



カクテルブフェプラン

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。

「立食ブフェ」

お一人様

料金

15,000円～

人数

20名様～100名様

時間

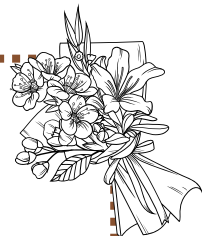
2時間

期間

**2025年4月1日(火)
～2026年3月31日(火)**

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



プランに含まれるもの

お料理：温菜、冷菜、デザート

お飲物：フリードリンク

その他：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）

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

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

プランⅠ プランⅡ (2時間)

ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

※追加料金なしで白・赤ワインを焼酎、日本酒、
ウイスキーのいずれかにご変更ができます

装飾や写真撮影も承ります！

- 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～



※ 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。