

初節句・誕生日・結婚記念日・長寿のお祝いなど人生の節目に

大切な方と過ごす洋個室貸切

お祝い会食プラン



プラン料金 (1名様)

松 12,500円

竹 10,300円

梅 8,100円

*料金にはお料理・室料・税金が含まれております。

*お料理写真はイメージです。

お飲み物

- ・別途ご注文、ご精算下さい。
- ・フリードリンク(飲み放題)は¥2,750(税込)です。

ビール・焼酎(麦)・日本酒・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース
+ワイン(赤・白)または紹興酒

特典

- ・ホテル写真スタジオにて集合写真 1ポーズ
参加者全員にL版写真プレゼント
※1枚500円追加で2L版にランクアップ可能です。
- ・お部屋ご利用時間 (30分延長)
通常利用時間 2時間→2時間30分

長寿のお祝いに

- ・お祝い色の「ちゃんちゃんこ」を無料貸し出し
(各色1着のご用意となります)



お料理

日本料理・フランス料理・中国料理の
コース料理から選べます。

- *ご予約は6名様以上10日前までとさせていただきます。
- *人数の変更は3日前18:00までとなります。
- *館内の宴会場(洋室)でご利用いただけます。

オプション

- ・花束 5,500円～
- ・お子様ランチ 3,300円～



お子様対応

- ・ベビーコットのご用意もございますのでお問合せ下さい。
- ・10階には、キッズルームや授乳室もございます。

国家公務員共済組合員様割引 ¥1,000OFF

- ・7000円以上のパックプランをご利用の場合
- ・国家公務員共済組合員様(現役)および特別利用者様(OB)が幹事又は代表者の場合
- ・当日組合員証または宿泊施設特別利用者証、またはKKRメンバーズカードをご提示ください。
- ・支払いは現金またはKKRメンバーズカードのみ
- ・2023年10月1日以降の実施宴会より適用

2025.5.20 更新

■お問合せ・ご予約 営業部バンケットセールス課 TEL 03-3287-2932 (受付時間/09:00~18:00)

KKR HOTEL TOKYO

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 TEL 03-3287-2921(代表)
https://www.kkr-hotel-tokyo.gr.jp E-mail:party@tokyo.kkr.or.jp
東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口(直結)

KKRホテル東京
Webサイト
宴会・会議員





旬の素材を大切にしたいホテル自慢のお料理は季節でメニューが替わります

松 12,500円

<日本料理>

- 【先 附】 鯨有馬煮 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
- 【前 菜】 板矢貝 白茎芋の梅和え 蛸旨煮 鴨松風
長芋紫蘇漬け 天子金山寺煮 山葵枝豆
- 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 胡麻豆腐
順才 三つ葉 人参 酢橘
- 【造 り】 車海老湯洗い 鯛 鮪 縞鯨
生海胆 あしらい一式
- 【焼 物】 鱈油焼き 叩き木の芽 新丸十柵野煮 葉地神
- 【焚 合】 鱈黄味煮 里芋 冬瓜
赤長唐辛子 楓麩 幅広隠元
- 【強 肴】 国産牛西京焼き 彩野菜
- 【食 事】 鯛赤飯 塩昆布 赤出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物
わらび餅 黒蜜 レッドメロン 桜桃

<フランス料理>

- サーモンと小柱のテリーヌ イクラ添え
- カボチャのポタージュ
- 甘鯛鱗焼き カレー風味の白ワインソースとバルサミコ
- 国産牛フィレ肉の網焼き フォアグラ添え トリュフソース
- ガトーオペラとマカロン アイスクリーム添え
- コーヒー
- パン

<中国料理>

- 前菜盛合せ
- 海老の紅白ソース
- 国産牛と夏野菜のオイスターソース炒め
- 鯛の香り蒸し
- フカヒレ姿とマカ入り薬膳蒸しスープ
- 蓮の葉ちまき
- 豆乳プリン烏龍茶ソースとエッグタルトとフルーツの盛り合わせ

竹 10,300円

<日本料理>

- 【先 附】 鯨有馬煮 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
- 【前 菜】 板矢貝 白茎芋の梅和え 蛸旨煮 鴨松風
長芋紫蘇漬け 天子金山寺煮 山葵枝豆
- 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 胡麻豆腐
順才 三つ葉 人参 酢橘
- 【造 り】 鯛 鮪 縞鯨 甘海老 あしらい一式
- 【焼 物】 鱈油焼き 叩き木の芽 新丸十柵野煮 葉地神
- 【焚 合】 鱈黄味煮 里芋 冬瓜
赤長唐辛子 楓麩 幅広隠元
- 【強 肴】 国産牛西京焼き 彩野菜
- 【食 事】 冷やし細饅頭 薬味彩々 美味出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物
わらび餅 黒蜜 レッドメロン 桜桃

<フランス料理>

- スモークサーモンと潮鯛 イクラ添え
- カボチャのポタージュ
- カマスのヴィエノワーズ風 カレー風味の白ワインソース
- 国産牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え マデラ酒ソース
- マンゴーとヨーグルトのムース アイスクリーム添え
- コーヒー
- パン

<中国料理>

- 前菜盛合せ
- 海老の紅白ソース
- 国産牛と夏野菜のオイスターソース炒め
- 鯛の香り蒸し
- 冬瓜入りフカヒレスープ
- 蟹肉とトビコ入り炒飯
- 杏仁豆腐とエッグタルトとフルーツの盛り合わせ

梅 8,100円

<日本料理>

- 【先 附】 鯨有馬煮 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
- 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 胡麻豆腐
順才 三つ葉 人参 酢橘
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】 鱈油焼き 叩き木の芽 新丸十柵野煮 葉地神
- 【焚 合】 鱈黄味煮 里芋 冬瓜
赤長唐辛子 楓麩 幅広隠元
- 【油 物】 海老真丈磯辺揚げ 鮎並霞揚げ
アスパラ 山椒塩 レモン
- 【食 事】 冷やし細饅頭 薬味彩々 美味出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物
抹茶プリン 彩果物

<フランス料理>

- スモークサーモンと潮鯛 サラダ添え
- カボチャのポタージュ
- カマスのソテー 和風ピストソース
- 牛フィレ肉のソテー 温野菜添え マデラ酒ソース
- ブランマンジェとアイス
- コーヒー
- パン

<中国料理>

- 前菜盛合せ
- 海老の紅白ソース
- 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
- 冬瓜入りフカヒレスープ
- 蟹入り炒飯
- 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ