



WINTER 2026.1-2

旬を味わう新春のご馳走

Dinner Time Selection

各レストランのシェフが腕によりをかけた
本格的なディナーをご賞味ください

展望レストラン 芙蓉 (12F)

17:00～21:00

梅見月御膳 [土日祝のみ] * ランチでもご利用いただけます。



1月10日(土)～3月1日(日)

お料理からも春の訪れを感じていただけるよう、鮭のうぐいす焼きや梅の花を模した京人參など、季節の彩りを散りばめました。お食事に蟹の蒸し寿司と冷製梅蕎麦を用意した全7品です。

1名様 ¥4,000

鮭うぐいす焼き／海老黄身煮／海老真丈東寺揚げ／造り二種盛り／蟹の蒸し寿司／冷製梅そば／水菓子

1月4日(日)～3月1日(日)

*内容は月替わりとなります。

葵会席 [全日] 1名様 ¥8,000 前菜／お椀／造り／温物／強肴／食事／水菓子

ダイニングバー リラ (12F)

17:30～22:00 [平日のみ]

中華粥御膳 ~春節を楽しむ御膳~

1月5日(月)～2月27日(金)

旧正月によく食べられる水餃子や海老の紅白ソースなど全6品をお一人様からでもいろいろ味わえる贅沢な御膳料理に仕上げました。

1名様 ¥4,000

海老の紅白ソース／国産牛と野菜の塩麴炒め／水餃子／中華粥／桃饅頭／杏仁豆腐



月末の金曜はステーキフェス 五感で味わう、特選ステーキ&東京の夜景「特選ステーキディナーbuffet」

1月30日(金)・2月27日(金) [90分制] (延長30分:500円)

シェフが目の前で香ばしく焼き上げる特選ステーキを心ゆくまで堪能。さまざまなお肉の部位を、お好みのソースで食べ比べできます。

1名様 ¥5,000

*子供(小学生) ¥3,000
※未就学児無料 ※ドリンクは別料金

シェフ特選ディナー [平日のみ]

1月5日(月)～2月27日(金)

正統派フランス料理の醍醐味をご堪能いただける「冬のデギュスタシオン」。アワビや鹿肉、冬野菜などを使用したシェフ渾身のフルコースメニューです。

「冬のデギュスタシオン」

1名様 ¥10,000

アワビと冬野菜のモザイク／鹿肉とくるみのカゾレツ／本日のスープ／金目鯛の炙り焼 根菜のリゾット／グラニテ／国産牛タンをグリル 黒胡椒ソース／デザート

日本料理 たけはし (12F)

17:00～21:00 [平日のみ]

お座敷個室プラン「一期一会」〈要予約〉

1名様 ¥7,500～(全8品)

*内容は月替わりとなります。
※平日ランチタイムも承ります。

◆その他、季節の献立をご用意しております。

料理長厳選宴会席「祇園」¥11,500、四季会席「清水」¥9,500/「賀茂」¥7,500

～2時間飲み放題付き～ 新年会プラン [平日のみ]

日本料理 たけはし (12F)

1月5日(月)～30日(金)

旬の味覚をお楽しみいただける全7品の会席料理と、2時間飲み放題が付いた新年会などのお集まりに最適なプラン。(ご利用は4名様～56名様まで)

1名様 ¥8,500

(先附／造り／焼物／油物／一人鍋／食事／水菓子)

*プラス¥1,500でプレミアムフリードリンクにグレードアップいたします。
(日本酒「獺祭45」、ウイスキー「NIKKAセッション」)

ダイニングバー リラ (12F)

1月5日(月)～30日(金)

トピコとあさり入り炒飯や春節に食す風習がある水餃子などのパーティメニュー全7品をご用意いたします。夜景を眺めながら美味しい時間を。

1名様 ¥6,500

前菜盛り合わせ／海老の紅白ソース／牛肉細切りと野菜の塩麴炒め／水餃子／白身魚と野菜の甘酢炒め／トピコとあさり入り炒飯／杏仁豆腐

* ¥7,000・¥8,000の宴会プランも有。



新年にふさわしい美味尽くしの日本料理・フランス料理・中国料理をご用意。

旬の食材を使用した季節のご馳走で特別な時間をお過ごしください。

Lunch Time Selection

美味しい料理と楽しい会話で
少し贅沢なランチタイムを

日本料理 たけはし (12F)

11:30～14:00 [平日のみ]

冬のおすすめランチ「～寒の土用に～ 鰻重」



1月6日(火)～2月27日(金)

秋から冬にかけて脂の乗りが良くなる国産鰻を毎朝丁寧にさばき、丸ごと一匹、ふんわりと焼き上げる逸品です。1日10食限定、滋味深い味わいをぜひご賞味ください。

1名様 ¥5,000

(小鉢／骨せんべい／肝吸い／鰻重／漬物／水菓子)

◆その他 ランチメニュー◆

蕎麦御膳 1名様 ¥2,500



過替わり御膳 1名様 ¥2,500



【上寿司】1名様 ¥3,500

季節の江戸前寿司9貫に小鉢・茶碗蒸し・汁物・水菓子をセットでご用意。和室でゆったりとお食事をお楽しみください。

季節の江戸前寿司9貫／小鉢／茶碗蒸し／汁物／水菓子 全5品

ラウンジ ロイヤル (1F)

11:00～17:00

季節のおすすめスイーツ

1月5日(月)～2月28日(土)

1・2月 栗のモンブラン ¥750

マドレーヌを土台にした昔懐かしい黄色いモンブランです。

1月 苺のシャルロット ¥750

苺のムースとパナラムースを重ねて、ビスキュイ、苺のコンフィ、フレッシュな苺をあしらいました。

2月 キャラメルショコラオレンジ ¥800

キャラメルクリーム、ミルクチョコ、オレンジガナッシュなどを使い、五層に仕上げたチョコレートスイーツ。



リニューアルオープン [1F] ラウンジ ロイヤル TEL 03-3287-2974

■11:00～17:00(喫茶) (16:30ラストオーダー)

※ロイヤル営業終了後のテイクアウトは

〔12F〕ダイニングバー リラにて販売。

(21:00 まで)



〔12F〕展望レストラン 芙蓉 TEL 050-3627-7343

■06:45～09:00(朝食)

■11:30～14:30(昼食) (14:00ラストオーダー)

■17:00～21:00(夕食) (20:00ラストオーダー)

※土・日・祝日は、昼食・夕食とも日本料理のみとなります。

Lunch & Dinner Restaurants Selection

展望レストラン 芙蓉 (12F)

11:30～14:30

～プレミアムランチ～[平日のみ]

「国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み」



1月5日(月)～2月27日(金)

メイン料理は牛ホホ肉の赤ワイン煮込み「ブッフ・ブルギニオン」。ビーフシチューの原点とも言われる郷土料理で香味野菜と赤ワインに漬け込み3日間かけて作るスペシャリテ。

1名様 ¥3,800

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み／スープ／ブッフェ(オードブル／サラダ／デザート／コーヒー・紅茶)

〔平日ランチ〕3種類から選べるbuffet付きランチ!

皇居の緑を眺めながら楽しめる平日ランチはオードブル／

サラダ／デザート／コーヒー・紅茶のbuffetに週替わりの

soup付き。デザートは月替わりで8種類をご用意いたします。

■プレミアムランチ ¥3,800

■ステーキランチ ¥3,200

■セレクトランチ ¥2,800

*「梅見月御膳」は土日祝のランチ&ディナーでご利用いただけます。

カレーステーション リラ (12F)

11:30～14:00 [平日のみ]

ホテル名物 ブラックビーフカレー & 週替わりカレー〈セルフ形式〉
☑テレビ東京「出没! アド街ック天国」で紹介されました。

眺望も楽しめるカレーランチはいかがですか。ホテル定番のブラックビーフカレーと週替わりカレーのほか、2月は世界一美味しいカレーとも称されるタイ南部の「マッサマンカレー」をご用意いたします。

ホテル名物ブラックビーフカレー／週替わりカレー／スープ／サラダバー ※ドリンクバー¥200

1名様 ¥1,300

2月限定 「マッサマンカレー」 ■期間: 2月2日(月)～27日(金)

スパイスの奥に感じるココナッツの豊かな香りととろやかな甘みが特徴です。



(1日限定) ご予約がおすすめ! リニューアル記念! スイーツbuffet開催



リニューアル記念として「バレンタインスイーツbuffet」を開催。コーヒー・紅茶のフリードリンク付き。ホテル定番カレー・サンドウィッチなどの軽食もご用意。

■開催日: 2月10日(火)

■時間: [1部] 15:00～17:00

[2部] 18:00～20:00

■料金: 1名様 ¥3,500

■定員: 各40名様

学生限定特典 *事前予約に限り 500円OFF

*学生証をご提示ください

※掲載の料金には消費税(10%)が含まれております。



* 展望レストラン 芙蓉 (12F) 2時間飲み放題付き¥7,000の新年会プランもご用意しております。詳細は各店舗までお問い合わせください。

KKR HOTEL TOKYO INFORMATION

～ ご宿泊プラン ～

全室Wi-Fi完備

◀ 平日限定 煌めく夜景と美味しい特選中華コースプラン ▶



期間 2026年1月5日(月)～2月27日(金)
ご夕食は、東京スカイツリーや煌めく夜景を愉しめる「ダイニングバーリラ」にて中国料理をご用意いたします。すこし遅めの夕食も対応いたします。
1泊タ・朝食付
レギュラーツインルーム
大人2名様 **¥48,400～**

◀ 相撲部屋朝稽古宿泊プラン ▶



期間 2026年2月5日(木)・11日(水・祝)・13日(金)
秀ノ山部屋(東向島)で迫力満点の朝稽古を見学し、朝食は管理栄養士監修の特製ちゃんこに舌鼓する貴重な体験を。
1泊タ・朝食・見学付
1室2～3名様 **¥59,200～**
*朝食は特製ちゃんこ(見学後)
*男性限定で相撲体験もできます
*保険料込、秀ノ山部屋までの交通費別

朝食も豪華に! 和洋バイキング ◆ 皇居の眺望がお楽しみいただける「展望レストラン 芙蓉」(12階)
「サーロインステーキ」などをシェフが目の前で焼き上げる鉄板焼や充実したデザートなど、朝からより一層食事をとお楽しみいただけます。

全国のご当地企画 ■ 期間: 1月5日(月)～3月31日(火)
全国いろいろ堪能! 静岡おでん・秋田稲庭うどん など

〈お問合せ・ご予約〉営業部宿泊課／TEL 03-3287-2922

～ おすすめ情報 ～

◀ プラチナベンシヨナース ジャズコンサート&ランチ ▶



生バンドによるジャズコンサートとランチが楽しめる好評のイベント。2月のゲストは毎回大好評の津軽三味線ユニット「れんま」が登場。
■2026年 2月1日(日)
■11:30 受付 12:00 ランチ 13:00 開演
■大宴会場「瑞宝」(10F)
■1名様 ¥12,000
(コース料理、フリードリンク付)
*次回開催 4月29日(水・祝)

◀ 新年会プラン (ソフトドリンク付き) ▶



新年会に最適なパーティプランをご用意。お料理は和・洋・中3種類の中からコース料理またはブッフェ料理をお選びください。
■2026年1月4日(日)～31日(土)
■10F・11F 洋室宴会場
Buffet 1名様 ¥9,500～
Course 1名様 ¥11,500～
*フリードリンク (Aプラン)¥500 (Bプラン)¥1,000
*ご予約は立食パーティ、または着席ブッフェ15名様、コース料理8名様より承ります。

〈お問合せ・ご予約〉パンケットセールス課／TEL 03-3287-2932

KKR HOTEL TOKYO

Wedding

◆ KKRホテル東京では、ご両家の顔合わせを兼ねたお食事会や結納、挙式、披露宴、フォトウェディングなど、多彩なプランをご用意しております。

皇居の緑と美食で心からのおもてなし!

最短1ヶ月で準備OK! 特典付ウェディングプランでお得に

披露宴は皇居の眺望がお楽しみいただける会場をご用意。
6～150名様までご人数に合わせてお選びいただけます。

期間限定 2026年9月末まで (20名様 ¥788,000)

〈プラン内容〉挙式・料理・飲物・お二人の衣装(洋装or和装)・美容着付・テーブル装花・ブーケ&ブートニア・スタジオ写真(6切)1ポーズ・印刷物・介添料

◆さらに! 2大特典

プレゼント ①ウェディングケーキ ②挙式スナップアルバム&データ

◆お問合せの際は「プレシャスタイムを見て」とお伝えください。

〈お問合せ・ご予約〉プライダルサロン／TEL 03-3287-1368 (火曜定休 ※祝日除く)



お子さまがいる新郎新婦やマタニティの新婦、さらに乳幼児をお連れでのご列席も安心してお楽しみいただけます。



Instagramにて最新情報を配信中

※掲載の料金には消費税(10%)が含まれております。

*上記掲載以外にも、宿泊、宴会、婚礼プランをホームページに掲載しております。インターネット割引などございますので、ぜひご参照ください。

<https://tokyo.kkr.or.jp>

KKRホテル東京

検索



ホームページ



レストラン紹介



Instagram



X(旧ツイッター)



【交通のご案内】

〔地下鉄〕

* 東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口直結
または2番出口(エレベーター)より徒歩3分
* 東京メトロ千代田線「大手町駅」C2出口、都営新宿線・三田線・東京メトロ半蔵門線「神保町駅」A9出口より徒歩5分

〔タクシー〕* 東京駅(丸の内南口)より5～10分

〔お車〕

* 首都高速環状線ご利用の際は、神田橋出口または一ツ橋出口をご利用ください。



KKR HOTEL TOKYO
KKRホテル東京
KKR Hotels & Resorts

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 TEL03-3287-2921
<https://tokyo.kkr.or.jp>

諸般の事情により掲載内容を変更させていただく場合もございます。

PRECIOUS TIME

とおきのひととき、お届けします。

プレシャスタイム 2026.1-2

季節のご馳走で新春の歓びを

日本料理 たけはし(12F)

新年会プランより

二十四節気の「大寒」「立春」を迎えるこの時季は、寒さの中にも春の気配が感じられる頃。季節の味わいを大切に、心を込めて献立をご用意いたしました。鮑の殻を使い丁寧に蒸し焼きにした伝統的な伝法焼き。香り豊かで卵の柔らかな口溶けが魅力の一品。新しい一年の門出を寿ぐお料理をお楽しみください。(たけはし料理長・木村 肇)



Seasonal Menu

〔KKRホテル謹製〕テイクアウト商品

ホテルメイドの美味で春を迎える

Takeout

恵方巻

日本料理総料理長 尾崎一夫謹製、一年の幸運や無病息災の願いを込めた恵方巻き。鰻や海老などの具材を巻きあげました。

■お渡し/2月2日(月)・3日(火)

*ご予約は1月28日(水)まで

■料金/1本 ¥1,800

ひな祭りちらし寿司

「活メ車海老」はふくら塩ゆで、「サーモン」は昆布メにするなど料理人の職人技を詰め込んだ特別な「ちらし寿司」。

■お渡し/3月2日(月)・3日(火)

*ご予約は2月25日(水)まで

■料金/1個 ¥2,400

【お渡し場所】展望レストラン 芙蓉(12F)

【時間】11:30～16:30/17:00～20:00

〈お問合せ・ご予約〉展望レストラン芙蓉/TEL03-3287-2934



眼下に広がる皇居の杜(屋上より)



KKR HOTEL TOKYO