



国産牛サーロインステーキセット ¥5,500

本日のスープ
国産牛サーロイン網焼き (150g) 温野菜添え
和風ソース または マスタードソース
スモールサラダ
パン または ライス
コーヒー



フィッシュランチセット ¥4,400

本日のスープ
白身魚のソテー (100g) 温野菜添え
和風ソース または 白ワインソース
スモールサラダ
パン または ライス
コーヒー



ミックスサンドイッチ ¥1,320



ポークカツサンドイッチ ¥1,760
国産牛ステーキサンドイッチ ¥4,400



KKR特製ブラックビーフカレーセット ¥2,200

ブラックビーフカレー
ライス
スモールサラダ
コーヒー



ケーキ ¥770~

※表記料金は全て消費税込となります。

2026年4月1日



KKRホテル東京の お弁当



◆ご予約・お問い合わせ◆
バンケットセールス課
TEL.03-3287-2932



KKRホテル東京
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1
TEL.03-3287-2921(代表)
<https://tokyo.kkr.or.jp> E-mail:party@tokyo.kkr.or.jp

※写真はイメージです。
※メニュー内容は季節により変わる場合がございます。
※表記料金は全て消費税込となります。



¥4,950

冷製 スモークサーモン・潮鯛

サラダニソワーズ

アワビ蒸し
大根おろし&柚子ドレッシング

鯛香草蒸し
白身魚のカダイフ巻き
海老のベニエ

USサーロインステーキ 温野菜

本日のスープ

御飯

フルーツ
アップルパイ



¥2,750

冷製 スモークサーモン スモーク鴨

白身魚のピカタ
白身魚のカダイフ巻き
ムース
エビフライ タルタルソース

ハンバーグ
チキンレモン風味
ポテトフライ 温野菜

サラダ
フルーツ
漬物

本日のスープ

御飯



¥3,850

果物	御飯	焼物	焚合	造り	取肴
季節のフルーツ	炊込みご飯 漬物 味噌汁	鮭羽二重焼 鶏嫩焼 茄子 ブロッコリー トマト	海老旨煮 高野博多 里芋 南京 青菜	鯛 鮪 あしらい一式	季節の和え物 出汁巻き玉子 笹巻麩 鮪琥珀揚げ 帆立旨煮 合鴨ロース 紅白蓮根



¥2,750

御飯	焼物	焚合	造り	取肴
炊込みご飯 漬物 味噌汁	鶏嫩焼 茄子 ブロッコリー トマト	海老旨煮 里芋 南京 青菜	鮪山掛け あしらい一式 季節のフルーツ	季節の和え物 出汁巻き玉子 笹巻麩 焼魚 紅白蓮根



¥4,950

前菜四種
海老のチリソース煮 野菜添え
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
白身魚の塩麴香り焼き 野菜添え
海老入り蒸し餃子
海鮮蒸し餃子
もち豚肉焼売
ザーサイ
御飯
本日のスープ
杏仁豆腐
フルーツ



¥2,750

前菜三種
海老のチリソース煮 野菜添え
豚肉の細切りと野菜の炒め
魚の香り焼き
肉焼売
ミニ春巻き
鶏肉の唐揚げ
海鮮蒸し餃子
ザーサイ
炒飯
本日のスープ
杏仁豆腐



¥6,050

果物	御飯	強肴	造り	箱入れ
季節のフルーツ	五目御飯 漬物 鴨つみれ 平茸 人参 柚子	国産牛西京焼 彩り野菜	鯛 鮪 間八 あしらい一式	鱧子玉 里芋 南京 巻湯葉 花麩 絹さや 海老真丈東寺揚げ 帆立あられ揚げ 慈姑 青唐 レモン 鰯利久焼 酢取赤蕪 酢立

果物	御飯	強肴	焚合	油物	造り	焼物
季節のフルーツ	炊込みご飯 漬物 味噌汁	国産牛西京焼 彩り野菜	鱧オランダ煮 蕪 南京 巻湯葉 花麩 青身	海老真丈東寺揚げ 帆立あられ揚げ 青唐 レモン	鯛 鮪 あしらい一式	鱧酒盗焼 はじかみ 佃煮

※表記料金は全て消費税込となります。

※メニュー内容は季節により変わる場合がございます。
※表記料金は全て消費税込となります。

洋食 和食 中華