

夏のシンフォニープラン

SUMMER 2026.6-8
PARTY PLAN

8名様より
ご予約



※写真はイメージです。



「見て楽しく」「食べておいしく」「健康に良く」を
モットーに日本料理・西洋料理・中国料理の料理長が
厳選した旬の食材でご用意する着席コース料理です。3つの
ジャンルからお好きなお料理をお選びください。



*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8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。
*中国料理は平日のみ卓盛、土日祝はコースでのご提供となります。

1名様料金 (お料理・お飲物・室料サービス料・消費税込)

クオリティープラン

日本料理・西洋料理・中国料理からお選びいただけます

和 or 洋 or 中 ￥10,800

スタンダードプラン

日本料理・西洋料理からお選びいただけます

和 or 洋 ￥9,800

平日限定プラン

中国料理のみのご用意となります

中 (卓盛り) ￥8,800



お飲み物
フリードリンク 2時間

ビール・焼酎(麦)
ウーロン茶・オレンジジュース

グレードアップ

1名様プラス/¥700

日本酒・ウイスキー
ワイン(赤・白)または紹興酒

オプション

30分延長/¥770 音響・有線マイク(2本)/¥16,500

2026.5.20 更新

■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



夏のシンフォニープランメニュー

< ¥9,800プラン >

日本料理

< ¥10,800プラン >

【先 附】 鯧茄子 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】 鱧黄味煮 小芋 冬瓜
赤万願寺唐辛子 幅広隠元 楓麩
【強 肴】 国産牛西京焼き 彩野菜
【蓋 物】 鰻入り茶碗蒸し 鱈甲飴
【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

【先 附】 鯧茄子 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
【御 椀】 金目鯛酒蒸し 胡麻豆腐
順才 防風 青柚子
【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】 鱧黄味煮 小芋 冬瓜
赤万願寺唐辛子 幅広隠元 楓麩
【強 肴】 国産牛西京焼き 彩野菜
【蓋 物】 鰻入り茶碗蒸し 鱈甲飴
【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

※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。

< ¥9,800プラン >

西洋料理

< ¥10,800プラン >

シーザーサラダ
冷製 コーンスープ
カマスの香草パン粉焼き カレー風味の白ワインソース
牛フィレ肉のソテー 温野菜添え 赤ワインソース
ブランマンジェとアイス
コーヒー
パン

炙り合鴨肉と三元豚のゼリー寄せ プチサラダ添え
冷製 コーンスープ
スズキのソテー カレー風味の白ワインソース
牛フィレ肉のソテー トリュフライスコロッケ添え 赤ワインソース
マンゴーとヨーグルトのムース アイス添え
コーヒー
パン

< ¥8,800プラン >

中国料理

< ¥10,800プラン >

前菜盛合せ
くらげ・海老の冷菜・蒸し鶏生姜ソース
紋甲イカとキュウリのピリ辛和え物
鶏肉の唐揚げ 青山椒ソース
牛肉の細切りと野菜のオイスターソース炒め
点心三種盛り合わせ
海老のチリソース
アサリと山くらげ入りチャーハン
杏仁豆腐と紫芋餡入り水晶菓子とフルーツの盛り合わせ

前菜六点盛り
くらげ・キュウリのピリ辛和え・海老の冷菜・蒸し鶏の生姜ソース
紋甲イカの紹興酒漬け・スモークサーモントラウトの花飾り
海老のマヨネーズ炒め
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
鯛のピリ辛香り蒸し 香港ソース
トビコとアサリ入りチャーハン
杏仁豆腐と紫芋餡入り水晶菓子と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。

2026.5.20