



同窓会プラン

懐かしい思い出話に花が咲く再会のひととき「同窓会」。アットホームなクラス会から学校全体のお集まりまで、きめ細やかなサービスでお手伝いいたします。

プラン内容

期間：2025年4月1日（火）
～2026年3月31日（火）

- 時間 2時間
- 形式 立食ブフェまたは正餐

大人数におすすめ

◆ブフェスタイル

人数：20名様～100名様

料金：お一人様 プランⅠ 17,000円
プランⅡ 15,000円

--- 含まれるもの ---

お料理、お飲み物、室料、音響照明

少人数におすすめ

◆正餐スタイル

人数：4名様～70名様

料金：お一人様 29,000円～

--- 含まれるもの ---

お料理、お飲み物、室料、音響照明

詳しいメニュー内容やご料金は裏面をご覧ください

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**



宴会お問い合わせ



プラン詳細を見る



帝国ホテル
東京

正餐スタイル

◆料理メニュー 1人様 29,000円
インペリアルクラブ会員 1人様 26,000円

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

その他のコースもお選びいただけます。

◆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

--- 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

ブフェスタイル

◆フランス料理メニュー
プランⅠ 1人様 17,000円

--- 冷たいお料理 ---

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ユヌ

--- 温かいお料理 ---

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

--- フリードリンク (2時間) ---

ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

◆フランス料理メニュー
プランⅡ 1人様 15,000円
インペリアルクラブ会員 1人様 13,000円

--- 冷たいお料理 ---

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
チーズのタルティユヌ

--- 温かいお料理 ---

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) ---

ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

◆オプション

--- 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。

※ 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。
※ 追加料金お一人様500円で着席ブ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。



--- ドリンク 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)

--- その他 オプション ---

卓上装花 8,800円～
花束 5,500円～
スタジオ写真/六切1ポーズ 22,000円～