



2025/3-9月
限定

飲み放題付プラン
(2時間制)



東京国際フォーラム ガラス棟会議室 単独利用

春夏パーティープラン

個室での立食ブフェスタイルにてお楽しみいただけます

¥10,000 プラン

ご利用人数
20~100名様

1名様 ¥10,000 (サービス料・消費税込)

お料理 11品

¥8,000 プラン

ご利用人数
20~100名様

1名様 ¥8,000 (サービス料・消費税込)

お料理 10品



帝国ホテル

帝国ホテルのシェフが腕によりをかけ、皆様にご満足いただけるよう
バラエティに富んだメニューをご用意いたしました。



ご予約・お問合せ

ホームページのご案内



パーティープラン受付専用ダイヤル
03-5221-9225

受付時間 10:00~12:00/13:00~17:00
(土・日・祝及び年末年始除く)



TOKYO INTERNATIONAL FORUM
東京国際フォーラム

※写真はイメージです



※写真はイメージです

個室での立食ブフェスタイル (2時間制) にてお楽しみいただけます。

¥10,000 プラン

食前のお楽しみ アミューズ・ブーシュ
ブリオッシュサンド
生ハム パルミジャーノレジャーノとバルサミコ
串揚げいろいろ
ブルーチーズのカナッペ 丸の内ハニーと一緒に

気まぐれグラタン
真鯛の香草パン粉焼き オマール海老のクリーム
牛肉のポワレ ソース・ボルドレーズ
帝国ホテル特製カレー

ミニャルディーズ (小菓子)
マCHEDニア (イタリア風フルーツポンチ)
コーヒー

フリードリンク内容

瓶ビール、ワイン、ウイスキー、
ソフトドリンク、焼酎



OPTION

※お一人様+¥1,870で焼酎「森伊蔵」をフリードリンクに追加できます。
※お一人様+¥550で乾杯用スパークリングワインのご用意が可能です。
※お一人様+¥550で客席のご用意が可能です。



¥8,000 プラン

食前のお楽しみ アミューズ・ブーシュ
ブリオッシュサンド
生ハム パルミジャーノレジャーノとバルサミコ
串揚げいろいろ
ブルーチーズのカナッペ 丸の内ハニーと一緒に

気まぐれグラタン
真鯛の香草パン粉焼き オマール海老のクリーム
ポークの煮込み バスク風
帝国ホテル特製カレー

ミニャルディーズ (小菓子)
コーヒー

フリードリンク内容

瓶ビール、ワイン、ウイスキー、
ソフトドリンク
(お一人様+¥550で焼酎をご用意)



サステナビリティへの取り組み ~食を通じて持続可能な社会の発展に貢献して参ります~



BG 無洗米
BG無洗米 (Bran=ヌカ、Grind=割る)

BG 精米製法は粘着力の強い肌ヌカの性質を利用し無洗米にする製法です。製造過程でも排水がまったく出ませんので川や海を汚すことはありません。



丸 丸の内ハニー

東京丸の内で養蜂したハチミツをご用意しました。地産地消や都市と自然の共生を推進します。



レインフォレスト・
アライアンス認証
農園産コーヒー

自然資源を守るための農園の在り方や、労働者の生活向上、権利尊重などの基準を満たす農園で生産されたコーヒーです。
<http://ra.org/ja>

エコ養殖鯛



水産資源や生態系などの環境にやさしい方法で行われている養殖業から生産された真鯛を使用しています。

ご利用条件

●ガラス棟会議室单独でのご利用に限らせていただきます。●ご利用の2か月前の月の第一営業日から11営業日前までにお申し込みください。
●ご利用時間は2時間までとさせていただきます。●お支払いは当日現金、クレジットカード、または後日お振込みにて申し受けます。
●人数のご変更はご利用4営業日前までにご連絡ください。(土日祝除く)●本プランではレイアウトのご指定や有料備品類の追加、食材等によるアレルギー対応メニューへの変更は致しかねます。●食材手配の都合によりメニューが変更になる場合がございます。●飲食のお持ち帰りはお断りさせていただきます。●本パーティープランのご利用人数は20~100名様となります。※100名様以上の場合はご相談ください。●表示料金は全てサービス料・消費税込みの料金となっております。