

B A N Q U E T

Price List



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をいたします。

●ディナーショー・ファッショショ

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・ファッショショにとって最適です。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日目以降開催日の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日前までの間におり取り消しの場合

……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日前までの間におり取り消しの場合

……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り取り消しの場合

……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つ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、暴力的の要求行為を行い、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い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。

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	1040,600	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
特別 室	楓	60 (18)	30	30	30	169,400	54,450	16,940	12,100	314,600	14,520
	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。

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

●ブッフェパーティ（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 “アケアパッツア”

Filet de daurade "ACQAPAZZA"

牛フィレ肉のロースト 粒マスター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

鶏と野菜のボトフ仕立て 生姜の香り

Pot-au-feu de volaille et légumes au gingembre

シラスと鯛のボワレ 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 茄添え

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

シラスと鯛のボワレ 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 (ブッフェメニュー)

フランス料理
¥8,470

〈冷製〉

〈温製〉

ポイルタコと海老のイタリアン仕立て

ポイル帆立貝のボワレ ジンジャーソース

トラウトサーモンのマリネ レモン添え

海老のチリソース煮

コールミートの盛り合わせ

鯛のヴァブール ブールブランソース

薄切り牛タンのパルメザンチーズ添え

牛肉と野菜のピラフ

サンドイッチ盛り合わせ

じゃこと水菜の和風スパゲッティ

〈サラダ〉

豚肉の煮込み マスター風味

トマトとモッツァレラチーズのサラダ

牛肉の鉄板焼き

蒸し鶏と胡瓜のサラダ

〈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〉

〈温製〉

トラウトサーモンのマリネ レモン添え

蟹入り洋風茶碗蒸し

スモーク鮭と野菜のプレス ベルノーマヨネーズ

ポイル帆立貝の柑橘バター風味
鯛の塩麹焼き

生ハムのフルーツ添え

蟹爪フライ タルタルソース
合鴨胸肉のソテー 野菜添え

コールミート

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

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

〈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 <懷石料理>

お献立 ¥18,150

旬	旬菜	穴子、小袖ずし、栗洪皮煮
吸物	銀杏、胡瓜、丸十、柿白和え	うるか、烏賊和え、青菜浸し
造物	帆立しんじょ、青味、柚子	蟹、胡瓜マンゴーソース、鮫肝
煮物	鮭、鯛、海老、あしらい	リ
焼物	甘鯛、蒸、木の子鍋	
含物	柚子釜、雲子スープ、蒸し	
飯	鮎味噌漬け、才巻海老、胡桃豆腐	
香の物	炊き込み御飯	
止	盛り合わせ	
デザート	赤出し	
季節の物	盛り合わせ	

お献立 ¥12,100

旬	旬菜
吸	水菜いくら浸し、慈姑オランダ
造	サーモン手延ばし、養老豆腐
煮	零余子クリーム和え、大葉百合根
燒	海老、力スチラ玉子
物	海老しんじよ、人参、三ツ葉、柚子
物	鮭、鯛、あしらい
物	蕪スープ煮、穴子、青味
香	うおぜ柚庵焼、はじかみ
飯	きの子、天婦羅
香の物	炊き込み御飯
飯	盛り合わせ
止	赤出し
デザート	季節の物

中 国 料 理 <卓 料 理 >

¥7,260

师傅宝拼盤	冷菜五種盛り合わせ
蟹肉燶魚翅	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
廣東精炒飯	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
紅燒扒排翅	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

¥9,680

六福宝拼盤	六種冷菜盛り合わせ
蟹黃燶魚翅	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・ショーガ蒸し
八珍燶炒麵	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

黒椒牛内丼	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・ショーガ蒸
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

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。

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

●季節のおすすめ料理

〈春3～5月〉	
蛤スープ蒸し…	¥ 968
浅蜊酒蒸し…	¥ 968
焼蛤…	¥ 1,815
若鮎天婦羅…	¥ 2,057
初鰯刺身…	¥ 2,178
初鰯たたき…	¥ 2,178
〈夏6～8月〉	
大浅蜊焼…	¥ 1,210
鴨治部煮…	¥ 2,178
鮎塩焼…	¥ 2,662
冷しゃぶしゃぶ…	¥ 3,025

〈秋9～10月〉	
秋刀魚柚香焼…	¥ 1,815
間八うす造り…	¥ 1,815
戻り鰯刺身…	¥ 2,178
たたき…	¥ 2,178
鱈ちらり…	¥ 3,025
〈冬11～2月〉	
鰯大根…	¥ 968
生雲丹スープ蒸し…	¥ 1,210
甘鯛かぶら蒸し…	¥ 1,210
鰯羅場蟹酢…	¥ 1,452
蟹甲羅焼…	¥ 1,452

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

他にもご希望のメニューに関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合枡	¥ 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

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ト (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

●プッフェ料理卓装花

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
ハイスタンド式 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
ハイスタンド式 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+プロアスタンド	¥ 56,100より
52インチワイド液晶ディスプレイ+プロアスタンド	¥ 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
ローホリゾント（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
※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・ピオラ・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
バニガール			¥ 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ボーズ¥8,800で販売しております。

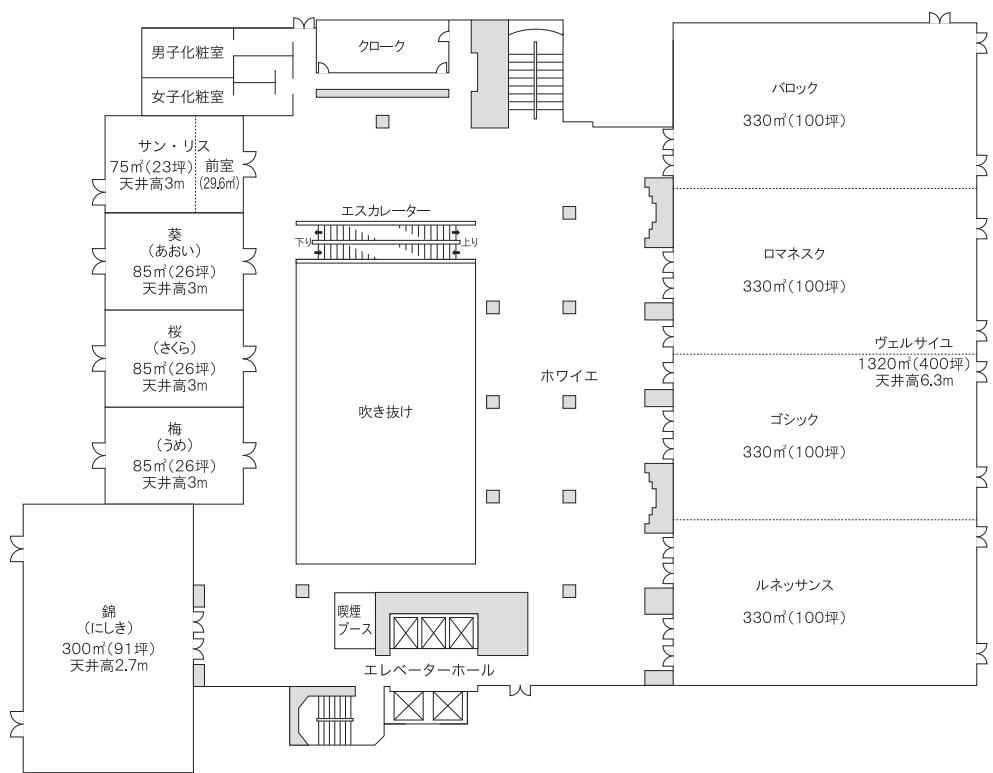
※DVD撮影・スナップ撮影等も承っております。

●その他

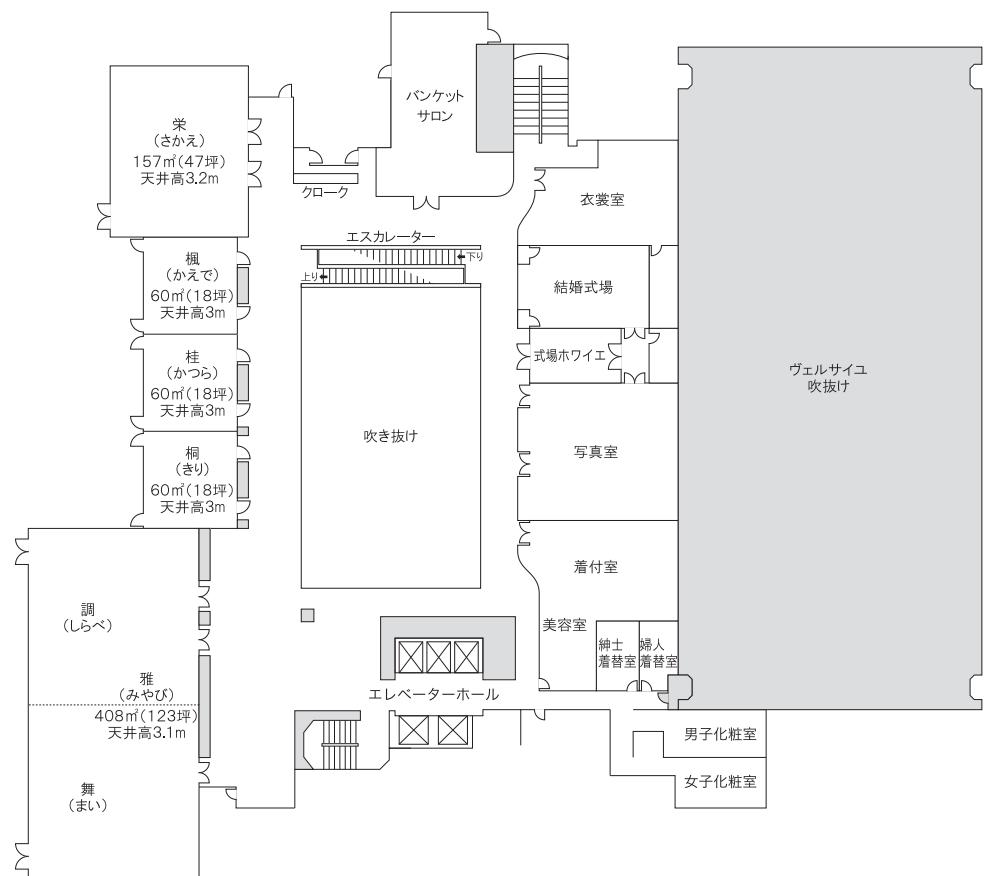
ホテルペーパーバック	¥ 165より
ホテルご案内地図	¥ 11
おしごり（1本）	¥ 55

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