



KKR ホテル東京

同窓会プラン

恩師や懐かしい顔に囲まれて、思い出深いひとときを存分にお楽しみいただけます
お料理、お飲物のプランを組み合わせでご利用ください



平日は特別にたっぷり 2 時間 30 分



プラン利用期間：2025 年 3 月 1 日 ~2025 年 9 月 30 日

◆お料理（室料・税金込）

◆立食または着席buffet（20 名様以上）

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。

1 名様

¥ 7,000

【1 名様 ¥8,000 の折衷料理もございます。】

◆着席コース料理（8 名様以上）

日本料理または西洋料理をお選
びいただけます。

1 名様

¥ 7,800

◆卓盛料理（8 名様以上）

中国料理のみのご用意となります。

◆お飲物（フリードリンク・税金込）

A 1 名様
プラン ¥ 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 1 名様
プラン ¥ 2,500

ビール・ワイン(赤・白)・
焼酎・日本酒・ウイスキー・
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

特典

*通常 2 時間のご利用が、平日は 2 時間半ご利用可能です。

*集合スナップ写真をプレゼント。10F 写真室にて撮影（最大 69 名様）
L 版プリント（8.9cm×12.7cm）を当日のお開きまでにお渡しいたします。
※追加料金（5 0 0 円）にて 2 L 版（12.7cm×17.8cm）に変更も可能です。

*国家公務員共済組合員（OB）様はお一人 ¥1,000 の割引がございます。

組合員証をお持ちの上、現金または KKR メンバースカードでお支払いください。

*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。

*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 10 日前まで承ります。ご人数の変更は 3 日前 18:00 までとさせていただきます。



2025.2.21

■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



同窓会プラン 夏のメニュー(ブッフェ)

日本料理 <7,000 円プラン>

- 【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】冷やし細鯉鮓 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の甘味と果物

中国料理 <7,000 円プラン>

- 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
豚肉と野菜のやわらか煮
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

和洋折衷 <8,000 円プラン>

- 【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 いくら あしらい一式
- 【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】冷やし細鯉鮓 薬味 美味出汁
- サンドイッチ
チーズ盛り合わせ
ソーセージパイ
国産牛肉のロースト
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

西洋料理 <7,000 円プラン>

- 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
ソーセージパイ
カマスヴィエノワーズ
野菜のキッシュ
赤魚蒸し
あぶり三元豚
国産牛肉のロースト 和風
タンドリーチキン
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

和中折衷 <8,000 円プラン>

- 【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 いくら あしらい一式
- 【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】冷やし細鯉鮓 薬味 美味出汁
- 牛肉細切りと野菜の炒め
海老のチリソース
海鮮翡翠蒸し餃子
海老蒸し餃子
一口肉まん
チャーハン
二種デザート

洋中折衷 <8,000 円プラン>

- サンドイッチ
チーズ盛り合わせ
ソーセージパイ
国産牛肉のロースト
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
- ミニ春巻きと揚げ餃子
豚肉細切りと野菜の炒め
白身魚と野菜のブラックビーンズ辛味炒め
海老のチリソース煮
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
一口肉まん

同窓会プラン 夏のメニュー(コース)

日本料理 <7,800 円プラン>

【先 附】鰯有馬煮 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらひ一式
【焼 物】鱸油焼き 叩き木の芽 新丸十梅野煮 葉地神
【焚 合】鰹黄味煮 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 鮎並霰揚げ
アスパラ 山椒塩 レモン
【蓋 物】冷やし茶碗蒸し 利休餡
鰻 銀杏 百合根 三つ葉
【食 事】冷やし細鯉鮓 薬味彩々 美味出汁
【水菓子】季節の甘味と果物

※上記はメニュー例となります。

西洋料理 <7,800 円プラン>

パテドカンパーニュ プチサラダ添え
本日のスープ
赤魚蒸し 和風ピストソース
牛フィレ肉のソテー マデラ酒ソース
ブラマンジェとアイス
コーヒー
パン

中国料理 <7,800 円プラン>

(卓盛り)

四種前菜の盛り合わせ
(くらげ・海老の冷菜・蒸し鶏の生姜ソース・牛すね肉の辛味煮)
海老の黄金パウダーかけ
牛肉細切りと野菜のオイスターソース炒め
点心三種
鯛の香り蒸し 青山椒ソース
冬瓜入りフカヒレスープ
煮チャーシューと高菜入りチャーハン
杏仁豆腐とエッグタルトとフルーツの盛り合わせ

