

# 立食・着席buffeパーティ フォーシーズンズプラン

季節ごとの旬の味わいを集めたbuffeスタイルのご宴会プラン



※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・ウイスキー・炭酸水・氷  
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

2026.5.20

■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://www.kkr-hotel-tokyo.gr.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



公式Instagram  
フォロー  
お願いします



# フォーシーズンプラン 夏のメニュー(立食)

## 日本料理

### < ¥6,500 プラン >

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

### < ¥8,000 プラン >

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 青味  
蒸し鶏と湯葉と小松菜の胡麻和え  
鮎南蛮漬け
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 甘海老 生海胆 あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鱈油焼き 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】天婦羅盛合せ
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし細鯔鮓 薬味 美味出汁
- 【果 物】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 >

- スモークサーモンと潮鯛  
サンドイッチ  
チーズ盛り合わせ  
夏野菜のキッシュ  
ソーセージピッコリピザ  
カマスの香草パン粉焼き  
赤魚と夏野菜のアクアパッツァ  
海老のカダイフ揚げ  
牛肉のステーキ  
韓国風唐揚げヤンニョムチキン  
タンドリーチキン  
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー&ライス  
デザート  
コーヒー

### < ¥8,000 プラン >

- スモークサーモンと潮鯛  
サンドイッチ&コッペパン  
チーズ盛り合せ  
夏野菜のキッシュ  
ソーセージピッコリピザ  
オマール海老のクリームコロッケ  
うなぎタルタル焼き  
カマスの香草パン粉焼き  
赤魚と夏野菜のアクアパッツァ  
タンドリーチキン  
国産牛肉のステーキ  
スバゲティーナポリタン  
三元豚炙り焼き ハニーマスタードソース  
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー&ライス  
プチデザート  
コーヒー

## 中国料理

### < ¥6,500 プラン >

- チャーシューと野菜の和え物  
くらげと野菜の和え物  
魚介とキュウリのピリ辛和え  
ミニ春巻きと揚げ餃子  
鶏肉と野菜の辛味炒め  
海老のチリソース煮  
四川麻婆豆腐  
豚肉と野菜の柔らか煮  
海老蒸餃子  
肉シューマイ  
チャーハン  
焼きそば  
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 >

- くらげと野菜の和え物  
魚介とキュウリの和え物  
蒸し鶏の香り煮 生姜ソース  
ミニ春巻きと揚げ餃子とチーズボール  
海老のチリソース煮  
国産牛と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  
蟹肉とトピコ入り炒飯  
五目あんかけ焼きそば  
海老蒸し餃子  
海鮮翡翠蒸し餃子  
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルクとマンゴープリン  
フルーツの盛り合わせ

# フォーシーズンプラン 夏のメニュー(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】玉蜀黍豆腐 海老 青味  
蒸し鶏と湯葉と小松菜の胡麻和え  
鮎南蛮漬け
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子  
あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鱸油焼き  
鮎並木の芽焼き 葉地神 酢橘
- 【焚 合】鱧黄味煮 金目鯛煮付 蛸旨煮  
野菜の煮物
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし細饅飩 薬味 美味出汁

- サンドイッチ&コッペパン  
ソーセージピッコリピザ  
韓国風唐揚げヤンニョムチキン  
国産牛肉のステーキ  
肉巻きおにぎり  
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー&ライス  
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。

## 和中華料理

日本料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

中国料理

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 青味  
蒸し鶏と湯葉と小松菜の胡麻和え  
鮎南蛮漬け
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子  
あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鱸油焼き  
鮎並木の芽焼き 葉地神 酢橘
- 【焚 合】鱧黄味煮 金目鯛煮付 蛸旨煮  
野菜の煮物
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし細饅飩 薬味 美味出汁

- ミニ春巻きと鶏肉の唐揚げとフライドポテト  
海老のチリソース  
豚肉と野菜の柔らかか煮  
海鮮翡翠蒸し餃子  
肉シューマイ  
チャーハン  
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルク

## 洋中華料理

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&コッペパン  
カマスの香草パン粉焼き  
国産牛肉のステーキ  
KKR ホテル東京特製ブラックビーフカレー&ライス  
プチデザート  
コーヒー

- くらげの冷菜  
蒸し鶏のエシャロットソース  
豚肉と野菜の柔らかか煮  
海老のチリソース  
海老蒸し餃子  
海鮮翡翠蒸し餃子  
肉シューマイ

※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