



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

料金

29,000円～

(インペリアルクラブ会員26,000円～)

人数

4名様～70名様

時間

2時間

期間

**2025年4月1日(火)
～2026年3月31日(火)**

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
(ソフトドリンク、ミネラル)

その他：室料、音響照明

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
- ◆ 長寿のお祝い
還暦、古希、喜寿、傘寿、
米寿、卒寿、白寿
- ◆ 大切な商談、接待
- ◆ 法要



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



帝国ホテル
東京

MENU

◆コンチェルト

1名様 42,000円

(インペリアルクラブ会員 38,000円)

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ヌ

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

◆アンサンブル

1名様 37,000円

(インペリアルクラブ会員 33,000円)

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

◆セレナータ

1名様 29,000円

(インペリアルクラブ会員 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

--- 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

装飾や写真撮影も承ります！

- ホールケーキ 6,831円～
- 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。
※ 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。

