

KKR ホテル東京 洋室宴会場

立食・着席buffet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buffestail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
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円以上のパ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

2026.2.7

*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://tokyo.kkr.or.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 春のメニュー(立食)

日本料理

< ¥6,500 プラン >

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
叩き牛蒡と膾
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼 葉地神 酢橘
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮 野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合せ 塩 檸檬
- 【油 物】串揚げ五種盛 タルタルソース とんかつソース
- 【食 事】季節の麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

< ¥8,000 プラン >

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜の胡麻和え 叩き牛蒡と膾
- 【造 り】鯛 鮪 縞鯨 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼
葉地神 酢橘
- 【焼 物】鰻巻 鶏照り焼 烏賊一夜干し
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮 野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合せ 塩 檸檬
- 【油 物】串揚げ五種盛 タルタルソース とんかつソース
- 【食 事】季節の麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】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 >

- キスのエスカベッシュ
スモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ&ブルスケッタ
キッシュ
小柱のピッコリピザ
ソーセージパイ
メバルミラネーズ
海老のカダイフ
牛肉のステーキ
チキンピカタ
肉巻きおにぎり
ポーク柔らか煮 ミックスハーブソース
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
プチデザート
コーヒー

< ¥8,000 プラン >

- キスのエスカベッシュ
スモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ&ブルスケッタ
チーズ盛り合わせ
小柱のピッコリピザ
アワビ蒸し ピストソース
鯛のミラネーズ
サーモン照り焼き
チキンベニエ ケイジャン風味
国産牛肉のステーキ トリュフクリームソース
チキンピカタ トマトソース
肉巻きおにぎり
ポーク柔らか煮 ミックスハーブソース
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
プチデザート
コーヒー

中国料理

< ¥6,500 プラン >

- 皮付き豚肉の焼き物
鶏肉のオープン焼き
スモークダックの焼き物
チーズボールと揚げ餃子
えびのチリソース煮
白身魚の香り蒸し
牛肉細切りと野菜の炒め
四川麻婆豆腐
五福焼売
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
焼きそば
チャーハン
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 >

- 魚の香り焼き
鶏肉の山椒オープン焼き
スモークダックの焼き物
一口海老春巻と白身魚のフリッターとチーズボール
タイラ貝と鯛の香り蒸し
えびのチリソース
国産牛と野菜のオイスター炒め
豚肉の含ませ煮
蟹肉とトビコ入りチャーハン
五目あんかけ焼きそば
海鮮翡翠蒸し餃子
海老蒸し餃子
五福焼売
杏仁豆腐とココナッツミルクとマンゴープリン
一口ゴマ団子とパイナップルカスタード餡入り焼き菓子
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。

2026.2.7

フォーシーズンプラン 春のメニュー(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】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼
葉地神 酢橘
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮
野菜の煮物
- 【油 物】串揚げ五種盛
タルタルソース とんかつソース
- 【食 事】季節の麺 薬味 美味出汁

- サンドイッチ&ブルスケッタ
ピンチョス
小柱のピッコリピザ
牛肉のステーキ トリュフソース
チキンピカタ
肉巻きおにぎり
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
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】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮
野菜の煮物
- 【油 物】串揚げ五種盛
タルタルソース とんかつソース
- 【食 事】季節の麺 薬味 美味出汁

- 鶏肉のオープン焼き
皮付き豚肉の焼き物
魚の香り焼き
四川麻婆豆腐
えびのマヨネーズ炒め
チャーハン
フルーツの盛り合わせ
杏仁豆腐とココナッツミルクとマンゴープリン

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&ブルスケッタ
小柱のピッコリピザ
鯛のミラネーズ
サーモン照り焼き
牛肉のステーキ トリュフクリームソース
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
プチデザート
コーヒー

- 鶏肉のオープン焼き
皮付き豚肉の焼き物
魚の焼き物
えびのマヨネーズ炒め
四川麻婆豆腐
海老蒸し餃子
五福焼売
海鮮翡翠蒸し餃子