

会食プラン



人生の節目となる様々なお祝い事や記念日などの会食を帝国ホテルの宴会場を貸し切ってご満喫いただけるプランです。

プラン内容

- ◆ 期間：2026年4月1日（水）
～2027年3月31日（水）
- ◆ 人数：3名様～70名様
- ◆ 時間：2時間
- ◆ お料理：フランス料理コース
- ◆ お飲み物：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、基本音響照明

詳しいメニュー内容やご料金は裏面をご覧ください

お一人様 **29,000円～**
(インペリアルクラブ会員 26,000円～)

※消費税・サービス料込

ご利用例

お子様・お孫様

七五三、十三参り、入学、
卒業、成人のお祝い

長寿のお祝い

還暦、古希、喜寿、傘寿、
米寿、卒寿、白寿

結婚記念日

水晶婚式、銀婚式、金婚式

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



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 ポンファン

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

ドリンクオプション



大人1名様
5,692円

フリードリンク (2時間) ビール、赤、白ワイン
ウイスキー、焼酎、日本酒

その他 オプション

- ◆ ホールケーキ 6,831円~
- ◆ 卓上装花 8,800円~
- ◆ 花束 6,050円~
- ◆ スタジオ写真/六切1ポーズ 22,000円~

※ 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。

