

偲ぶ

大切な方を偲ぶ
穏やかなひとときを

MEMORIAL PLAN 2026.4.1 ~ 2027.3.31

法要・法事、偲ぶ会など、ご家族をはじめ親しい方々と
心穏やかに故人を偲び在りし日の思い出にひたるひとときをお過ごしください

偲ぶ会・法要プラン

◆お料理 お1名様料金
料理・献花・2時間の室料・サービス料・税金込

日本料理・西洋料理・中国料理
の中からお選びください。

コース料理 ￥10,500
【8名様以上よりご予約】

ブッフェ料理 ￥8,500
【15名様以上よりご予約】

◆フリードリンク お1名様料金
2時間制

Aプラン ￥2,000

内容：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

Bプラン ￥2,500

内容：ビール・ワイン(赤・白)・ノンアルコールビール・
コーラ・ジンジャール・ミネラルウォーター・
オレンジジュース・ウーロン茶・焼酎・日本酒・
ウィスキー・炭酸水

※メニューは仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。
※料金には、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。
※ご利用時間は2時間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の延長料金を頂戴いたします。

オプション

- 祭壇花 遺影花 2点タイプ ￥22,000
 - 遺影花 3点タイプ ￥33,000
 - 追加献花 (プランに追加) 1本 ¥550
 - 祭壇装花 ￥88,000 ~
- 引き菓子各種をご用意ございます。

特典

- 祭壇設営料サービス
- 銀屏風サービス

組合員割引 ￥1,000OFF

- ¥7,000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

■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



偲ぶ会・法要プラン 夏のメニュー

日本料理

< ¥8,500 ブッフェプラン >

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
鮎南蛮漬け
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 生海胆
あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼 鱈油焼 鮎並木の芽焼き 葉地神 酢橘
- 【焼 物】鰻巻 鶏照り焼き 烏賊一夜干し
- 【焚 合】鱧黄味煮 金目鯛煮付 蛸旨煮 野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合せ
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし細鱈鮓 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の甘味と果物

< ¥10,500 コースプラン >

- 【前 菜】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】甘海老 鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】鱈油焼き 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 彩り野菜
- 【食 事】冷やし細鱈鮓 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

< ¥8,500 ブッフェプラン >

- キスモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ&ブルスケッタ
ピンチョス
ソーセージピッコリピザ
野菜のキッシュ
赤魚と夏野菜のアクアパッツァ
うなぎタルタル焼き
カマスの香草パン粉焼き
肉巻きおにぎり
あぶり三元豚
国産牛肉のロースト
タンドリーチキン
KKR ホテル東京特製ブラックカレー&ライス
プチデザート
コーヒー

< ¥10,500 コースプラン >

- 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
国産牛フィレのソテー トリュフライスコロケ添え
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

中国料理

< ¥8,500 ブッフェプラン >

- 鶏肉のオープン焼き
皮付き豚肉の焼き物
スモークダックの焼き物
海老のチリソース煮
白身魚の香り蒸し 青山椒ソース
牛肉と野菜の柔らか煮
フカヒレ入り蒸し餃子
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
五目あんかけ焼きそば
アサリと高菜入り炒飯
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルク
フルーツの盛り合わせ

< ¥10,500 コースプラン >

- 前菜盛合せ
(くらげ・鮑の冷菜・ピータンとトマトの冷菜・蒸し鶏の生姜ソース・野菜の甘酢漬け)
- 帆立と海老と紋甲イカと野菜の炒め
鯛の香り蒸し 青山椒ソース
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
フカヒレ姿と豚スペアリブの蒸しスープ
蓮の葉チマキ
杏仁豆腐と一口胡麻団子とフルーツの盛合せ

※メニュー内容は仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。

2026.5.20