

# 会食プラン

人生の節目となる様々なお祝い事や記念日などのご会食を  
帝国ホテルの宴会場を貸し切ってご満喫いただけるプランです



お一人様

**29,000円～**

(インペリアルクラブ会員 26,000円～)

## ご利用例

- ◆ お子様・お孫様の  
七五三、十三参り、入学、  
卒業、成人のお祝い
- ◆ 結婚記念日  
水晶婚式、銀婚式、金婚式など
- ◆ 長寿のお祝い  
還暦、古希、喜寿、傘寿、  
米寿、卒寿、白寿 など
- ◆ 大切な商談、接待
- ◆ 法要

## プラン内容

期間：2024年4月1日（月）  
～2025年3月31日（月）

- ◆ 人数 4名様～70名様
- ◆ 時間 2時間
- ◆ お料理、お飲み物、室料、音響照明を含む

詳しいメニュー内容やご料金は裏面をご覧ください

## ◆ ご予約 ・ お問い合わせ ◆

帝国ホテル 東京 宴会予約係 (平日 10:00～18:00) ※受付時間は変更となる可能性がございます  
法人のお客様 (03) 3539-8670 個人のお客様 (03) 3539-8700



お問い合わせはこちら

## ◆コンチェルト

ズワイ蟹のアスピック クリーミーなシューフルール  
キャヴィア添え

ビーフコンソメスープ 鶏肉のムースリーヌを浮かべて

金目鯛のポワレ

ジュラ地方の黄色いワイン ソースヴァンジョーナ

ドンペリニヨンのグラニテ

黒毛和牛フィレ肉のグリエ

ジュヴレ・シャンベルタンソース 温野菜をあしらって

ホワイトチョコレートの筒に

チェリーのコンポートとピスタチオアイスクリーム

軽いバニラムースとともに

コーヒーまたは紅茶と小菓子

--- フリードリンク (2時間) ---

ソフトドリンク、ミネラルウォーター

--- ご料金 ---

1名様 42,000円

(インペリアルクラブ会員 38,000円)

## ◆アンサンブル

マグロとキャヴィアのアンサンブル  
クリーミーに仕上げた野菜のムースとともに

プロヴァンス風野菜のスープ バジル風味

平目のグリエ 貝のジュにトリュフの香りで

国産牛サーロイン肉のトランシュ

温野菜とご一緒に

艶やかに仕上げたチョコレートムース

赤い果実とフランボワーズソルベを添えて

コーヒーまたは紅茶

--- フリードリンク (2時間) ---

ソフトドリンク、ミネラルウォーター

--- ご料金 ---

1名様 37,000円

(インペリアルクラブ会員 33,000円)

## ◆フリードリンク 追加オプション

大人1名様 ..... 5,692円

白ワイン、赤ワイン、ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒

## ◆その他 オプション

ホールケーキ ..... 6,831円～

卓上装花 ..... 5,500円～

花束 ..... 5,500円～

スタジオ写真/六切1ポーズ ..... 22,000円

※ 表示料金には10%の消費税及び15%のサービス料が含まれております。

※ コンチェルトとアンサンブルは日本料理に変更ができます。

※ プラン内容・料金は予告なく変更となる場合がございます。

※ 食材のアレルギーについては、予めご相談ください。

※ 写真はイメージです。

## ◆セレナータ

天使の海老と彩り野菜のハーモニー

チキンと野菜のスープ

牛フィレ肉のパイ包み焼き マデラソース

赤い果実をバラの花束に見立てて

コーヒーまたは紅茶

--- フリードリンク (2時間) ---

ソフトドリンク、ミネラルウォーター

--- ご料金 ---

1名様 29,000円

(インペリアルクラブ会員 26,000円)