



Catering Party Menu

[ケータリング・パーティメニュー]



TOKYO INTERNATIONAL FORUM
東京国際フォーラム

彩華やかに
特別な日を演出する
パーティメニューを
各シーンに合わせて
ご用意いたしました。

華やかなパーティを彩るのは、
歴史と伝統に培われた帝国ホテル
ならではの美食の数々。
あたたかなおもてなしで皆様の
集いのひとときをお手伝いします。

ゲストの年齢層やご予算など
様々な条件に合わせてコーディ
ネートいたしますので、お気軽に
ご相談ください。

Premium class

特別な日にお薦めするフランス料理
パーティメニュー

お1人様料金 10,120円 (消費税・サービス料込)
[本体価格 8,000円]

アボカドと小エビのタルタル仕立て 山葵の香り
スモークサーモンのサラダをごま風味のコルヌに詰めて
スムールと魚介のサラダ“タブレ”
パテ・サラミ・生ハムとフルーツの盛り合わせ
スパイシーチキンと野菜のマリネ
サラダバー
野菜のグリル バーニャカウダソース
マカロニグラタン帝国ホテル風
魚介のフリット トマトハーブソース
真鯛のポワレ バルサミコソース
若鶏もも肉のフリカセ&バスマチ米
特製ビーフカレー&ライス
ローストビーフ ワゴンサービス
フルーツの盛り合わせ / ミニケーキ&一口和菓子
ホールケーキ / マカロン&カヌレ
チョコレート / コーヒー



Casual class

リーズナブルな価格の
パーティメニュー

お1人様料金 5,060円 (消費税・サービス料込)
[本体価格 4,000円]

スムールと魚介のサラダ“タブレ”
パテ・サラミ・生ハムとフルーツの盛り合わせ
スパイシーチキンと野菜のマリネ
野菜のグリル バーニャカウダソース
ミートソースのラザニア
真鯛のポワレ バルサミコソース
豚肩ロースのロースト バスク風ソース
柚子つくねの西京味噌クリーム煮
柚子の香り ノードルを添えて
ココナッツカレー&バスマチ米
フルーツカクテル
ミニケーキ&一口和菓子
コーヒー

Upper class

大切なおもてなしにワンランク上の
パーティメニュー

お1人様料金 7,590円 (消費税・サービス料込)
[本体価格 6,000円]

アボカドと小エビのタルタル仕立て 山葵の香り
スモークサーモンのサラダをごま風味のコルヌに詰めて
スムールと魚介のサラダ“タブレ”
パテ・サラミ・生ハムとフルーツの盛り合わせ
スパイシーチキンと野菜のマリネ
サラダバー
野菜のグリル バーニャカウダソース
ミートソースのラザニア
真鯛のポワレ バルサミコソース
豚肩ロースのロースト バスク風ソース
柚子つくねの西京味噌クリーム煮
柚子の香り ノードルを添えて
シーフードカレー&ライス
フルーツの盛り合わせ
ミニケーキ&一口和菓子 / コーヒー

※食材等によるアレルギーなどがございましたら予め担当者へお申し付けください。 ※掲載メニューは一例です。ゲストの年齢層や男女構成比など
※お料理は20名様より承ります。 ※お申込みは概ね10営業日前までお願いいたします。 ※食数の変更は3営業日前の正午までお受けいたし



※写真はイメージです。

Japanese, European and Chinese

様々な美味しさを楽しめる和洋中 パーティメニュー

お1人様料金 **7,590円** (消費税・サービス料込)
[本体価格 6,000円]

和風オードブルの小皿
スモークサーモンのレモン・ライム・オニオン添え
スムールと魚介のサラダ“ダブル”
パテ・サラミ・生ハムとフルーツの盛り合わせ
手毬寿司とひめいなりの盛り合わせ
点心盛り合わせ
チキン南蛮 タルタルソース添え
鮭味噌漬け焼き 柚子胡椒風味
ミートソースのラザニア
柚子つくねの西京味噌クリーム煮 柚子の香り ノードルを添えて
シーフードカレー&ライス
フルーツカクテル
ミニケーキ&一口和菓子 / コーヒー

Cocktail Party

カクテル パーティメニュー

フィンガーフード中心のメニューもご用意しております。

メニュー例

お一人様 **3,162円** (消費税・サービス料込)
[本体価格 2,500円]

- フィンガーフード
- ホットオードブル
- フルーツカクテル

ご予算に合わせてコーディネートいたします。
担当者まで、お問い合わせください。



※写真はイメージです。

Drink Menu

ドリンク メニュー

ビール(中瓶)……1本 **948円**～(消費税・サービス料込)
[本体価格 750円～]

ワイン ……………1本 **3,795円**～(消費税・サービス料込)
[本体価格 ¥3,000円～]

ソフトドリンク…1杯 **506円**～(消費税・サービス料込)
[本体価格 400円～]

ウイスキー ……1杯 **821円**～(消費税・サービス料込)
[本体価格 650円～]

シャンパン 1本 **12,650円**～(消費税・サービス料込)
[本体価格 10,000円～]



※写真はイメージです。



フリードリンクプラン

お料理にプラスできます。

Aプラン

お1人様料金 **3,415円** (消費税・サービス料込)
[本体価格 2,700円]

ビール、ウイスキー、ワイン、焼酎、日本酒、ソフトドリンク

Bプラン

お1人様料金 **2,783円** (消費税・サービス料込)
[本体価格 2,200円]

ビール、ウイスキー、ワイン、ソフトドリンク

※両プラン共パーティのご参加人数を対象とさせていただきます。
※フリードリンクプラン以外にもお飲み物を単品でご注文いただけます。
※お申し込みは概ね10営業日前までお願いいたします。

ど、様々な条件やご予算に合わせてコーディネートいたします。 ※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。 ※使用しているお米については担当者へお問い合わせください。
ます。 ※ご宴会をお取消の場合は概ね10営業日前よりお取消料を頂戴いたします。詳しくは担当者へお問い合わせください。

INFORMATION

〈ご利用案内〉

- * 食材等によるアレルギーなどがございましたら予め担当者へお申し付けください。
- * 掲載メニューは一例です。ゲストの年齢層や男女構成比など、様々な条件や予算に合わせてコーディネートいたします。
- * 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。
- * 使用しているお米については担当者へお問い合わせください。
- * お料理は20名様より承ります。
- * お申し込みは概ね10営業日前までをお願いいたします。
- * 食数の変更は3営業日前の正午までお受けいたします。
- * ご宴会をお取消しの場合は概ね10営業日前よりお取消料を頂戴いたします。詳しくは担当者へお問い合わせください。



[お問い合わせ先]



TOKYO INTERNATIONAL FORUM
東京国際フォーラム

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目5番1号
Tel. 03-5221-9050
<http://www.t-i-forum.co.jp>



hall B5



hall B7



hall D5



hall D7



Lounge

Premium Optional Menu

グレードアップオプション

帝国ホテル伝統の味 (1台単位でご注文を承ります)

帝国ホテルが自信を持ってお薦めする『帝国ホテル伝統の味』をぜひご賞味ください。



ブルゴーニュ風ビーフシチュー
ヌードル添え

53,130円 (消費税・サービス料込)
[本体価格 42,000円]

赤ワインを使用した
帝国ホテル自慢のビーフシチュー。
時間をかけ、じっくり煮込みました。
〈ブフェーション(小皿)で30皿程度/1台〉



ローストビーフ
西洋わさび添え

94,875円 (消費税・サービス料込)
[本体価格 75,000円]

帝国ホテルのパーティ料理の代名詞
ともいわれる料理。
お客様の目の前で切り分けます。
〈ブフェーション(小皿)で50皿程度/1台〉



真鯛の香草塩釜焼き

35,420円 (消費税・サービス料込)
[本体価格 28,000円]

真鯛を一匹使用した贅沢な料理。
タイム・セルフィユ・パセリなど、
香草の豊かな香りと共にお楽しみください。
〈ブフェーション(小皿)で50皿程度/1台〉

Premium Optional Menu



※写真はイメージです。

屋台オプションメニュー

(パーティメニューに追加できます。20人前より承ります)

江戸前寿司 [江戸前鮨 鮨源]	1人前 2,530円～ (消費税・サービス料込) [本体価格 2,000円～]
ふかひれそば [中国料理 北京]	1人前 1,897円 (消費税・サービス料込) [本体価格 1,500円]
北京ダック [中国料理 北京]	1人前 1,265円 (消費税・サービス料込) [本体価格 1,000円]
五目あんかけ焼きそば [中国料理 北京]	1人前 1,265円 (消費税・サービス料込) [本体価格 1,000円]

オプション料理をシーンに合わせて

パーティメニューに追加できます。(1台単位でご注文を承ります)

小皿盛り 和風オードブル盛り合わせ 〈ブフェ用小皿で30皿/1台〉	41,745円 (消費税・サービス料込) [本体価格 33,000円]
エビのチリソース煮 〈ブフェポーション(小皿)で30皿程度/1台〉	45,540円 (消費税・サービス料込) [本体価格 36,000円]
五目炒飯 〈ブフェポーション(小皿)で30皿程度/1台〉	30,360円 (消費税・サービス料込) [本体価格 24,000円]
手毬寿司とひめいなりの盛り合わせ 〈ブフェポーション(小皿)で30皿程度/1台〉	22,770円 (消費税・サービス料込) [本体価格 18,000円]
冷やし稲庭風うどん 〈ブフェ用小皿で30皿/1台〉	22,770円 (消費税・サービス料込) [本体価格 18,000円]
フレッシュフルーツ盛り合わせ 〈ブフェポーション(小皿)で30皿程度/1台〉	49,335円 (消費税・サービス料込) [本体価格 39,000円]

その他オプション

コンパニオン……………	22,000円～ (消費税込) (1名2時間～) [本体価格 20,000円～]
料理卓装花 ……………	33,000円～ (消費税込) [本体価格 30,000円～]
ちらし卓装花 ……………	3,300円～ (消費税込) [本体価格 3,000円～]
司会者 ……………	88,000円～ (消費税込) [本体価格 80,000円～]
鏡開き用樽酒 ……………	177,100円～ (消費税・サービス料込) (別途、升などのご用意も承ります) [本体価格 140,000円～] ※樽酒のお申込は概ね20営業日前までをお願いいたします。

※食材等によるアレルギーなどがございましたら予め担当者へお申し付けください。 ※パーティメニューに追加してご利用いただけます。
※使用しているお米については担当者へお問い合わせください。 ※お申込は概ね10営業日前までをお願いいたします。
※食数の変更は3営業日前の正午までお受けいたします。
※ご宴会をお取消の場合概ね10営業日前よりお取消料を頂戴いたします。詳しくは担当者へお問い合わせください。