

パーティー プラン

2025年4月1日(火)～2026年3月31日(火)

帝国ホテルが織りなすお料理と心を込めたおもてなしで
優雅なひとときをお過ごしいただけます。

周年パーティーや特別なお祝い、みなさまのお集まりなど、
様々なご用途でご利用ください。

[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



スカイバンケット「ハイシーズ」

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

海の幸スモーク取り合わせ

シーフードサラダ ハーブ風味

各種シャルキュトリーとパルミジャーノ・レジャーノ

鶏もも肉の和風エスカベッシュ 土佐酢風味

帝国ホテル伝統のポテトサラダ ミモザ風

本日の魚のロースト 爽やかなトマトソース

サーモンの白ワイン蒸し シェリービネガーを効かせた白ワインソース

フィッシュフライ タルタルソースとレモン添え

ビーフと野菜のカレー 国産米のバターライス添え

【中国料理 ジャスミンガーデン】

ユールチー

油淋鶏

チャーシュー炒飯

帝国ホテル特製デザート

パンとバター コーヒー

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。

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

ピンチョウマグロのミ・キュイ 彩り野菜を添えて バルサミコ風味

クリスタルコンソメスープ タピオカを浮かべて

真鯛の白ワイン蒸しと白身魚のブランダード

ブルブランソース

じっくり焼いた牛フィレ肉のローストと温野菜

マデラ酒香る芳醇なソース

ホワイトチョコレートムース フランボワーズソース

パンとバター コーヒー

お飲物 (2時間フリードリンク)

- ビール
- ノンアルコールビール
- 赤・白ワイン
- 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
- カンパリ(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ)
- カシス(ソーダ、オレンジ、ウーロン茶)
- レモンサワー
- アップルジュース
- コーラ
- ジンジャーエール

※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



プランの
詳細はこちら



帝国ホテル
大阪



SAKURA
QUALITY
An ESG Practice



ミックス
紙 | 責任ある森林
管理を支えています
FSC
www.fsc.org
FSC® C020220