

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ま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、美術パトン装置など、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。

名古屋東急ホテル

宴会・催事規約

改定日：2022年10月1日

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日目を以降開催日の90日前まで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）。
- ②宴会等の開催日の89日前から30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）。
- ③宴会等の開催日の29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70%（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90%（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・余興およびバ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依頼なされ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、動線のこと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上げます。

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上げますので、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上げます。

- 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悪臭を発生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	3,579,840	1,342,440	397,760	198,880	7,557,440	348,040
	3/4	990 (300)	600	800	600	2,684,880	1,006,830	298,320	149,160	5,668,080	261,030
	2/4	660 (200)	350	400	390	1,789,920	671,220	198,880	99,440	3,778,720	174,020
	1/4	330 (100)	150	200	180	894,960	335,610	99,440	49,720	1,889,360	87,010
	錦	300 (90)	140	170	160	770,660	273,460	93,225	41,019	1,640,760	74,580
	梅	85 (26)	40	50	50	248,600	74,580	24,860	14,916	459,910	19,888
	桜	85 (26)	40	50	50	248,600	74,580	24,860	14,916	459,910	19,888
	葵	85 (26)	40	50	50	248,600	74,580	24,860	14,916	459,910	19,888
四 階 宴 会 場	雅	408 (123)	180	250	210	919,820	372,900	124,300	57,178	2,137,960	99,440
	1/2	204 (61.5)	80	100	100	459,910	186,450	62,150	28,589	1,068,980	49,720
	栄	157 (47)	60	80	80	422,620	149,160	55,935	22,374	919,820	43,505
	桐	60 (18)	30	30	30	174,020	55,935	17,402	12,430	323,180	14,916
	桂	60 (18)	30	30	30	174,020	55,935	17,402	12,430	323,180	14,916
	楓	60 (18)	30	30	30	174,020	55,935	17,402	12,430	323,180	14,916
特別 室	サン・リス (3階)	85 (26)	12	-	12 (対面)	323,180	93,225	34,804	34,804	509,630	27,346

※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本以上ご利用の場合は、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	¥ 7,458より
晩 餐	¥ 8,701より
正 餐	¥12,430より

●buffetパーティ（立食・着席）

フランス料理	¥ 8,701より
--------	-----------

※30名様より承っております。

●洋卓料理

卓料理	¥ 8,701より
-----	-----------

●日本料理

懐石料理	¥12,430より
------	-----------

●中国料理

卓料理	¥ 9,944より
-----	-----------

●出張パーティ

お料理	¥ 8,701より
-----	-----------

※30名様より承っております。

●朝食

洋朝食	¥ 3,107より
和朝食	¥ 3,231より

●お弁当

松花堂（昼）	¥ 4,350より
洋風（昼）	¥ 3,729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。

フランス料理〈コース〉

¥7,458

燻製マグロと野菜のタルタル仕立て チアシード添え ライム風味

Tartare de thon fumé et légumes avec graines de chia au citron vert

季節の野菜のポタージュスープ

Potage de légumes

鯛の“アクアパッツア”

Filet de daurade “ACQAPAZZA”

又は

牛フィレ肉のロースト 赤ワインソース ジャガイものピューレを添えて

Filet de bœuf rôti, sauce vin rouge avec purée de pomme de terre

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

¥8,701

燻製マグロと野菜のタルタル仕立て チアシード添え 柑橘風味

Tartare de thon fumé et légumes avec graines de chia aux agrumes

ロワイヤルと鶏のコンソメ仕立て

Consommé royale et volaille

真鯛のポワレ ハーブ香るバターソース

Daurade poêlée, sauce beurre blanc aux herbes

牛フィレ肉のロースト レフォール香るジュ ジャガイものピューレを添えて

Filet de bœuf rôti son jus au raifort avec purée de pomme de terre

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

¥14,916

鮪と燻製帆立の薄切り 彩り野菜とキャビア添え

Emincé de thon et st-jacque fumé aux légumes avec caviar

鮑とアスパラガスのグラタン仕立て

Gratin d'ormeau asperge verte

名古屋コーチンとロワイヤルのコンソメスープ

Consommé royale et volaille au “NAGOYA-COCHIN”

真鯛と野菜のヴァプール ハーブ香るバターソース

Daurade avec légumes à la vapeur, sauce beurre blanc aux herbes

牛フィレ肉のポワレ モリーユ茸添え ジャガイものピューレと共に

Filet de bœuf poêlé et morilles, sauce jus de viande avec purée de pomme de terre

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
¥8,701

〈冷製〉

蛸・海老・野菜のマリネ プロヴァンス風

スモークサーモンのレモン添え

生ハムのフルーツ添え

牛肉の薄切り 山葵マヨネーズソース

ツナとポテトサラダのオープンサンドイッチ

〈サラダ〉

春雨サラダ

サラミとエシャロットのサラダ

〈温製〉

帆立貝のポワレ アーモンド風味 白ワインソース

鯛の西京味噌焼き

オマール海老のグラタン

ツナとキャベツのスパゲッティ

じゃこと山椒のピラフ

チキンのコンフィ バジル風味 野菜添え

ローストビーフ

〈デザート〉

バラエティデザート

カットフルーツ

コーヒー又は紅茶

ブッフェメニューは30名様より承っております。

着席パーティ
〈洋卓料理メニュー〉

¥8,701

〈冷製〉

蛸・海老・野菜のマリネ

トラウトサーモンマリネのレモン添え

コールミート盛り合わせ

牛肉の薄切り 山葵マヨネーズソース

〈温製〉

帆立貝のポワレ バルメザンクルート焼き
ブルブランソース

雲丹風味のムース 貝添え 白ワインソース

ツナと野菜のショートパスタ

海老カツフライ オーロラソース

牛肉と野菜の煮込み

じゃこと山椒のピラフ

〈デザート〉

シェフパティシエ お任せデザート

コーヒー又は紅茶

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 ¥18,645

旬 菜	吸 物	造 り	煮 物	焼 物	止 肴	飯	香 の 物	止 椀	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 四種盛り	甘鯛、蕪、木の子鍋	魴味噌漬け、才巻海老、胡桃豆腐	魴味噌漬け、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 ¥12,430

旬 菜	吸 物	造 り	煮 物	焼 物	止 肴	飯	香 の 物	止 椀	デザート
水菜いくら浸し、慈姑オランダ サーモン手毬ずし、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 三種盛り	蕪スープ煮、穴子、青味	うおぞ袖庵焼、はじかみ	うおぞ袖庵焼、はじかみ	季節の酢の物	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 >

¥9,944

四福宝併盤	四種冷菜盛り合わせ
即日的菜湯	本日のスープ
美味旬炸品	本日の揚げ物
時蔬炒双鮮	海老とイカ 彩り野菜の塩炒め
香醋炒肉塊	国産豚肉の黒酢酢豚
広東皇炒飯	チャーシューとアスパラガスの五目チャーハン
鮮杏仁豆腐	フルーツ入り杏仁豆腐

¥16,159

南国皇併盤	料理長おすすめ冷菜盛り合わせ
蟹黄烩魚翅	蟹の玉子入りふかひれのスープ (+ ¥6,215 ふかひれ姿煮込みに変更可)
北京烤鴨片	北京ダック
時蔬炒双鮮	海老とアオリイカの塩炒め
宮保牛肉片	和牛肉と彩り野菜の甘辛仕立て
清蒸鮮魚球	本日のおすすめ白身魚の蒸し物
広東皇炒飯	チャーシューとアスパラガスの五目チャーハン
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〉		〈鉄板焼〉	
キャビア フラッペ ……………	¥ 2,735	国産牛フィレ肉の鉄板焼き……………	¥ 4,351
サーモンマリネの 柑橘類ソース……………	¥ 1,119	国産牛ロース肉の鉄板焼き……………	¥ 3,729
帆立貝のタルタル……………	¥ 994	オマール海老の鉄板焼き……………	¥ 3,729
魚介のプレス ペルノーマヨネーズソース………	¥ 1,243	蝦夷鮑の鉄板焼き……………	¥ 2,735
生ハムのフルーツ添え……………	¥ 1,243	帆立貝の鉄板焼き……………	¥ 1,243
チーズ盛り合わせ……………	¥ 1,492より		
ラクレットチーズ……………	¥ 1,243より	〈デザート〉	
		アイスクリーム……………	¥ 684
		(バニラ・抹茶・チョコ)	
〈温製〉		シャーベット……………	¥ 684
ポイルオマール海老の 甲殻類ソース……………	¥ 3,729	(マンゴー・ラズベリー・オレンジ)	
白身魚のパイ包み焼き……………	¥ 1,865	アップルパイ……………	¥ 684
ローストビーフ 洋わさび添え……………	¥ 2,486	チーズケーキ……………	¥ 684
仔羊背肉ロースト ローズマリー風味……………	¥ 1,492	クレープシュゼット……………	¥ 1,492
フォアグラのソテー マデラソース……………	¥ 2,237	(バニラアイス添え)	
		チョコレートファウンテン……………	¥ 994
		フルーツ盛合わせ……………	¥ 994
		〈名古屋めし〉	
		とんかつの味噌ソース……………	¥ 870
		手羽先の唐揚げ……………	¥ 870
		海老カツのタルタルソース……………	¥ 870
		あんかけスバゲティー……………	¥ 870

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… ￥ 1,865より	麺類	きしめん(温) …… ￥ 870
吸物	吸物… ￥ 994より		茶そば(温・冷) …… ￥ 870
お造り	お造り盛り合わせ(2種盛)… ￥ 2,113		おろしそば(冷) …… ￥ 870
	お造り盛り合わせ(3種盛)… ￥ 2,734		そば(温・冷) …… ￥ 870
	お造り盛り合わせ(30名様)		稲庭うどん(温・冷) …… ￥ 1,184
	一式… ￥ 124,300より		味噌煮込みうどん… ￥ 1,184
	お造り盛り合わせ(50名様)	ご飯物	天むす(2ヶ)… ￥ 994
	一式… ￥ 186,450より		赤飯セイロ蒸し… ￥ 994
	鯛姿作り、伊勢海老、鮪等		鯛赤飯セイロ蒸し… ￥ 1,615
煮物	おでん… ￥ 994		鰻セイロ蒸し… ￥ 1,865
	味噌おでん… ￥ 1,184		一口いくら丼… ￥ 1,865
	馬鈴薯万頭 蟹飴掛け… ￥ 994		一口鮪丼… ￥ 1,615
	茄子田楽… ￥ 994		一口かき揚げ… ￥ 1,615
	出し巻玉子… ￥ 994		鰻ひつまぶし… ￥ 2,486
焼物	海老塩焼… ￥ 1,615		鰻茶漬け… ￥ 1,865
	帆立貝殻焼… ￥ 2,486	天婦羅	天婦羅(海老・野菜)… ￥ 1,865より
	鱈場蟹焼… ￥ 3,107		天婦羅(海老・魚介類・野菜)… ￥ 2,361より
肉料理	焼鳥… ￥ 870	寿司	にぎり寿司… ￥ 1,865より
	名古屋コーチンひきずり… ￥ 2,237		特上にぎり寿司… ￥ 3,107より
	和牛肉味噌鍋… ￥ 4,350		桶盛り(10名様)… ￥ 18,645より
	和牛すき焼き… ￥ 4,350		
	和牛しゃぶしゃぶ… ￥ 4,350		
揚げ物	和風串揚… ￥ 994		
	味噌串揚… ￥ 994		
蒸し物	茶碗蒸し… ￥ 994		
	フカヒレ茶碗蒸し… ￥ 1,243		
	フォアグラ茶碗蒸し… ￥ 1,865		
酢の物	蟹酢… ￥ 1,865		
	鰻ざく… ￥ 1,865		

●季節のおすすめ料理

〈春3～5月〉		〈秋9～10月〉	
蛤スープ蒸し… ￥ 994		秋鯖一夜干し… ￥ 1,243	
浅蜆酒蒸し… ￥ 994		間八うす造り… ￥ 1,865	
焼蛤… ￥ 1,865		戻り鰹刺身… ￥ 2,237	
若鮎天婦羅… ￥ 2,113		たたき… ￥ 2,237	
初鰹刺身… ￥ 2,237		鰹鍋… ￥ 3,107	
初鰹たたき… ￥ 2,237		〈冬11～2月〉	
〈夏6～8月〉		鰻大根… ￥ 994	
雲丹スープ蒸し… ￥ 1,243		鱈と白子豆乳蒸し… ￥ 1,243	
鴨治部煮… ￥ 2,237		甘鯛かぶら蒸し… ￥ 1,243	
鮎塩焼… ￥ 2,237		鱈羅場蟹酢… ￥ 1,491	
鱧ちり… ￥ 3,107		蟹甲羅焼… ￥ 1,865	
冷しゃぶしゃぶ… ￥ 4,350			

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…… ￥ 1,615	〈海の幸・山の幸の御料理〉	
	鶏の冷菜…………… ￥ 1,367	海の幸	海老のチリソース煮…… ￥ 1,678
	ハーブ豚の釜焼き 又焼… ￥ 1,367		アオリイカと彩り野菜の塩炒め… ￥ 1,491
	おまかせ三種前菜の盛り合わせ… ￥ 1,615	山の幸	広東風酢豚…………… ￥ 1,491
揚げ物	蟹の爪の揚げ物(1本)… ￥ 1,740		八宝菜…………… ￥ 1,491
	鶏の唐揚げ(2コ) …… ￥ 1,243		鶏とカシューナッツの炒め… ￥ 1,491
	北京ダック(1本) …… ￥ 1,864		麻婆豆腐…………… ￥ 1,491
飲 茶	焼売(2コ) …… ￥ 1,118		牛肉のオイスターソース炒め… ￥ 1,678
	五目春巻(1本) …… ￥ 745	麺類・御飯物	五目やきそば…………… ￥ 1,491
	ゴマ団子(1コ) …… ￥ 559		広東風チャーハン…… ￥ 1,491
	点心三種盛り…………… ￥ 1,491		ネギチャーシュー麺… ￥ 1,491
フカヒレ	蟹肉入りフカヒレのスープ… ￥ 3,107		担々麺…………… ￥ 1,491
	蟹の玉子入りフカヒレのスープ… ￥ 3,729		角切り杏仁豆腐…………… ￥ 994
			クリーム杏仁豆腐…… ￥ 994
			マンゴープリン…………… ￥ 1,118

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)	¥ 1,367より
ノンアルコールビール	¥ 1,118
ハウスウイスキー (シングル)	¥ 1,118より
日本酒 (300ml)	¥ 1,615
吟醸酒 (4合)	¥ 10,565より
焼酎 (グラス、麦・芋焼酎)	¥ 1,118より
紹興酒 (600ml)	¥ 6,215
ソフトドリンク	¥ 807より
コーヒー・紅茶	¥ 807

樽酒 (4斗樽 2斗入り)	¥ 136,730より
樽酒 (2斗樽 1斗入り)	¥ 78,309より
1合枰	¥ 435
木槌	¥ 2,734
柄杓	¥ 1,491
焼印	¥ 13,673より

ハウスワイン (赤・白)

¥ 5,593

ハウススパークリングワイン ...	¥ 6,215
シャンパン	¥ 16,159より
カクテル	¥ 1,118より
ノンアルコールカクテル	¥ 1,118より

●ノンアルコールカクテル..... ¥1,118

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 (400ml)	¥ 497より
ペリエ (フランス/200ml)	¥ 932
エビアン (フランス/330ml)	¥ 870

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)……………¥ 6,215より

●buffe料理卓装花

ヴェルサイユ(400坪)一式 …… ¥ 372,900より

大宴会場 (200坪)一式 …… ¥ 186,450より

” (100坪)一式 …… ¥ 87,010より

中宴会場…………… ¥ 62,150より

小宴会場…………… ¥ 24,860より

●装花その他

投入花(大宴会場)…………… ¥ 31,075より

投入花(中小宴会場)…………… ¥ 24,860より

盆栽(小)…………… ¥ 24,860より

スタンド花…………… ¥ 16,500より

貸鉢(カバー含)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)…………… ¥ 24,860より

写真額花 28cm×20cm…………… ¥ 24,860より

献花(白バラ)…………… ¥ 745より

(白カーネーション)…………… ¥ 497より

(白菊)…………… ¥ 497より

●氷彫刻

大宴会場…………… ¥ 248,600より

中宴会場…………… ¥ 124,300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…………… ¥ 70,400より

中宴会場 0.6×5.4m…………… ¥ 39,600より

小宴会場 0.6×3.6m…………… ¥ 26,400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…………… ¥ 1,485

大 ”…………… ¥ 1,210

中 ”…………… ¥ 825

小 ”…………… ¥ 572

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)…………… ¥ 27,500より

0.9×2.1m(パネル式)…………… ¥ 36,800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…………… ¥ 6,600

野立傘…………… ¥ 13,200

金屏風(1双)…………… ¥ 7,700

ダンスフロアー設置料92cm×92cm(1枚) ¥ 2,750

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+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)	¥ 5,500
ドライアイスマシン	¥ 55,000
スモークマシン	¥ 38,500
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			¥ 27,500
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			¥ 19,800より
和装			¥ 29,700より
パニーガール			¥ 31,900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。

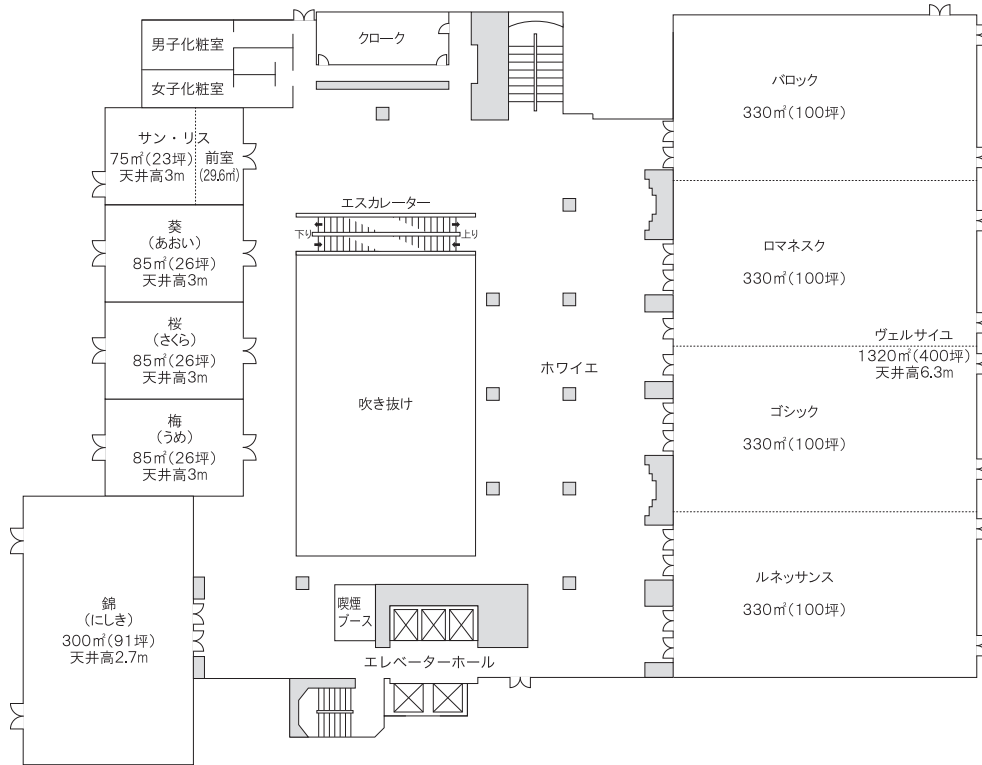
●その他

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

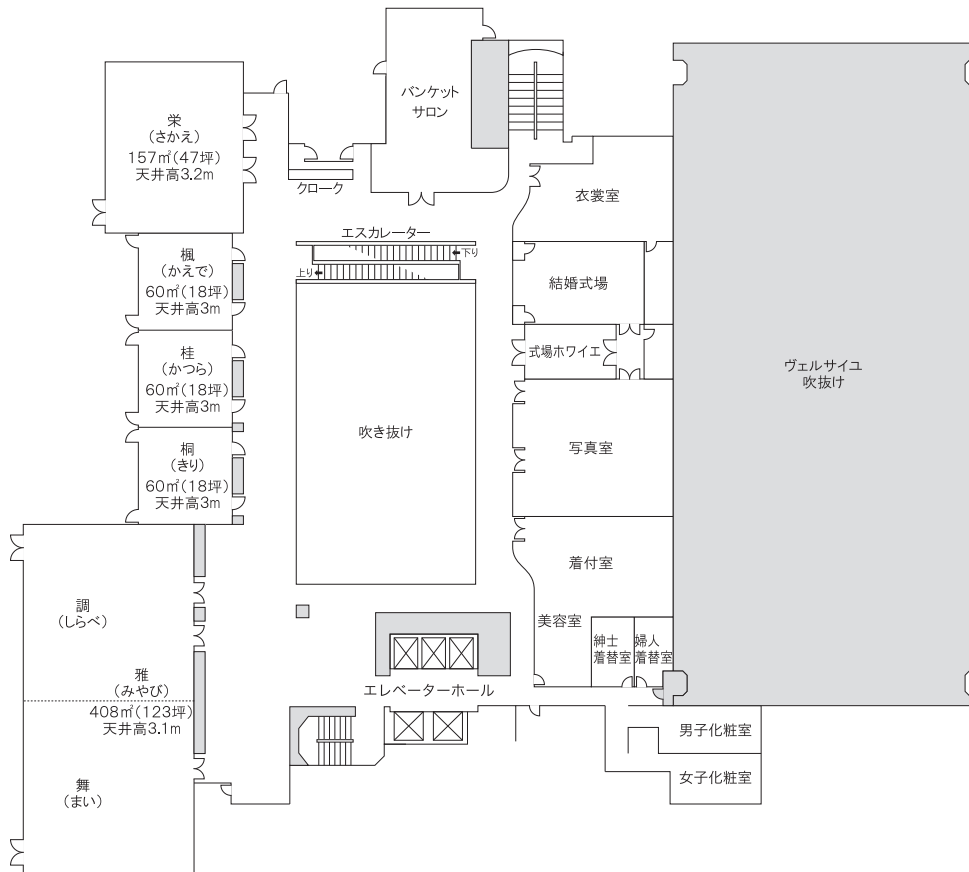
予告なく料金を改定させていただく場合がございますので、あらかじめご了承ください。
表示金額にはすべてサービス料・税金が含まれております。

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