

KKR ホテル東京 洋室宴会場

立食・着席buffeパーティ フォーシーズンプラン

季節ごとの旬の味わいを集めたbuffeスタイルのご宴会プラン



※写真はイメージです

◆お料理 (20名様以上)

クオリティプラン 1名様 ¥9,000

折衷料理【和洋・和中華・洋中】のいずれかを
1種類お選びいただけます。

スタンダードプラン 1名様 ¥8,000

日本料理・西洋料理・中国料理から
1種類お選びいただけます。

平日限定ウィークデイプラン 1名様 ¥6,500

日本料理・西洋料理・中国料理から1種類お選びいただけます。

◆お飲物 (フリードリンク 120分)

Aプラン 1名様 ¥2,000

ビール・ワイン(赤・白)
ノンアルコールビール・オレンジジュース・ウーロン茶
コーラ・ジンジャーエール

Bプラン 1名様 ¥2,500

ビール・ワイン(赤・白)
焼酎・日本酒・ウィスキー・炭酸水・氷
ノンアルコールビール・オレンジジュース・ウーロン茶
コーラ・ジンジャーエール・ミネラルウォーター

国家公務員共済組合員様割引 ¥1,000

※7000円以上のバックプランをご利用の場合
※国家公務員共済組合組合員様(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

2025.2.21

*料金には、2時間の会場室料・税金が含まれております。
*10階、11階のいずれかの洋室宴会場のご利用に限らせていただきます。
*ご予約は20名様より、10日前のご予約まで承ります。
*ご人数の変更は3日前18:00までとさせていただきます。
*2時間を超える場合は、1名様30分770円の延長料金を頂戴いたします。

■お問合せ・ご予約 営業部バンケットセールス課 TEL 03-3287-2932 (直通・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・会議頁



公式Instagram
フォロー
お願いします



フォーシーズンプラン 夏のメニュー(立食)

日本料理

< ¥6,500 プラン >

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 幅広隠元
酒蒸し帆立と季節野菜の胡麻和え
- 【造 り】鯛 鮪 勘八
牡丹海老 烏賊 あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鱸酒盗焼き 酢橘 葉地神
- 【焚 合】蛸旨煮、鱧黄味煮 夏野菜彩々
- 【油 物】天婦羅盛合せ
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし細鱈鮓 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の甘味と果物

< ¥8,000 プラン >

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 幅広隠元 鯧茄子 陸蓮根
酒蒸し帆立と季節野菜の胡麻和え
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 勘八
車海老 生海胆 あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鮎並木の芽焼き
鱸油焼き 酢橘 葉地神
- 【焼 物】鶏照り焼き 帆立バター焼き 烏賊一夜干し
- 【焚 合】蛸旨煮 金目鯛の煮付け 鱧黄味煮 夏野菜彩々
- 【油 物】天婦羅盛合せ
- 【油 物】串揚げ五種盛り
- 【食 事】冷やし細鱈鮓 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の甘味と果物

※季節の食材を使う為、メニューが一部変わる場合がございます。

西洋料理

< ¥6,500 プラン >

- スモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ
チーズ盛り合わせ
夏野菜のキッシュ
ソーセージパイ
カマスヴィエノワーズ
赤魚蒸し
キスと海老のカダイフ揚げ
牛肉のステーキ
唐揚げ&ポテト
三元豚炙り焼き ハニーマスタードソース
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー
デザート
コーヒー

< ¥8,000 プラン >

- スモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ
チーズ盛り合せ
夏野菜のキッシュ
ソーセージパイ
オマール海老のクリームコロケ
カマスヴィエノワーズ風
鯛ソテー
ラザニア
国産牛肉のステーキ
タンドリーチキン
三元豚炙り焼き ハニーマスタードソース
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー
プチデザート
コーヒー

中国料理

< ¥6,500 プラン >

- チャーシューと野菜の和え物
くらげと野菜の和え物
蒸し鶏の香り煮 生姜ソース
ミニ春巻きと揚げ餃子
白身魚と野菜の黒酢炒め
海老のチリソース煮
鶏肉の唐揚げと野菜の辛味炒め
豚肉と野菜の柔らか煮
海老蒸餃子
五福焼売
チャーハン
焼きそば
杏仁豆腐・ココナッツミルク・マンゴープリン
フルーツの盛り合わせ

< ¥8,000 プラン >

- チャーシューと野菜の和え物
くらげと野菜の和え物
蒸し鶏の香り煮 生姜ソース
五目春巻きと揚げ餃子と海老のフリッター
海老のチリソース煮
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
鯛の香り蒸し 青山椒ソース
一口ちまき
焼きビーフン
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
杏仁豆腐・タピオカ入りココナッツミルク・マンゴープリン
フルーツの盛り合わせ

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わる場合がございます。

2025.5.20

フォーシーズンプラン 夏のメニュー(立食)

和洋折衷料理

日本料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

西洋料理

- 【取 肴】 玉蜀黍豆腐 海老 幅広隠元
鯿茄子 陸蓮根
酒蒸し帆立と季節野菜の胡麻和え
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 牡丹海老
烏賊 いくら あしらひ一式
- 【焼 物】 鮭羽二重焼き 鱸酒盗焼き
烏賊一夜干し 酢橘 葉地神
- 【焚 合】 蛸旨煮 鱧黄味煮 夏野菜彩々
- 【油 物】 串揚げ五種盛
- 【食 事】 冷やし細饅頭 薬味 美味出汁

- サンドイッチ
チーズ盛り合わせ
野菜のキッシュ
ソーセージパイ
唐揚げ&ポテト
牛肉のステーキ
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー
プチデザート
コーヒー

※季節の食材を使う為、メニューが一部変わる場合がございます。

和中華折衷料理

日本料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

中国料理

- 【取 肴】 玉蜀黍豆腐 海老 幅広隠元
鯿茄子 陸蓮根
酒蒸し帆立と季節野菜の胡麻和え
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 牡丹海老
烏賊 いくら あしらひ一式
- 【焼 物】 鮭羽二重焼き 鱸酒盗焼き
烏賊一夜干し 酢橘 葉地神
- 【焚 合】 蛸旨煮 鱧黄味煮 夏野菜彩々
- 【油 物】 串揚げ五種盛
- 【食 事】 冷やし細饅頭 薬味 美味出汁

- 海老のチリソース煮
白身魚と野菜のブラックビーンズ辛味炒め
牛肉細切りと野菜のオイスターソース炒め
海鮮翡翠蒸し餃子
五福焼売
チャーハン
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルク

洋中華折衷料理

西洋料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

中国料理

- スモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ
カマスヴィエノワーズ風
野菜のキッシュ
ソーセージパイ
牛肉のステーキ
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー
プチデザート
コーヒー

- 豚肉と野菜の黒酢炒め
白身魚と野菜のブラックビーンズ辛味炒め
ミニ春巻きと揚げ餃子と海老のフリッター
海老のチリソース
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
五福焼売