¥ 847
	海老塩焼……………	¥ 1,573	天婦羅	天婦羅 (海老・野菜) …	¥ 1,815 より
	鱈羅場蟹焼……………	¥ 3,025		天婦羅 (海老・魚介類・野菜) …	¥ 2,299 より
	国産牛アスパラ照焼…	¥ 2,420	寿 司	にぎり寿司……………	¥ 1,815 より
	名古屋コーチンひきずり…	¥ 2,178		特上にぎり寿司……………	¥ 3,025 より
	和牛味噌鍋……………	¥ 4,235		桶盛り (10名様) ……	¥18,150 より
揚げ物	和風串揚げ……………	¥ 968	豆腐料理	玉子豆腐……………	¥ 726
	糝薯揚げ……………	¥ 847		胡麻豆腐……………	¥ 786
蒸し物	茶碗蒸し……………	¥ 968		湯豆腐……………	¥ 786
	フカヒレ茶碗蒸し…	¥ 1,210		揚げ出し豆腐……………	¥ 786
	フォアグラ茶碗蒸し…	¥ 2,420		揚げ出し胡麻豆腐……………	¥ 786
酢の物	蟹酢……………	¥ 1,815		肉豆腐……………	¥ 1,452
	鰻ざく……………	¥ 1,815			

●季節のおすすめ料理

〈春3～5月〉		〈秋9～10月〉	
蛤スープ蒸し……………	¥ 968	秋刀魚柚香焼……………	¥ 1,815
浅蜆酒蒸し……………	¥ 968	間八うす造り……………	¥ 1,815
焼蛤……………	¥ 1,815	戻り鰹刺身……………	¥ 2,178
若鮎天婦羅……………	¥ 2,057	たたき……………	¥ 2,178
初鰹刺身……………	¥ 2,178	鱧ちり……………	¥ 3,025
初鰹たたき……………	¥ 2,178	〈冬11～2月〉	
〈夏6～8月〉		鰯大根……………	¥ 968
大浅蜆焼……………	¥ 1,210	生雲丹スープ蒸し……………	¥ 1,210
鴨治部煮……………	¥ 2,178	甘鯛かぶら蒸し……………	¥ 1,210
鮎塩焼……………	¥ 2,662	鱈羅場蟹酢……………	¥ 1,452
冷しゃぶしゃぶ……………	¥ 3,025	蟹甲羅焼……………	¥ 1,452

他にもご希望のメニューに関しましてはご相談を承ります。
屋台料理は30名様より承っております。

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

屋 台 料 理 3

●中国料理

前 菜	肉厚クラゲの冷菜…… 円 1,089	〈海の幸・山の幸の御料理〉	
	鶏のゴマソース…………… 円 847	海の幸	海老のチリソース煮…… 円 1,089
	ハーフ豚の薄切りニンニクソース… 円 968		海老のマンゴーマヨネーズソース… 円 1,210
	鶏の冷菜…………… 円 847		アオリイカとカシューナッツの辛炒め… 円 968
	ハーフ豚の釜焼き 叉焼… 円 847		帆立のX.O.ソース炒め… 円 1,210
	おまかせ四種前菜の盛り合わせ… 円 1,210		海の幸、三種炒め…… 円 1,210
揚げ物	蟹の爪の揚げ物…………… 円 1,210	山の幸	牛肉とピーマンの細切り炒め… 円 1,089
	鶏の唐揚げ…………… 円 726		広東風酢豚…………… 円 968
	北京ダック…………… 円 1,210		八宝菜…………… 円 968
飲 茶	焼売…………… 円 726		鶏とカシューナッツの炒め… 円 968
	五目春巻…………… 円 726		麻婆豆腐…………… 円 847
	肉まん…………… 円 605		牛肉のオイスターソース炒め… 円 1,089
	五目ちまぎ…………… 円 726	麺類・御飯物	五目やきそば…………… 円 968
	ゴマ団子…………… 円 726		広東風チャーハン…… 円 968
	点心三種盛り…………… 円 968		海鮮粥…………… 円 726
	点心四種盛り…………… 円 1,210		ネギチャーシュー麺… 円 968
フカヒレ	蟹肉入りフカヒレのスープ… 円 1,210		担々麺…………… 円 968
	蟹の玉子入りフカヒレのスープ… 円 1,452		角切り杏仁豆腐……… 円 726
			クリーム杏仁豆腐…… 円 726
			マンゴープリン……… 円 847

他にもご希望のメニューに関しましてはご相談を承ります。
屋台料理は30名様より承っております。

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

お 飲 み 物

ビール (中)	¥ 1,089より
ノンアルコールビール	¥ 847
ハウスウイスキー (シングル)	¥ 968より
日本酒 (300ml)	¥ 1,331
吟醸酒 (4合)	¥ 8,470より
焼酎 (グラス、麦・芋焼酎)	¥ 968より
紹興酒 (600ml)	¥ 6,050
ソフトドリンク	¥ 665より
コーヒー・紅茶	¥ 665

樽酒 (4斗樽 2斗入り)	¥114,950より
樽酒 (2斗樽 1斗入り)	¥ 70,180より
1合枰	¥ 423
木槌	¥ 2,662
柄杓	¥ 1,452
焼印	¥ 13,310より

ハウスワイン (赤・白) ¥ 4,840

ハウススパークリングワイン ...	¥ 4,840
シャンパン	¥ 14,520より
カクテル	¥ 968より
ノンアルコールカクテル	¥ 907より

●ノンアルコールカクテル ¥907

爽やかなノンアルコールのオリジナルカクテルをご用意しました。

<Elegant Spirits>

エレガントスピリッツ (青りんごのジンジャーエール割)

<Burning Heart>

バーニングハート (ピンクグレープフルーツのトニック割)

●ミネラルウォーター

ミネラルウォーター (500ml) ¥363より

ペリエ (フランス/200ml) ¥726

エビアン (フランス/330ml) ¥605

サンペルグリーノ (イタリア/500ml) ¥726

パンナ (イタリア/500ml) ¥726

その他、ご希望の銘柄に関しましてはご相談を承ります。

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

会 場 装 飾

●卓上装花

1卓(丸又は角テーブル)……………¥ 3,630より

●buffe料理卓装花

ヴェルサイユ(400坪)一式 …… ¥ 363,000より

大宴会場 (200坪)一式 …… ¥ 181,500より

” (100坪)一式 …… ¥ 84,700より

中宴会場…………… ¥ 60,500より

小宴会場…………… ¥ 24,200より

●装花その他

投入花(大宴会場)…………… ¥ 24,200より

投入花(中小宴会場)…………… ¥ 18,150より

盆栽…………… ¥ 24,200より

スタンド花…………… ¥ 16,500より

貸鉢(かご含)洋風・和風…………… ¥ 4,400より

花束…………… ¥ 5,500より

●法要関係

祭壇装花(中小宴会場)…………… ¥ 24,200より

写真額花 28cm×20cm…………… ¥ 24,200より

献花(白バラ)…………… ¥ 726より

(白カーネーション)…………… ¥ 363より

(白菊)…………… ¥ 363より

●氷彫刻

大宴会場…………… ¥ 242,000より

中宴会場…………… ¥ 121,000より

※ご注文により特別デザインのお見積りをさせていただきます。

●吊看板

大宴会場 0.9×7.2m…………… ¥ 61,600より

中宴会場 0.6×5.4m…………… ¥ 33,000より

小宴会場 0.6×3.6m…………… ¥ 22,000より

※指定・マーク・ロゴの場合は別途料金を申し受けます。

●立看板

玄関前 0.9×1.8m…………… ¥ 22,000より

案内板 0.45×0.45m…………… ¥ 7,700より

※指定・マーク・ロゴの場合は別途料金を申し受けます。

●胸章・ネームプレート

定規付 特大バラ…………… ¥ 1,078

大 ”…………… ¥ 880

中 ”…………… ¥ 638

小 ”…………… ¥ 440

ネームプレート…………… ¥ 165

ポケットチーフ〈100枚以上〉…………… ¥ 825より

●筆耕料金

席札(印刷)…………… ¥ 176より

席札(毛筆)…………… ¥ 242

ネームカード…………… ¥ 330

三角札(片面/両面)…………… ¥385/¥495

胸章(毛筆)…………… ¥ 385より

たれ紙(印刷)…………… ¥ 165より

たれ紙(毛筆)…………… ¥ 1,100

コピー代(モノクロ/カラー)…………… ¥55/¥110

招待状宛名…………… ¥ 385

●式次第

0.9×1.8m(パネル式)…………… ¥ 22,000より

0.9×2.1m(パネル式)…………… ¥ 24,200より

●セリスステージ

高さ×横×奥行(m)

1.0×8.0×3.5…………… ¥ 44,000

1.0×12.0×4.0…………… ¥ 66,000

●ポータブルステージ

高さ×横×奥行(m)

0.2×2.4×1.2

0.4×2.4×1.2(1本)…………… ¥ 3,850より

0.6×2.4×1.2

●屋台・その他

屋台…………… ¥ 11,000

床几…………… ¥ 4,400

野立傘…………… ¥ 11,000

金屏風(1双)…………… ¥ 7,700

ダンスフロア設置料92cm×92cm(1枚) ¥ 1,650

ジョーゼット幕(大宴100坪)…………… ¥ 88,000

” (” 200坪以上)…………… ¥ 132,000

” (雅・錦・栄)…………… ¥ 55,000

予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

宴会場設備

●映像機器関係

液晶プロジェクター	
前方投影	¥ 44,000より
後方投影	¥ 132,000より

※ワイド、ノーマル対応機種がご選択いただけます。

※その他機種もご用意いたします。

スクリーン（ワイド、ノーマル）	
吊下げ式 4.1m×2.3m	¥ 22,000
ハイスランド式 3.3m×1.8m	¥ 20,900
組立式スクリーン 4.9m×2.7m	¥ 55,000
吊下げ式 4.0m×3.0m	¥ 22,000
ハイスランド式 3.0m×2.3m	¥ 20,900
組立式スクリーン 4.3m×3.2m	¥ 55,000

※その他サイズもご用意いたします。

●液晶ディスプレイセット

40インチワイド液晶ディスプレイ+フロアスタンド	¥ 56,100より
52インチワイド液晶ディスプレイ+フロアスタンド	¥ 78,100より

※その他サイズもご用意いたします。

●音響・照明装置

基本音響設備費	¥ 33,000
マイクロホン（1本）	¥ 2,750
ワイヤレスマイクロホン（1本）	¥ 5,500
ワイヤレスマイク 2本目より	¥ 16,500
ピンマイク	¥ 16,500
ヘッドセットマイク	¥ 16,500
カラオケ（機材）	¥ 33,000
バルコニーピンスポット	¥ 22,000
ピンスポット	¥ 11,000
ローホリゾン（1本）（LED）	¥ 4,400
ドライアイスマシン	¥ 55,000
スモークマシン	¥ 22,000
トランシーバー（1台）	¥ 8,800
照明演出	¥ 55,000より
（ご希望にあわせてご提案いたします）	
録音技術料	¥ 11,000
音響人件費（1名）	¥ 33,000
照明人件費（1名）	¥ 33,000
立ち会い人件費（1名）	¥ 33,000

※その他の場合、別途お見積りさせていただきます。

（人件費は、9:00以前、21:00以降は50%増）

※映像機材・音響・照明装置は、機材のみの料金です。

●楽器・演出・余興

エレクトーン	¥27,500	奏者（2時間）	¥ 38,500
ピアノ	¥27,500	奏者（2時間）	¥ 38,500
ピアノ調律			¥ 22,000
トリオ（ピアノ・ベース・ドラム）			¥ 55,000より
弦楽四重奏（バイオリン2・ビオラ・チェロ）			¥ 220,000より
歌手			¥ 165,000より
司会者（2時間）			¥ 93,500より
コンパニオン（2時間）			
洋装			¥ 17,600より
和装			¥ 27,500より
パニーガール			¥ 30,800より
電動ビンゴ			¥ 5,500
ビンゴカード（1枚）			¥ 11
（音楽ショー・奇術・郷土芸能他各種アトラクションも承ります）			

●写真撮影

入社式・表彰式などの集合写真

	10枚から	21枚から	31枚から	41枚から
四ツサイズ	5,390円	3,850円	3,080円	2,750円
六ツサイズ	3,850円	2,750円	2,200円	1,980円
八ツサイズ	3,190円	2,200円	1,760円	1,540円
キャビネ	2,420円	1,650円	1,320円	1,100円

スタジオ写真

	撮影・写真料金（単台紙付）	焼増し（単台紙付）
四ツサイズ（1枚）	18,700円	7,700円
六ツサイズ（1枚）	17,600円	6,600円

台紙アルバム

	四ツサイズ	六ツサイズ
一・二面台紙アルバム	4,950円	3,850円
三面台紙アルバム	6,050円	4,950円
四面台紙アルバム	7,700円	6,600円

写植（文字入れ） ¥ 3,300

※スタジオ写真注文の方に限り、同データを1ポーズ¥8,800で販売しております。

※DVD撮影・スナップ撮影等も承っております。

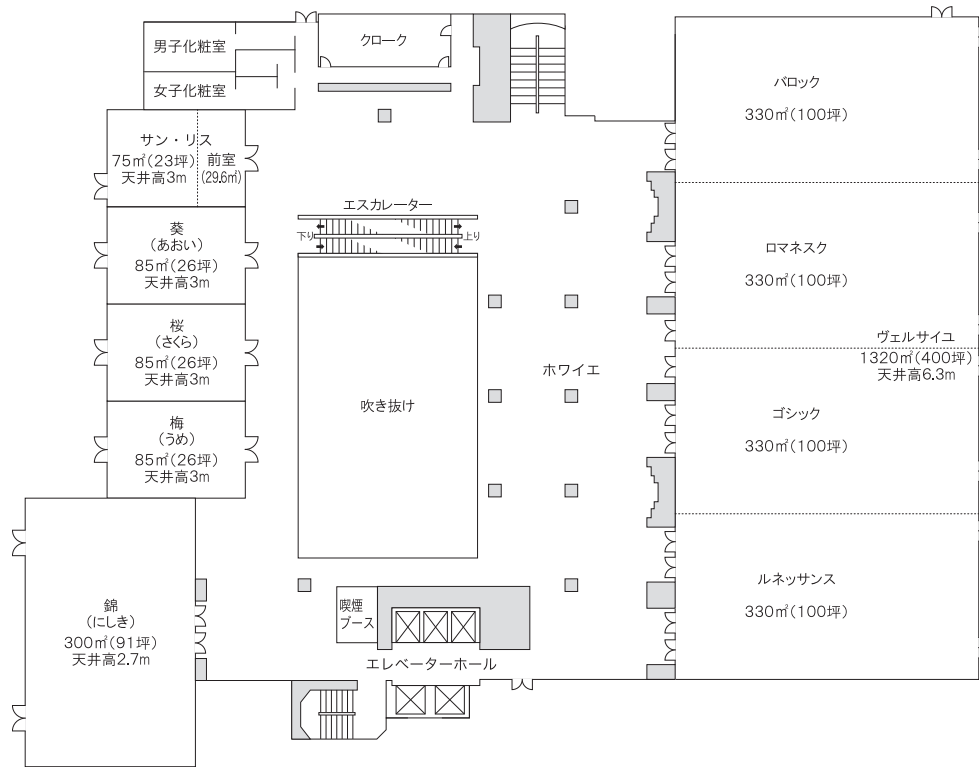
●その他

ホテルペーパーバック	¥ 165より
ホテルご案内地図	¥ 11
おしぼり（1本）	¥ 55

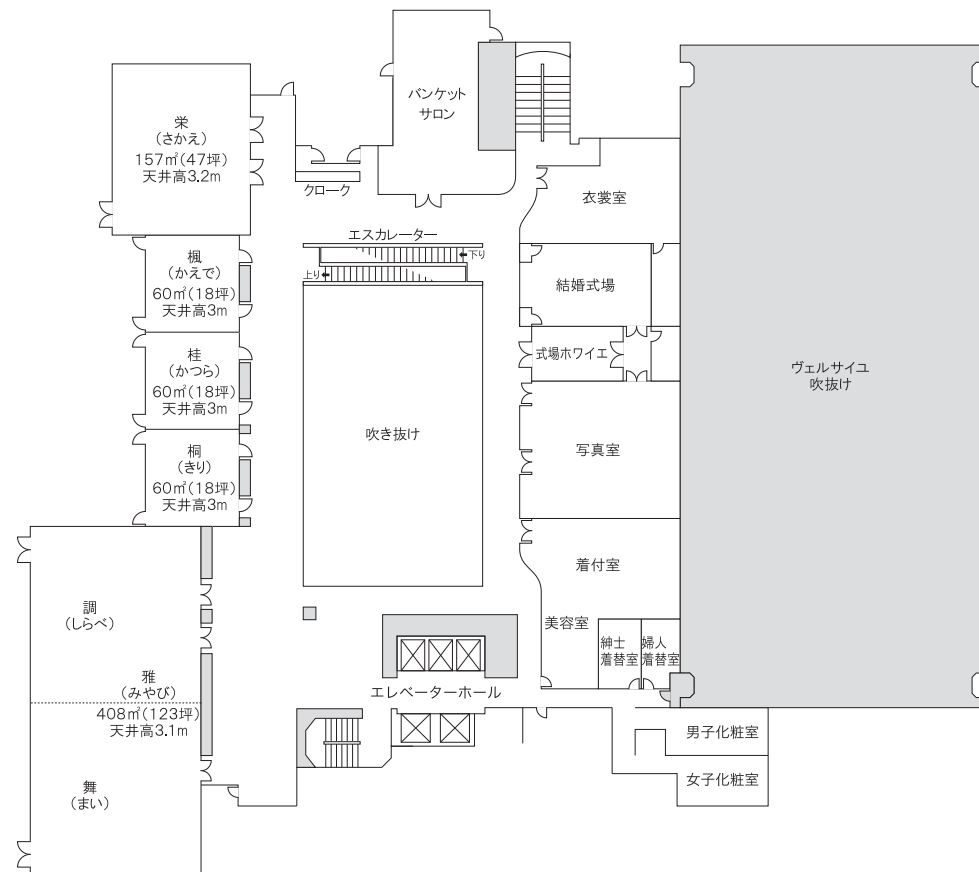
予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

会場平面図

3F



4F





名古屋 東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄四丁目6番8号
Tel: 052-251-2411 Fax: 052-251-2422
www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h