

一般的なお祝いについて

長寿のお祝い

還暦 60歳 生まれた干支に還るとの意味
古稀 70歳 中国の詩人の「人生七十古来稀なり」という詩の一節に由来
喜寿 77歳 「喜」の草書体が七十七に見えることに由来
傘寿 80歳 「傘」の字の略字を八・十と書くことに由来
米寿 88歳 「米」の字を分けると、八・十・八になることに由来
卒寿 90歳 「卒」の字の略字を九・十と書くことに由来
白寿 99歳 「百」という字から「一」をとると「白」になることに由来

七五三のお祝い

七五三は、奇数を縁起のよい数とみなす中国の思想に基づき、3歳、5歳、7歳になった時に1年のうちで最上の吉日とされた旧暦の11月15日に行われていました。昔は毎年行っていた宮参りでしたが、江戸時代末期に古くから行われてきた3歳の「髪置き」、男の子の5歳の「袴着」、女の子の7歳の「帯解き」の祝いに由来し、七五三という形式になりました。現在は、ご家族で記念写真の撮影をし、神社で参拝、その後お食事をするスタイルが一般的です。

ご結婚記念日

結婚記念日は夫婦にとって大切な記念日です。おふたりでお祝いするだけでなく、子どもから親にプレゼントを贈ることもあります。25年目の銀婚式、30年目の真珠婚式、50年目の金婚式にはご家族、ご親戚、また教え子や後輩の方々が中心となり、宴会場で祝賀パーティーが多く開かれています。このようなパーティーでは結婚披露宴に出席された方を招くことが多いようです。

その他のお祝い

- 出産祝い ●お宮参り ●初節句 ●成人祝い
- 入学・卒業祝い ●就職祝い ●受賞・入選祝い

交通のご案内

シャトルバス

JR大阪駅西側高架下(桜橋口)とホテル間にシャトルバス(無料)を運行しております。



最新の運行状況はホームページにてご確認ください。



車

JR大阪駅、阪急・阪神 大阪梅田駅、Osaka Metro 梅田駅より 約10分
JR新大阪駅より 約15分
阪神高速 北浜出口(大阪国際空港・池田・豊中方面)より 約7分
阪神高速 南森町出口(京都・守口方面)より 約5分
阪神高速 法門坂出口(関西国際空港方面 湾岸線・神戸線経由)より 約10分
阪神高速 森之宮出口(奈良方面)より 約15分
※500台収容の駐車場(有料)を完備しています。

徒歩

JR大阪環状線 桜ノ宮駅西出口より 約5分
JR東西線 大阪天満宮駅より 約10分
Osaka Metro 堺筋線 扇町駅より 約10分
Osaka Metro 堺筋線・谷町線 南森町駅より 約12分

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)

<https://www.imperialhotel.co.jp>



大切な日 お祝いプラン

2025年4月1日(火)~2026年3月31日(火)



帝国ホテル
大阪

誕生日や記念日など人生の節目に訪れる

さまざまな特別な日を

心を込めておもてないたします。

プライベートな空間で

大切な方と思い出に残るひとときを

お過ごしください。

メニュー例

フランス料理

オマール海老と帆立貝柱をお祝いの紅白仕立てで
キャビアを添えて

クリスタルコンソメスープ 真珠に見立てたタピオカを浮かべて

おめでたい真鯛の白ワイン蒸しとトリュフ香る白身魚のブランダー
トマトと浅葱入りブルブランソース

香ばしく焼いた牛フィレ肉のグリエと温野菜
ボルドー産赤ワインのソース
(+6,500円で国産牛に変更)

苺のモンブラン 赤い果実とアングレーズソース

パンとバター

コーヒー

プラン内容

料 金 大人5名様 132,000円(お1名様追加料金 26,400円)
お子様(4～12歳) 1名様 5,800円～

お料理 フランス料理、中国料理、日本料理の3種類から
お選びいただけます。

お飲物 ビール、ノンアルコールビール、赤・白ワイン、
オレンジジュース、ウーロン茶 + 以下より2種

〔ウイスキー(ハイボールを含む)、焼酎(麦・芋)、日本酒、
紹興酒、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
※2時間フリードリンク〕

中国料理

盛り合わせ前菜

ふかひれスープ 醤油風味

鮑と真鯛の蒸し物 オイスターソース

牛フィレ肉のXO醬炒め

蟹肉と干し貝柱の炒飯(国産米使用)

マンゴープリン ココナッツソース

オプション

・贈答用花束 5,500円～(消費税込)

・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。
※料金にはお料理、お飲物、室料、装花、記念写真(八切ワンポーズ1枚)
が含まれております。

※ご予約は大人5名様より承ります。

※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。)

日本料理

春の献立一例

《旬 菜》

干し貝柱 若牛蒡 煮浸し

シャコ 焼帆立 おろし酢
ピンクペッパー

一寸豆唐墨まぶし 白魚アーモンド揚げ
揚げ

桜豆腐 生雲丹 旨ゼリー
金銀箔

菜種生ハム巻 黄味クリーム
ラディッシュ

《吸 物》

～若布すり流し～
筍しんじょ 鯛葛打ち
紅白花卉 木の芽

《造 り》

鯛 本鮪 烏賊
祝あしらいい式

《お凌ぎ》

赤飯 黒胡麻

《煮 物》

春大根 小芋 鯛の子
桜人参 春子椎茸
スナッPEndウ
フカヒレあん 生姜汁

《焼 物》

鱈木の芽焼
和牛イチボ
酢取茗荷

《御 飯》

桜海老釜炊き御飯
三つ葉

《香の物》

三種盛

《止 椀》

赤だし

《デザート》

季節のゼリー寄せ

※食材によるアレルギーや食事制限のあるお客様は、係にお申し付けください。
※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。