

# 同窓会 プラン

2026年4月1日(水)～2027年3月31日(水)

年月を経て再び集う喜びを  
格調高い空間と心を込めたおもてなしで祝福いたします。  
思い出に残る素敵なひとときをお過ごしください。



※画像はイメージです。

[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

## A プラン ブフェ

(立食・着席・卓上)

お1人様 **13,500円**  
インペリアルクラブ  
会員特別料金 **12,500円**  
(20名様より承ります。)

立食・着席ブフェのメニュー 一例  
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】

ユウリンチー  
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

※卓上ブフェの場合は、内容・品数が異なります。

## B プラン フランス料理

お1人様 **16,000円**  
インペリアルクラブ  
会員特別料金 **15,000円**  
(10名様より承ります。)

メニュー 一例  
マグロのミ・キュイ 彩り野菜を添えて マスタード風味  
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ドド  
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 ● コーラ ● ジンジャーエール



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
- ジントニック ● 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
- グレープフルーツサワー ● 巨峰サワー ● アップルジュース
- オリジナルノンアルコールカクテル(ブルーキュラソーベース)
- オリジナルノンアルコールカクテル(ストロベリーベース)

※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。

■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

