



# カクテルブフェプラン

1890年に「日本の迎賓館」として開業して以来、皆さまに選ばれ、“集い”のお手伝いを続けてきました。伝統を受け継ぐ帝国ホテルだからこそそのサービスとお料理のおもてなしに、大切なご宴席をおまかせください。

## プラン内容

- ◆ 期間：2026年4月1日（水）  
～2027年3月31日（水）
- ◆ 人数：20名様～100名様
- ◆ 時間：2時間
- ◆ お料理：冷菜、温菜、デザート
- ◆ お飲み物：フリードリンク
- ◆ 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

## 立食ブフェ

お一人様 **15,000円～**

（インペリアルクラブ会員 13,500円～）

※消費税・サービス料込

## ご利用例

- ◆ お祝い事、パーティー
- ◆ 同窓会、謝恩会
- ◆ 歡送会、送別会
- ◆ 忘年会、新年会
- ◆ 社内の懇親会

など



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

## プランⅠ

お一人様  
**17,000円**

### ◆フランス料理メニュー

#### --- 冷たいお料理 5品 ---

スモークサーモンと帆立貝の取り合わせ  
シーフードのマリネ ハーブ風味  
シャルキュトリーいろいろ盛り合わせ  
彩り野菜とポテトサラダ  
サンドイッチとチーズのタルティーン

#### --- 温かいお料理 6品 ---

魚のロースト シェフオリジナルソース  
海の幸の取り合わせ ナージュ仕立て  
ビーフストロガノフ ニードルとご一緒に  
ポークのロースト 野菜添え  
マカロニグラタン  
若鶏と野菜のカレー バターライスとともに  
(国産米使用)

#### --- デザート盛り合わせ ---

フルーツ盛り合わせ  
帝国ホテル特製デザート  
コーヒー

## プランⅡ

お一人様  
**15,000円**  
インペリアルクラブ 13,500円

### ◆フランス料理メニュー

#### --- 冷たいお料理 5品 ---

シーフードのカクテル セビーチェ風  
海の幸のスモークバリエーション  
シャルキュトリーいろいろ盛り合わせ  
蒸し鶏の冷製 胡麻風味ソース  
オリジナルサンドイッチと  
チーズのタルティーン

#### --- 温かいお料理 5品 ---

白身魚のポワレ オリエンタル風  
さまざまな海の幸 フリカセ仕立て  
国産豚のロースト ブーランジェール  
魚介類と野菜のパスタグラタン  
チキンカレー バターライス添え (国産米使用)

#### --- デザート盛り合わせ ---

フルーツ盛り合わせ  
帝国ホテル特製デザート  
コーヒー

## フリースタイル

### ◆ プランⅠ プランⅡ

ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク

※追加料金なしで白・赤ワインを焼酎、日本酒、  
ウイスキーのいずれかにご変更ができます

## その他 オプション

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。  
※ 追加料金お1人様500円で着席プフェへの変更を承ります。  
※ 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。