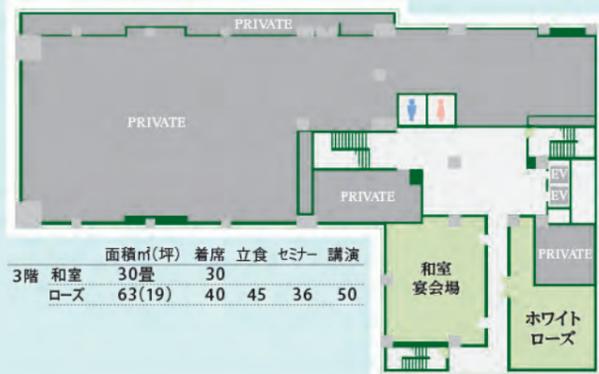


## 会場のご案内

400名様のパティから少人数のお集まりまで、大小様々なご要望にお応えする12の宴会場をご用意。面接や試験会場、研修会場としても多くの実績を誇ります。



4~10F 客室 3F 宴会場  
2F 宴会場、衣裳室 1F フロント・ロビー、コーヒールーム(カフェグランデ) ご婚礼・ご宴会受付  
宴会場、B1 カラオケ パーティールーム

## 客室のご案内

料金は1室/1泊料金(サービス料・消費税込)  
駐車場のご利用は1,080円/1泊1台

JR 船橋駅北口徒歩3分の好立地に、4タイプ70室をご用意。ビジネス・ファミリーを問わず幅広くご利用ください。ご予約はPC・モバイルともにホームページからのオンライン予約がお得です。インターネット(有線・無線)全室完備。ご到着後すぐにご利用いただけます。

\*LANケーブルはフロントにございます。  
\*ランドリールーム(全自動洗濯乾燥機)・自販機ルーム(製氷機)を客室棟4階にご用意致しました。



■室内設備:全室バス・トイレ・シャワー、TV(衛星放送)、冷蔵庫・インターネット  
■シャワーキャップご希望の際は、フロントにお申し付けください。

お問い合わせは  
ご法要受付係まで

蓮華【れんげ】 8,000円  
百合【ゆり】 7,000円  
白菊【しらぎく】 6,000円  
(税サ別)

お一人様

在りし日を偲び、  
思い出を語り合う  
ご法要 承ります。

故人のご冥福をお祈りするご法要。  
船橋グランドホテルでは、行き届いた  
心遣いと心を込めたお料理で  
思い出のひとときをお手伝い致します。

上記以外でもご予算・ご要望に応じてご調理いたします。  
どのようなことでもどうぞお気軽にお問い合わせください。

※上記価格はお料理のみの価格です。  
案内状をはじめとした印刷物、祭壇・お写真・献花・お引出物等、ご希望に合わせて一切のご用命を承ります。  
※諸都合によりお料理の内容が変更となる場合がございます。予めご了承ください。



マイクロバス常備 (定員 26名)  
無料でお迎えにあげます。  
※プランご利用のお客様(15名様以上乗車)に限ります。  
ご利用の際は、お打合せ時にお気軽にお申し付けください。



お車で越越しの際は、当館提携タワーパーキング  
天沼公園駐車場をご利用ください。  
※所要時間は交通事情により前後いたします。時間にゆとりを持ってお越し下さい。



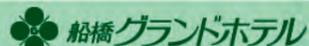
### 飲酒運転を追放しよう

■ハンドルキーパー運動協力のお願い ■ 船橋グランドホテルでは、ご来館の皆様や地域住民の安全と安心を確かなものとするために、財団法人全日本交通安全協会( <http://www.jtsa.or.jp> )の推進する「ハンドルキーパー運動」に賛同・実施いたします。  
※ハンドルキーパーシールはフロントにございます。お車で越越しの方、飲酒を控えたい方は是非ご利用下さい。※運転代行の手配も承ります。お気軽にご用命下さい。

交通のご案内はホームページまたは携帯サイトにてご案内致します。  
イベント情報・客室の空き状況 & ご予約は携帯電話が便利です。

<http://www.funa-gh.co.jp>

船橋グランドホテル



お問い合わせ・ご用命は【ご宴会受付係】 Tel 047-425-1121 〒273-0005 千葉県船橋市本町7丁目11番地1号  
受付時間 AM 9:00 ~ PM 7:00 Fax 047-424-9488 E-mail : infodesk@funa-gh.co.jp

どんな時でも楽しむ気持ち、大切にしたい。あなたの笑顔が私の元気♪

# 船橋グランドホテル

2017-18  
WINTER

funabashi grand hotel

幹事様  
必見!!

年末年始の大切なひとときを、  
経験豊富なスタッフがしっかりサポート致します!

# 忘年会 & 新年会 パーティプラン



千葉県を元気に、日本を元気に、  
「かんぱろっ!千葉」応援隊

Funabashi Grand Hotel

# 忘年会 & 新年会 パーティプラン

一年の締めくくり…。新しい年のお祝いに…。船橋グランドホテルのパーティプラン♪

■ **ミックス料理** 船橋グランドホテルが誇る3つの料理のいいとこ取り。

**日本 / 西洋料理 ミックス**  
**10,000円プラン** 10品目  
 ■フリードリンク■(6種)  
 ビール・ソフトドリンク・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
 ■オードブル盛合せ  
 ■造り 季節の活魚三種  
 ■豚あぶり焼とショートパスタサラダ  
 ■煮物 鯛煮付けと秋冬野菜  
 ■グリルチキントマトソース煮  
 ■牛フィレメダリオンステーキ 和風ソース  
 ■揚物 海老・鱈・穴子・野菜三種  
 ■酢の物 メアジの南蛮漬け  
 ■食事 季節の炊込み御飯  
 ■フルーツ

**西洋 / 中国料理 ミックス**  
**10,000円プラン** 10品目  
 ■フリードリンク■(6種)  
 ビール・ソフトドリンク・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
 ■オードブル盛合せ  
 ■豚あぶり焼とショートパスタサラダ  
 ■貝柱入り雪花フカヒレスープ  
 ■殻付大海老の北京風炒め煮  
 ■グリルチキントマトソース煮  
 ■牛フィレメダリオンステーキ 和風ソース  
 ■揚物二品  
 ■鮑の鎮江香醋ソース仕立て  
 ■粽子と飲茶  
 ■フルーツ

**日本 / 中国料理 ミックス**  
**10,000円プラン** 10品目  
 ■フリードリンク■(6種)  
 ビール・ソフトドリンク・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
 ■前菜各種盛合せ  
 ■造り 季節の活魚三種  
 ■蟹肉・貝柱のフカヒレスープ  
 ■焼物 鱧の山椒焼き  
 ■殻付大海老の北京風炒め煮  
 ■揚物 海老・鱈・穴子・野菜三種  
 ■牛肉と冬野菜の麻辣醬炒め  
 ■酢の物 鮭の奉書巻  
 ■食事 季節の炊込み御飯  
 ■デザート二品

**9,000円プラン** 10品目  
 ■フリードリンク■(6種)  
 ビール・ソフトドリンク・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
 ■先付 胡麻豆腐  
 ■オードブル盛合せ  
 ■造り 鮎・勘八  
 ■豚あぶり焼とショートパスタサラダ  
 ■煮物 赤魚煮付けと秋冬野菜の煮物  
 ■手羽元 ガーリック風味  
 ■揚物 海老・鱈・野菜三種  
 ■牛ロースローストビーフ 和風ソース  
 ■食事 季節の炊込み御飯  
 ■フルーツ

**9,000円プラン** 10品目  
 ■フリードリンク■(6種)  
 ビール・ソフトドリンク・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
 ■オードブル盛合せ  
 ■豚あぶり焼とショートパスタサラダ  
 ■大海老のチリソース  
 ■北寄貝と紋甲烏賊の紅麹炒め  
 ■手羽元 ガーリック風味  
 ■揚物二品  
 ■牛ロースローストビーフ 和風ソース  
 ■麻辣蛋スープ  
 ■高菜と干し海老の炊込み御飯  
 ■フルーツ

**9,000円プラン** 10品目  
 ■フリードリンク■(6種)  
 ビール・ソフトドリンク・ワイン・ウイスキー・焼酎・日本酒  
 ■前菜各種盛合せ  
 ■造り 鮎・勘八  
 ■大海老のチリソース  
 ■牛肉と烏賊の醤油ソース炒め  
 ■焼物 鱈の照り焼き  
 ■揚物 海老・鱈・野菜三種  
 ■茶碗蒸し  
 ■酢の物 メアジ南蛮漬け  
 ■木ノ子と干し海老の炊込み御飯  
 ■デザート二品

**日本料理 Japanese Style**  
**7,700円プラン** 9品目  
 ■フリードリンク■(4種)  
 ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・焼酎  
 先付 ホタルイカの沖漬  
 前菜 四種盛り  
 造り 鮎・勘八  
 焼物 鱧の山椒焼き  
 煮物 鯛の煮付けと秋冬野菜の煮物  
 揚物 海老・鱈・穴子・野菜二種  
 酢の物 メアジの南蛮漬け  
 食事 季節の炊込み御飯  
 水菓子 季節の果物と甘味

**西洋料理 European Style**  
**7,700円プラン** 9品目  
 ■フリードリンク■(4種)  
 ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・焼酎  
 オードブル盛合せ  
 豚あぶり焼とショートパスタサラダ  
 小海老入りロワイヤル  
 ニョッキチーズ入りクリームソース焼き  
 パリッオーネ ピロシキ風  
 チキンソテーとマトソース  
 牛ロースローストビーフ 和風ソース  
 ソーセージ入り蒸しパン  
 フルーツ

**中国料理 Chinese Style**  
**7,700円プラン** 9品目  
 ■フリードリンク■(4種)  
 ビール・ソフトドリンク・ウイスキー・焼酎  
 前菜盛合せ  
 海老のチリソース  
 烏賊と板谷貝の麻辣醬炒め  
 揚物二品  
 赤魚と鮑茸のブラックビーンズ蒸し 青菜添え  
 軟骨入り鶏つみれと湯葉の蟹入り豆乳仕立て  
 飲茶二種盛合せ  
 高菜・干し海老の炊込み御飯 青ザサイ添え  
 マンゴプリン入り杏仁豆腐

**6,200円プラン** 8品目  
 ■フリードリンク■(3種)  
 ビール・ソフトドリンク・ウイスキーまたは焼酎  
 先付 胡麻豆腐  
 前菜 三種盛り  
 造り 勘八・帆立  
 焼物 鱈の照り焼き  
 煮物 赤魚の煮付けと秋冬野菜の煮物  
 揚物 海老・鱈・野菜三種  
 食事 季節の炊込み御飯  
 水菓子 抹茶羊羹

**6,200円プラン** 8品目  
 ■フリードリンク■(3種)  
 ビール・ソフトドリンク・ウイスキーまたは焼酎  
 オードブル盛合せ  
 豚あぶり焼とショートパスタサラダ  
 ミートボール・木の子・オリーブのトマトソース煮  
 ワンハンドソーセージとリゾットコロッケ  
 手羽元 ガーリック風味  
 豚ロースローストポーク 和風ソース  
 チキンライス  
 フルーツ

**6,200円プラン** 8品目  
 ■フリードリンク■(3種)  
 ビール・ソフトドリンク・ウイスキーまたは焼酎  
 前菜盛合せ  
 海老のチリソース  
 豚肉とカシューナッツの豆鼓炒め  
 揚物二品  
 鶏もも肉と冬野菜の五香粉煮  
 鱈の山査子ソース掛け  
 高菜・干し海老の炊込み御飯 ザーサイ添え  
 杏仁豆腐

※天候等の諸事情により、予告なく献立の内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

上記プラン以外にも、ご予算に応じたプランをご用意しております。

船橋グランドホテル忘年会&新年会パーティプラン ■適用期間2017年11月1日(水)～2018年1月31日(水) ■プラン料金にはお料理・お飲物、室料・装花・カラオケ・サービス料および消費税が含まれております。  
 ■ご利用は2時間です。延長利用は一人様あたり540円(30分ごと)／サービス料・消費税込を別途頂戴致します。■着席スタイルは10名様より、立食スタイルは30名様より承ります。  
 ■パーティコンパニオン・ビンゴゲーム・記念品・花束・司会者・ショーアップ等の各種演出手配も承ります。お気軽にお問い合わせください。

Funabashi Grand Hotel  
**Christmas Dinner Show**  
 ツートン青木とゆかいな仲間たち2017  
**12/23 (土・祝)** 笑いと感じのエンターテインメントショーをお楽しみ下さい！  
 お一人様 **12,000円**  
 ■中学生 9,000円 / 小学生 6,000円  
 ※料金にはライブショー及びクリスマスディナー(ブッフェスタイル)の飲み物サービス料、消費税が含まれます。  
**美空はばりが甦る!**  
 全席指定  
 第1部 16:30 受付  
 17:00 ディナータイム (芙蓉・梅・蘭の間)  
 18:15 ショータイム (黄金の間)  
 第2部 18:45 受付  
 19:15 ディナータイム (芙蓉・梅・蘭の間)  
 20:30 ショータイム (黄金の間)  
 船橋グランドホテル <http://www.funa-gh.co.jp>  
 〒273-0005 千葉県船橋市本町7丁目11番地1号  
 E-mail: infodesk@funa-gh.co.jp  
 お問い合わせ・ご用命は【ご宴会受付係】受付時間 AM9:00～PM7:00  
**TEL 047-425-1121**



あらたなふたりの門出を 船橋グランドホテル 本場に大切なひとと共に 選べる5つの プライダルシリーズ

## PURE ファミリーウェディング - OHANA オハナ -

10名様 **¥270,000** (税別) 増減 **¥10,800** (税別) お一人様

プラン内訳 ■お料理 ■西洋・日本・中国料理よりお選び下さい。  
 ■お飲物 ■フリードリンク ■装花 ■メインテーブル・ゲストテーブル(2卓)  
 ■お写真 ■六つ切り1ポーズ1枚組 ■諸料金 ■新郎新婦衣裳・美容着付・ブーケ  
 介添料・御席料お席札・サービス料・消費税 ■特典 ■新郎新婦ご宿泊プレゼント  
 ゲスト宿泊特別料金/新郎新婦追加衣裳50%割引

2017年11月1日～2018年2月28日 限定!  
 ☆冬得☆ ウィンターステイ プラン  
 4路線の駅近&15分圏内に3つの高速入口。千葉の行楽拠点に最適です!  
 シングルルーム お1人様料金 通常:8,800円  
 ツインルーム お2人様料金 通常:14,500円  
 日～木曜日 **7,500円** (税サ込)  
 金・土曜日 **7,800円** (税サ込)  
**12,500円** (税サ込) **13,000円** (税サ込)  
 ダブルルーム・和室・デラックスルームは、通常価格より**10%割引**させていただきます。

**MIDNIGHT STAY PLAN** SINGLE ROOM **4,500円** (税サ込)  
 0時以降のウォークイン、または当日20時以降のご予約のお客様限定  
 TWIN ROOM **9,000円** (税サ込)  
 ※2日目以降は、【冬得】ウィンターステイプランのご案内となります。

ホテルシェフの本格料理をお楽しみください。  
 時間 11:30～14:30  
 料金 お一人様 1,650円(税込)  
 メニュー 各種ミックス料理を2週間でローテーション  
 カフェグランデ ランチバイキング

高貴な苦味とキレのよいおいしさのプレミアムビール  
**エーデルピルス 670円(税込)**  
 ファインアロマホップを3倍使用した高貴で清々しい苦味と、キレのよいおいしさが魅力のスーパープレミアムビール。ドイツで「エーデルピター(高貴な苦味)」と賞賛される味わいとして、本場の醸造家からも認められました。船橋グランドホテルでお楽しみいただけます。  
**ランチバイキング 10%OFF** クーポン券 (パンフレット持参のお客様) ※クイックプレートは対象外