

東京国際フォーラム ガラス棟会議室 単独利用

パーティープラン

Party plan

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

飲み放題付
プラン
(2時間制)



※写真はイメージです

¥6,000 プラン

ご利用人数 20～100名様
1名様 ¥6,000
(サービス料・消費税込)

お料理7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

¥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



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。

ホームページのご案内



ご予約・お問合せ

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

MENU

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。

¥6,000 プラン

シーフードマリネ
キッシュ
フランス産チーズのカナッペ

気まぐれグラタン
チキン竜田 ポテト添え
帝国ホテル特製カレー

ミニアルディーズ（小菓子）
コーヒー

¥8,000 プラン

食前のお楽しみ アミューズ・ブーシュ
パーティーサンド
エスカベッシュ
キッシュ
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
真鯛のロースト ハーブバターソース
ポークのトマトシチュー
帝国ホテル特製カレー

ミニアルディーズ（小菓子）
コーヒー

¥10,000 プラン

食前のお楽しみ アミューズ・ブーシュ
パーティーサンド
エスカベッシュ
キッシュ
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
真鯛のパン粉焼き オマール海老のクリームと一緒に
シャリアピンステーキ 温野菜添え
帝国ホテル特製カレー

ミニアルディーズ（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、ソフトドリンク
（ウイスキーを追加 お一人様＋¥550）
（焼酎を追加 お一人様＋¥550）

フリードリンク内容

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

フリードリンク内容

瓶ビール、ワイン、ソフトドリンク
ウイスキー、焼酎

OPTION

・焼酎「森伊蔵」 お一人様＋¥1,980
・乾杯用スパークリングワイン お一人様＋¥550
・客席のご用意 お一人様＋¥550



サステナビリティへの取組み ～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。



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。



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。

環境循環型野菜



料理の食品ロスで発生した生ごみを乾燥させて肥料にし、それを使い生産された野菜を「環境循環型野菜」として購入し一部メニューに使用しています。

ご利用条件

●本プランは予告なく内容を変更・終了する場合がございます。チラシの内容は発行日現在のものです。ご利用前に最新情報をご確認ください。●ガラス棟会議室単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。（土日祝除く）●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。●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。※10～19名様、および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・消費税込みです。

2025年8月発行