

初節句・誕生日・結婚記念日・長寿のお祝いなど人生の節目に

大切な方と過ごす洋個室貸切

お祝い会食プラン



プラン料金 (1名様)

松 12,500円

竹 10,300円

梅 8,100円

*料金にはお料理・室料・税金が含まれております。

*お料理写真はイメージです。

お飲み物

- 別途ご注文、ご精算下さい。
- フリードリンク(飲み放題)は¥2,750(税込)です。

ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース
+ワイン(赤・白)または紹興酒

特典

- ホテル写真スタジオにて集合写真 1ポーズ
参加者全員にL版写真プレゼント
※1枚500円追加で2L版にランクアップ可能です。
- お部屋ご利用時間 (30分延長)
通常利用時間 2時間→2時間30分

ご長寿のお祝いに

- お祝い色の「ちゃんちゃんこ」を無料貸し出し
(各色1着のご用意となります)



お料理

日本料理・フランス料理・中国料理の
コース料理から選べます。

- *ご予約は6名様以上10日前までとさせていただきます。
- *人数の変更は3日前18:00までとなります。
- *館内の宴会場(洋室)でご利用いただけます。

オプション

- 花束 5,500円～
- お子様ランチ 3,300円～



お子様対応

- ベビーコットのご用意もございますのでお問合せ下さい。
- 10階には、キッズルームや授乳室もございます。

国家公務員共済組合員様割引 ¥1,000OFF

- 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

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 (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・会議員



お祝い会食プラン

旬の素材を大切にしたホテル自慢のお料理は季節でメニューが替わります

松 12,500円

<日本料理>

- 【先 附】 鯧茄子 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
 【前 菜】 つぶ貝と蓮芋梅和え 鯛袱紗焼
 蛸旨煮 天子金山寺煮 枝豆有馬煮 鯛絹田巻
 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 胡麻豆腐 順才 防風 青柚子
 【造 り】 車海老 生海胆 鯛 鮪 勘八 あしらひ一式
 【焼 物】 鱈油焼き 叩き木の芽 新丸十柵野煮 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
 【食 事】 赤飯 奈良漬 赤出汁
 【水菓子】 季節の甘味と果物

<フランス料理>

- マグロとブリマサのカルパッチョ仕立て ワサビクリーム醤油マヨネーズ
 カボチャのポターージュ
 鯛と夏野菜の重ね蒸し カレー風味の白ワインソースとバルサミコの二種ソース
 国産牛フィレ肉の網焼き フォアグラ添え トリュフソース
 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>

- 前菜六点盛合せ
 海老の紅白ソース
 国産牛と夏野菜のオイスターソース炒め
 鯛の香り蒸し 青山椒ソース
 フカヒレ姿と豚スペアリブと冬瓜の蒸しスープ
 蓮の葉チマキ
 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ

竹 10,300円

<日本料理>

- 【先 附】 鯧茄子 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
 【前 菜】 つぶ貝と蓮芋梅和え 鯛袱紗焼
 蛸旨煮 天子金山寺煮 枝豆有馬煮 鯛絹田巻
 【椀 盛】 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 あしらひ一式
 【焼 物】 鱈油焼き 叩き木の芽 新丸十柵野煮 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
 【食 事】 赤飯 奈良漬 赤出汁
 【水菓子】 季節の甘味と果物

<フランス料理>

- 炙り合鴨肉と三元豚のゼリー寄せ プチサラダ添え
 カボチャのポターージュ
 スズキのソテー カレー風味の白ワインソースとバルサミコの二種ソース
 国産牛フィレ肉の網焼き トリュフライス添え 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>

- 前菜盛合せ
 海老の紅白ソース
 点心三種
 国産牛と夏野菜のオイスターソース炒め
 冬瓜入りフカヒレスープ
 蟹肉とトビコ入り炒飯
 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ

梅 8,100円

<日本料理>

- 【先 附】 鯧茄子 丸茄子和蘭煮 車海老 陸蓮根
 【椀 盛】 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】 鱈油焼き 叩き木の芽 新丸十柵野煮 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
 【油 物】 海老真丈東寺揚げ 烏賊五色揚げ
 慈姑 青唐 檸檬
 【食 事】 赤飯 奈良漬 赤出汁
 【水菓子】 季節の甘味と果物

<フランス料理>

- シーザーサラダ
 コーンスープ
 カマスの香草パン粉焼き
 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

<中国料理>

- 前菜盛合せ
 海老の紅白ソース
 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
 冬瓜入りフカヒレスープ
 トビコ入り炒飯
 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ