



成人のお祝いプラン

新成人としての輝かしい門出を、帝国ホテルの個室宴会場で、伝統のお料理とともに祝い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

3名様～70名様

時間

2時間

期間

～2027年3月31日(水)

プランに含まれるもの

お料理：フランス料理コース

お飲物：フリードリンク

(ソフトドリンク、ミネラルウォーター)

その他：室料、音響照明

利用シーン

◆ 18歳の新成人のお祝い
高校のご卒業のタイミングなどに

◆ お誕生日を迎えられたタイミング

◆ 二十歳の集い

◆ 法人開催、同窓会（大規模）

\ブフェ形式のご案内もございます/

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 営業部

法人のお客様 (03)3539-8670

平日 (10:00～18:00)

個人のお客様 (03)3539-8700

10:00～18:00



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 43,000円
(インペリアルクラブ会員 39,000円)

牛肉のカルパッチョ仕立て 醤油風味のエスプーマソース
グリーンアスパラガスを添えて
クリスタルコンソメスープ
彩り野菜とロワイヤルを浮かべて
スズキのポワレと海老のソテー
シーフードのエッセンスと生海苔、浅葱のクリーミーソース
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 38,000円
(インペリアルクラブ会員 34,000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
白いんげん豆のクリームスープ
平目のグリエ 貝のジュにトリュフの香りで
国産牛フィレ肉のポワレ 芳香な赤ワインソース
温野菜とともに
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
スープ ボンファン
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

大人1名様
フリードリンク
(2時間)
オプション
5,692円
ビール、白、赤ワイン
ウイスキー、焼酎、日本酒



装飾

- ホールケーキ 6,831円～
- 卓上装花 8,800円～
- 花束 6,050円～

写真撮影

- スタジオ写真／六切1ポーズ 22,000円～
- ロビー装花前写真／2データ 25,000円～
追加／1データ 5,000円
- ロケ場所追加／1データ 10,000円
※平日限定です。

※ 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。

