

KKR ホテル東京 洋室宴会場

立食・着席buffe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・ウィスキー・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円以上のバ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
※2023年10月1日以降の実施宴会より適用

2025.11.10 更新

*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



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 肴】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
烏賊 甘海老 あしらいい式
- 【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 巻湯葉 花麴 青味
- 【焼 物】鰯照焼 鯖酒盗焼 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 肴】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 烏賊
甘海老 鮭子 あしらいい式
- 【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 巻湯葉 花麴 青味
- 【焼 物】鰯照焼 鯖酒盗焼 鮭羽二重焼 菊蕪 葉地神 酢橘
- 【焼 物】鰻巻 烏賊一夜干し 鶏鉄焼 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
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、一部変わる場合がございます。

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 肴】 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
あしらひ一式
- 【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 巻湯葉 花麩 青味
- 【焼 物】 鱈酒盗焼 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

- テリース盛合せ
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場合がございます。

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 肴】 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
あしらひ一式
- 【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 巻湯葉 花麩 青味
- 【焼 物】 鱈酒盗焼 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