

# Catering Party Menu

[ケータリング - パーティーメニュー]



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ーメニューを 帝国ホテル 帝国ホテルのシェフがご用意いたします。



## Premium class

### 特別な日にお薦めするフランス料理 パーティーメニュー

お1人様料金 11,385円 [本体価格 9,000円]

#### メニュー 内容例

・ フィンガーフード…2品 前菜料理……………4品  
・ 主菜料理…………5品 フルーツ、ケーキ、コーヒー

- 〔 メニュー例 〕
- ・ 食前のお楽しみ アミューズブーシュ
  - ・ サーモンの燻製 キャビア添え
  - ・ 紅ズワイ蟹のサラダ仕立て
  - ・ シャルキュトリ(生ハム・ソーセージ・サラミ等の盛り合わせ)
  - ・ 本日のスープ
  - ・ 舌平目の白ワイン蒸し ボンファム
  - ・ シャリエピンステーキ
  - ・ 和牛の赤ワイン煮込み 滑らかなポテトのピュレ添え
  - ・ シーフードピラフ
  - ・ 帝国ホテル特製カレー
  - ・ チーズのカナッペ 丸の内ハニーと一緒に
  - ・ 取り合わせ季節の果物
  - ・ ミニアルデーズ(小菓子盛り合わせ)／コーヒー

## Upper class

### 大切なおもてなしにワンランク上の パーティーメニュー

お1人様料金 8,855円 [本体価格 7,000円]

#### メニュー 内容例

・ フィンガーフード…2品 前菜料理……………4品  
・ 主菜料理…………5品 デザート2品、コーヒー

## Casual class

### リーズナブルな価格の パーティーメニュー

お1人様料金 6,325円 [本体価格 5,000円]

#### メニュー 内容例

・ 前菜料理……………4品 主菜料理……………4品  
・ デザート2品、コーヒー

華やかなパーティーを彩るのは、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。

## 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 (Bran=ヌカ、Grind=削る)

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。

### 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に農園の在り方や、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>



### 丸の内ハニー ※一部メニュー

東京丸の内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。



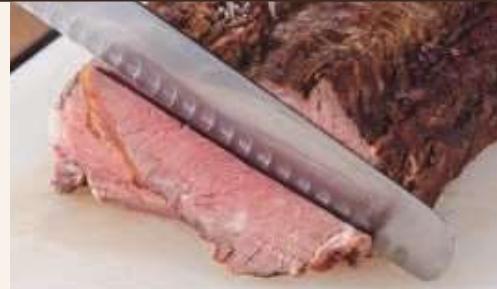
### エコ養殖鯛 ※一部メニュー

環境や生態系を守りながら行う養殖を保証する「養殖エコラベル認証」を受けた鯛を使用しています。

## Premium Optional Menu

### グレードアップオプション 帝国ホテル 伝統の味

帝国ホテルが自信を持ってお薦めする伝統の一品をぜひご賞味ください。  
※パーティーメニューに追加できます。(1台単位でご注文を承ります)



ローストビーフ 西洋わさび添え  
120,175円 [本体価格 95,000円]

帝国ホテルのパーティー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。  
(ブフェポーション(小皿)で50皿程度/1台)

※特選和牛もございます。詳しくは担当者へお問合せください。



海老と舌平目のグラタン“エリザベス女王”風  
94,875円 [本体価格 75,000円]

1975年 エリザベスII世陛下来日の際、女王のために考案した帝国ホテルオリジナル料理です。  
(ブフェポーション(小皿)で50皿程度/1台)

## Cocktail Party

### カクテルパーティーメニュー

フィンガーフード中心のメニューです。

お1人様料金 3,542円 [本体価格 2,800円]

メニュー  
内容例

フィンガーフード…7品



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。

## Drink Menu

### ドリンクメニュー

#### 2時間制 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 4,427円  
[本体価格 3,500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 3,668円  
[本体価格 2,900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ー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。

- ◆ビール(中瓶)…1本 1,075円～ [本体価格 850円～]
- ◆ウイスキー…1杯 1,012円～ [本体価格 800円～]
- ◆ワイン…1本 5,060円～ [本体価格 4,000円～]
- ◆シャンパン 1本 15,180円～ [本体価格 12,000円～]
- ◆ソフトドリンク…1杯 630円～ [本体価格 499円～]



## Optional Menu

# グレードアップオプション

パーティーメニューに追加できます。

熟練の寿司職人が握る寿司を出来立てでご堪能下さい。(50人前より承ります)

**江戸前寿司** 1人前(4貫) 3,795円~ [本体価格 3,000円~]

**桶盛寿司** 10人前(30貫~) A.18,975円 B.25,300円  
[本体価格 15,000円] [本体価格 20,000円]

### [各種オプション料理]

〈ブフェポーション(小皿)で30皿程度/1台〉

◆鯛めし	56,925円 [本体価格 45,000円]	◆黒酢酢豚	49,335円 [本体価格 39,000円]
◆ふかひれスープ	64,515円 [本体価格 51,000円]	◆手毬寿司とひめいなりの盛り合わせ	22,770円 [本体価格 18,000円]
◆点心	49,335円 [本体価格 39,000円]	◆杏仁豆腐	22,770円 [本体価格 18,000円]
◆エビのチリソース煮	49,335円 [本体価格 39,000円]	◆フレッシュフルーツ盛り合わせ	49,335円 [本体価格 39,000円]



(イメージ)

### その他オプション

◆レセプトント	26,400円~ (1名2時間~) [本体価格 24,000円~]	◆装花[料理卓]	33,000円~ [本体価格 30,000円~]
◆司会者	88,000円~ (1名2時間~) [本体価格 80,000円~]	◆装花[ちらし卓]	3,300円~ [本体価格 3,000円~]

◆鏡開き用樽酒 240,350円~  
[本体価格 190,000円~]

※別途、升などのご用意も承ります。

※樽酒のお申込みは概ね20営業日前までにお願いいたします。

※消費税込。(樽酒はサービス料も込)

## INFORMATION

### 〈ご利用案内〉

\*お申し込みは概ね10営業日前までにお願いいたします。

\*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。

\*お料理は20名様より承ります。

\*記載の料金はサービス料15%・消費税10%込の表示です。(本体価格はサービス料・消費税別)

\*写真はイメージです。

\*食材等によるアレルギーなど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

<https://www.t-i-forum.co.jp>



hall B5



hall B7



hall D5



hall D7



Lounge