

オプション

●スナップ写真(結納会場にて撮影)

八切 3ポーズ 3面アルバム仕上げ 2冊 33,000円

●スタジオ写真(写真室にて撮影)

六切 1ポーズ 単台紙仕上げ 2冊 26,400円

●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

追加料金 31,500円

●プラン利用時間延長をご希望の場合

30分毎にお1人様 追加料金 550円

●お子様Aプラン

5,800円

スープ、メイン、デザート、パン、
お飲物(フリードリンク)

●お子様Bプラン

9,500円

スープ、サラダ、メイン、デザート、パン、
お飲物(フリードリンク)

※サービス料・消費税込

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 法円坂出口(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>



プランの詳細は
こちらから



30th Anniversary
つないでいく、
歩んでいく。

顔合わせ・結納プラン

2026年4月1日(水)～2027年3月31日(水)



帝国ホテル
大阪

おふたりが紡いだご縁と、

ご両家の絆を深める

大切なひとときを

お過ごしください。

当日の式進行は、経験豊かな

スタッフがお手伝いいたします。

特 典

利用日より1年半以内にご披露宴を実施の場合

挙式料半額

(最大 190,500円のご優待)

ご結納品10%ご優待

(提携店:高島屋大阪店 7階中央ゾーン結納品売場)



プラン内容

料 金 大人4名様 157,000円
(お1人様 追加料金 29,000円)
インベリアルクラブ
会員特別料金 153,000円
(お1人様 追加料金 28,000円)

お料理 フランス料理、日本料理の2種類から
お選びいただけます。

乾杯用スパークリングワイン(お1人様1杯)

お飲物 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、
オレンジジュース、ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール
+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、
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)

※お料理、お飲物、室料、卓上装花が含まれております。
※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。)
※画像はイメージです。

メニュー 一例

フランス料理

スモークサーモンで包み込んだズワイ蟹のレムラード
キャビアを飾って

帝国ホテル伝統のダブルコンソメスープ
タピオカと紅白の野菜を浮かべて

真鯛のロースト エデン・ロック風 ブールブランソース

厳選国産牛フィレ肉のボワレ ロッシーニ風
トリュフが香るペリゲーソース

レモンのソルベ

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

小菓子

コーヒー

日本料理

《先 付》

子持昆布 小鯛笹漬
紅白なます
りんご酢ゼリー 金銀箔

《吸 物》

蛤しんじょ
紅白水引 つる菜 柚子

《造 り》

鯛 鮪 烏賊
祝あしらい一式

《お浸ぎ》

赤飯 黒胡麻

《八 寸》

祝三種盛

《煮 物》

野菜の炊き合わせ

《焼 物》

鱈照焼 塩焼
和牛カイノミ照焼
あしらい

《御 飯》

炊き込み御飯

《止 椀》

赤だし

《香の物》

三種盛

《デザート》

ココナッツミルクに
パニライスと小豆を添えて

※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。