

歓送迎会 プラン

2024年4月1日(月)～2025年3月31日(月)

大切な方の門出や新しい出会いを祝福し、
思い出に残る素敵なひとときをお過ごしください。
帝国ホテルの心を込めたサービスとお料理で
おもてなしいたします。

[プラン内容] お料理、お飲物、室料、基本音響照明費、
有線マイクロフォン2本



A プラン カクテルブフェ

立食または着席

お1人様 **12,500円**

(20名様より承ります。)

メニュー例

スモークサーモンと彩り野菜のタルタル仕立て レモンの香り
小海老と野菜のマリネ 粒マスタード風味
田舎風パテと魚介類のテリーヌの取り合わせ
冷製ローストポーク トンナートソース
カクテルサンドイッチ
帝国ホテル伝統のポテトサラダ

ハタのオープン焼き 焦がしバターの香るフォンドヴォーソース
サーモンの白ワイン蒸し シェリービネガー風味のブルブランソース
ブランダードのクロケット・フライドポテトの盛り合わせ
タルタルソース添え
鶏もも肉のオープン焼き スパイシーバーベキューソース
牛肉のカルボナード スードル添え
チキンカレー 国産米を使ったバターライス添え

デザート各種

パンとバター コーヒー

B プラン フランス料理

お1人様 **15,000円**

(10名様より承ります。)

メニュー例

海老のマリネ カラスミの風味
野菜のジュレ・タブナードと一緒に
クリスタルコンソメスープ タピオカを浮かべて
サーモンの白ワイン蒸し 爽やかなトマトソース
じっくり焼いた牛フィレ肉のローストと温野菜
赤ワインのソース
ホワイトチョコレートムース フランボワーズソースと共に
パンとバター コーヒー

お飲物 (フリードリンク)

- ビール
 - ノンアルコールビール
 - ワイン(赤・白)
 - ウーロン茶
 - オレンジジュース
- 以下より Aプランは2種
Bプランは3種 選択
- ウイスキー(ハイボール含む)
 - 焼酎(麦・芋)
 - 日本酒
 - カクテル1種
 - レモンサワー
 - アップルジュース
 - コーラ
 - ジンジャエール

オプション

- 贈答用花束5,500円～(消費税込)
- ドリンク1種追加はお1人様あたり700円を申し受けます。
- スカイバンケット(22階宴会場)をご利用の場合は、
追加料金31,500円を申し受けます。

※特に記載のない限り、料金にはサービス料・消費税が含まれております。
※ご利用人数に合わせた宴会場をご用意いたします。
※ご利用時間は2時間30分までとさせていただきます。
延長をご希望の場合はご相談ください。
※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合がございます。
※食材によるアレルギーや食事制限・制約のあるお客様は、係にお申し付けください。
※画像はイメージです。

■ご予約・お問い合わせ先 帝国ホテル 大阪 宴会予約係
平日 TEL.(06)6881-4605 (直通10:00～17:30)
土日祝 TEL.(06)6881-4609 (直通10:00～19:00)

■アクセス
〒530-0042 大阪市北区天満橋1-8-50
・JR大阪環状線 桜ノ宮駅西出口より徒歩約5分
・JR大阪駅西側高架下(桜橋口)とホテル間に
無料シャトルバスを運行しております。



シャトルバスの詳細はこちら



帝国ホテル
大阪

