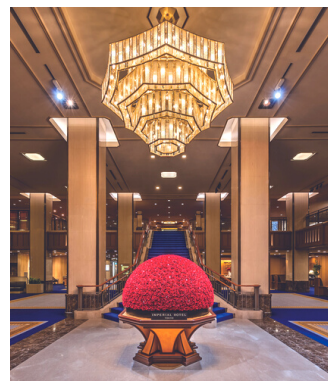


カクテルブフェプラン

帝国ホテル伝統のフランス料理をはじめとするメニューを貸切の宴会場にて、ブフェ形式でお楽しみいただけるプランです



「立食ブフェ」

お一人様

15,000円～

1890年に「日本の迎賓館」として開業して以来、皆さまに選ばれ、“集い”のお手伝いを続けてきました。伝統を受け継ぐ帝国ホテルだからこそそのサービスとお料理のおもてなしに、大切なご宴席をおまかせください。

ご利用例

- ◆ お祝い事、パーティー
- ◆ 同窓会、謝恩会
- ◆ 歓迎会、送別会
- ◆ 忘年会、新年会
- ◆ 社内の懇親会 など

プラン内容

期間：2024年4月1日（月）
～2025年3月31日（月）

- ◆ 人数 20名様～100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あります
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

プランⅠ

お一人様
17,000円

◆フランス料理メニュー

--- 冷たいお料理 5品 ---

スモークサーモンと帆立貝の取り合わせ
シーフードのマリネ ハーブ風味
生ハムとチョリソーの盛り合わせ
コールドミートと帝国ホテルポテトサラダ
サンドウィッチとチーズのタルティーヌ

--- 温かいお料理 6品 ---

魚のロースト シェフオリジナルソース
海の幸の取り合わせ ナージュ仕立て
ミロトンビーフ ヌードルとともに
若鶏の二種類のティスト 野菜添え
マカロニグラタン
ポークと野菜のカレー 国産米のバターライス添え

--- デザート盛り合わせ ---

フルーツ盛り合わせ
帝国ホテル特製デザート

コーヒー

プランⅡ

お一人様
15,000円
インペリアルクラブ 13,000円

◆フランス料理メニュー

--- 冷たいお料理 5品 ---

シーフードのカクテル
海の幸スモークバリエーション
シャルキュトリーいろいろ盛り合わせ
若鶏の和風仕立て 葱風味ソース
シェフオリジナルサンドウィッチと
チーズのタルティーヌ

--- 温かいお料理 5品 ---

魚のポワレ トマト風味ソース
海の幸の取り合わせ フリカセ仕立て
若鶏のロースト フォレスティエール
ポークのオリエンタル風
ホテル風キーマカレー 国産米のターメリックライス添え

--- デザート盛り合わせ ---

フルーツ盛り合わせ
帝国ホテル特製デザート

コーヒー

◆フリードリンク (2時間)

プランⅠ プランⅡ

ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

--- ドリンク 追加オプション ---

ウイスキー、焼酎、日本酒 ... 各1名様 632円 (1アイテムにつき)

- ※ 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。
- ※ 追加料金お1名様500円で着席プフェへの変更を承ります。
- ※ 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。

--- お料理 オプション ---

ローストビーフ1本 (約40人前)
...113,850円

※お料理オプションは他にもご用意しております。
営業担当者までお問い合わせください。



--- その他 オプション ---

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～