

懇親会にもおすすめ!!

シンフォニープラン

8名様より
ご予約



「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3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。
- *中国料理のみ、コース料理は卓盛り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
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

2025.8.10 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



シンフォニープラン 秋メニュー

日本料理

< ¥9,800プラン >

< ¥10,800プラン >

【先 附】秋茄子と鯨煮 大黒湿地 幅広隠元

【椀 盛】「菊花仕立て」

帆立真丈 紅葉人参 平茸 三つ葉 柚子

【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらひ一式

【焼 物】鮭錦秋焼き 丸十拇尾煮 葉地神

【焚 合】穴子蓮根万頭 蕪 小芋 巻湯葉

紅葉麩 絹さや

【油 物】海老真丈東寺揚げ 帆立霰揚げ 南京 青唐

【食 事】冷し茶蕎麦 薬味 美味出汁

【水菓子】季節の甘味と果物

【前 菜】蟹と茸の秋菜浸し 鮎有馬煮 焼き蓮根

【椀 盛】「菊花仕立」

帆立真丈 紅葉人参 平茸 三つ葉 柚子

【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらひ一式

【焼 物】鮭錦秋焼き 丸十拇尾煮 葉地神

【焚 合】穴子蓮根万頭 蕪 小芋 巻湯葉

紅葉麩 絹さや

【油 物】海老真丈東寺揚げ 帆立霰揚げ 南京 青唐

【食 事】冷し茶蕎麦 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

< ¥9,800プラン >

< ¥10,800プラン >

パテドカンパーニュ マスタード添え

カボチャのポタージュ

ノルウェーサーモンタルタル焼き

牛フィレ肉のソテー 温野菜添え ボルドレーズソース

ブランマンジェとソルベ

コーヒー

パン

仔牛とフォアグラのパテ

シャンピニオンスープ

鯛香草パン粉焼き

牛フィレ肉のソテー マルゲリータ風 ボルドレーズソース

ガトーショコラとアイスクリーム添え

コーヒー

パン

中国料理

< ¥8,800プラン >

< ¥10,800プラン >

前菜盛り合わせ

海老のマヨネーズ炒め

牛肉の細きりとキノコと野菜のオイスターソース炒め

点心三種盛り合わせ

白身魚と野菜の黒酢ソース

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

チャーシューと高菜入りチャーハン

杏仁豆腐と紫芋とカスタード餡入り胡麻団子

前菜六点盛り合わせ

海老の二種ソース

国産牛と野菜のオイスターソース炒め

点心三種盛り合わせ

上海蟹味噌入りフカヒレスープ

蓮の葉ちまき

杏仁豆腐と紫芋とカスタード餡入り胡麻団子と
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。

2025.8.10