

KKR ホテル東京 洋室宴会会場

立食・着席ブッフェパーティ フォーシーズンプラン

季節ごとの旬の味わいを集めたブッフェ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・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。

*料金には、2時間の会場室料・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20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。

◆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

2025.11.10 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・会議貢



公式Instagram
フォロー
お願いします



フォーシーズンプラン 冬のメニュー(立食)

日本料理

<¥6,500 プラン>

- 【取 着】蒸し鶏と冬菜胡麻和え
白子豆腐 海老 青味
- 【お造り】鯛 鮪 勘八
鳥賀 甘海老 あしらい一式
- 【焚 合】鰯子生姜煮 目抜鯛煮付け 海老芝煮 椎茸高野
海老芋 南京 卷湯葉 花麸 青味
- 【焼 物】鰯照焼 鰯酒盜焼 鮭羽二重焼 菊蕪 葉地神 酢橘
- 【油 物】天婦羅盛合せ 振り塩 檸檬
- 【油 物】串揚げ盛合せ タルタルソース
- 【食 事】冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の果物

<¥8,000 プラン>

- 【取 着】蒸し鶏と冬菜胡麻和え 白子豆腐 海老 青味
叩き牛蒡 膾
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 鮭 鳥賀
甘海老 鮭子 あしらい一式
- 【焚 合】鰯子生姜煮 目抜鯛煮付け 海老芝煮 椎茸高野
海老芋 南京 卷湯葉 花麸 青味
- 【焼 物】鰯照焼 鰯酒盜焼 鮭羽二重焼 菊蕪 葉地神 酢橘
- 【焼 物】鰯巻 鳥賀一夜干し 鶏鉗焼 丸十蜜煮 檸檬
- 【油 物】天婦羅盛合せ 振り塩 檸檬
- 【油 物】串揚げ盛合せ タルタルソース
- 【食 事】冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の果物

※季節の食材を使う為、メニューが一部変わることがございます。

西洋料理

<¥6,500 プラン>

- スモークサーモンと潮鯛
テリーヌ盛合せ
- サンドイッチ＆タマゴコッペパン
チーズ盛り合わせ
- キッシュ
うすばはぎの香草パン粉焼き
- 赤魚タルタル焼き
シュクメルリ
- ソーセージ盛り合わせ
牛肉ステーキ
- KKR ホテル東京特製ブラックカレー
ラザニア
- プチデザート
コーヒー

<¥8,000 プラン>

- スモークサーモンと潮鯛
ピンチョス
- サンドイッチ＆タマゴコッペパン
キスのエスカベッシュ
- キッシュ
うすばはぎの香草パン粉焼き
- うなぎ蒲焼き
あわびの蒸し煮 ゆず醤油ソース
- ソーセージ盛り合わせ
ラザニア
- シュクメルリ
国産牛肉のステーキ
- KKR ホテル東京特製ブラックカレー
プチデザート
- コーヒー

中国料理

<¥6,500 プラン>

- 鶏肉のオーブン焼き
皮付き豚肉の焼き物
- スモークダックの焼き物
- 海老春巻と揚げ餃子とチーズボール
鶏肉の唐揚げと野菜の炒め
- 海老のチリソース煮
豚肉と野菜の柔らか煮
- 白身魚のフリッター ブラックビーンズソース
海老蒸餃子
- 海鮮翡翠蒸し餃子
一口肉まん
- チャーハン
焼そば
- 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>

- 鶏肉の山椒オーブン焼き
皮付き豚肉の焼き物
- スモークダックの焼き物
- 海老春巻と揚げ餃子とチーズボール
フカヒレ姿と豆腐の真丈
- 海老のチリソース煮
鮮魚の香り蒸し辛味ソース
- 国産牛と野菜のオイスター炒め
一口ちまき
- 海鮮あんかけ焼きそば
翡翠蒸し餃子
- 海老蒸し餃子
一口胡麻団子とエッグタルトの盛り合わせ
- 杏仁豆腐・タピオカ入りココナッツミルク・マンゴープリン
フルーツの盛り合わせ

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わることがございます。

2025.11

フォーシーズンプラン 冬のメニュー(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 着】蒸し鶏と冬菜胡麻和え 白子豆腐
海老 青味 叩き牛蒡 膾
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焚 合】鱈子生姜煮 目抜鯛煮付け 海老芝煮
椎茸高野 海老芋 南京 卷湯葉 花麩 青味
- 【焼 物】鰯酒盜焼 鮭羽二重焼 烏賊一夜干し
菊蕪 葉地神 酢橘
- 【油 物】串揚げ盛合せ タルタルソース
- 【食 事】冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁

- テリーヌ盛合せ
サンドイッチ＆タマゴコッペパン
ソーセージ盛り合わせ
タンドリーチキン
国産牛肉のステーキ 和風ソース
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
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ことがございます。

和中折衷料理

日本料理

<¥9,000 クオリティプラン>

中国料理

- 【取 着】蒸し鶏と冬菜胡麻和え 白子豆腐
海老 青味 叩き牛蒡 膾
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焚 合】鱈子生姜煮 目抜鯛煮付け 海老芝煮
椎茸高野 海老芋 南京 卷湯葉 花麩 青味
- 【焼 物】鰯酒盜焼 鮭羽二重焼 烏賊一夜干し
菊蕪 葉地神 酢橘
- 【油 物】串揚げ盛合せ タルタルソース
- 【食 事】冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁

- 鶏肉の山椒オーブン焼き
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
白身魚のフリッター ブラックビーンズソース
チャーハン
海老蒸し餃子
翡翠海鮮蒸し餃子
杏仁豆腐
タピオカ入りココナッツミルク

洋中折衷料理

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＆タマゴコッペパン
うすばはぎの香草パン粉焼き
赤魚タルタル焼き
国産牛肉のステーキ 和風ソース
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
プチデザート
コーヒー

- 鶏肉の山椒オーブン焼き
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
白身魚のフリッター ブラックビーンズソース
五福焼売
翡翠海鮮蒸し餃子
海老蒸し餃子
焼きそば