

プライベート・ダイニングプラン



大切なビジネスの会談・ご商談を宴会場の完全なプライベート空間で。
手土産の手配から当日のおもてなしまで、帝国ホテルにおまかせください。

プラン内容

- ◆ 期間：2026年10月1日（木）
～2027年3月31日（水）
- ◆ 人数：2名様～10名様
- ◆ 時間：2時間 ◆ 会場：4階小宴会場
- ◆ お料理：フランス料理・中国料理・和食
からお選びいただけます
- ◆ お飲み物：フリードリンク
- ◆ その他：室料、基本音響照明、卓上装花、
メニューカード

※詳細は担当者へお問い合わせください。

お一人様 **30,000円～**

※消費税・サービス料込

◆ 会食の前に・・・

本館1階のシャンパンバー「The Rendez-Vous AWA」
で季節のシャンパン または 宴会場内で乾杯用シャンパン
をご用意いたします。（プランB・C ご選択時のみ）

オプション

◆ 手土産のご手配

ホテルショップ「ガルガンチュウ」や
オンラインモール「ANOTHER IMPERIAL HOTEL」の
選りすぐりの手土産を手配いたします。
（プラン料金には含まれません）

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）



宴会のお問い合わせ



プラン詳細



帝国ホテル
東京

MENU

◆プランC

1名様 50,000円

フリードリンク (2時間) + ペアリングワイン (白・赤)
ビール、ウイスキー、焼酎、日本酒、ソフトドリンク

<洋食>

さまざまな海の幸のキューブ 菜園仕立て キャヴィアをあしらって
帝国ホテル伝統のダブルコンソメスープ ロワイヤルを浮かべて
金目鯛のロティ フランス ジュラ地方のヴァンジョーヌ香るソース
シャンパンのグラニテ
黒毛和牛フィレ肉のグリエ ジュヴレ・シャンベルタンのソース
温野菜を添えて
さまざまなオレンジのヴェリーヌ
コーヒー

<和食>

膳菜
御椀
造里
強肴
焚合
御飯
果物

◆プランB

1名様 40,000円

フリードリンク (2時間)

ビール、白・赤ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク
※中国料理をご選択時は、ウイスキーが紹興酒になります

<洋食>

オマール海老の菜園仕立て 小さなサラダをあしらって
彩り野菜入り コンソメスープ
イサキのポワレ ヴァンジョーヌ香るソース
国産牛フィレ肉のロースト シャトーブリアンソース
温野菜とともに
木苺のなめらかなムースと森の果実のジュレ
ヴァニラアイスクリームを添えて
コーヒー

<中国料理>

前菜6種盛り合わせ
ふかひれスープ醤油仕立て
北京ダック
海老のチリソース
国産牛肉のオイスターソース炒め
五目入りチャーハン
マンゴープリン

<和食>

膳菜
御椀
造里
焼物
焚合
御飯
和菓子

◆プランA

1名様 30,000円

ノンアルコールフリードリンク (2時間)

ソフトドリンク、ミネラル
※+2,000円でビール、白・赤ワイン(中国料理は紹興酒)を追加可能

<洋食>

海の幸と彩り野菜の取り合わせ 菜園仕立て
クリスタルコンソメスープ 小さなお野菜を浮かべて
牛フィレ肉のポワレ 赤ワインのエッセンスソース
温野菜とともに
ティラミス ショコラの飾りを添えて
コーヒー

<中国料理>

前菜5種盛り合わせ
カニ肉入りコンソメスープ
海老のチリソース
若鳥のから揚げ黒酢仕立て
中華チマキ
杏仁豆腐



※ 洋食・和食のメニューは一例です。季節や食材の仕入れ状況により内容が変更になる可能性がございます。プラン内容・料金も予告なく変更となる可能性がございます。
※ 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。
※ 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。

手土産、ホールケーキ、花束などのご手配も承ります。