



KKR ホテル東京

同窓会プラン

恩師や懐かしい顔に囲まれて、思い出深いひとときを存分にお楽しみいただけます
お料理、お飲物のプランを組み合わせさせていただきます



平日は特別にたっぷり 2 時間 30 分



プラン利用期間：2026年3月1日～2026年9月30日

◆お料理（室料・税金込）

◆立食または着席ブッフェ（20名様以上）

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。 1名様
¥7,000

【1名様¥8,000の折衷料理もございます。】

◆着席コース料理（8名様以上）

日本料理または西洋料理をお選
びいただけます。 1名様
¥7,800

◆卓盛料理（8名様以上）

中国料理のみのご用意となります。

◆お飲物（フリードリンク・税金込）

A 1名様
プラン ¥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 1名様
プラン ¥2,500
ビール・ワイン(赤・白)・
焼酎・日本酒・ウイスキー・
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

特典

*通常2時間のご利用が、平日は2時間半ご利用可能です。

*集合スナップ写真をプレゼント。10F写真室にて撮影（最大69名様）
L版プリント（8.9cm×12.7cm）を当日のお開きまでにお渡しいたします。
*追加料金（500円）にて2L版（12.7cm×17.8cm）に変更も可能です。

*国家公務員共済組合員（OB）様はお一人¥1,000の割引がございます。

組合員証をお持ちの上、現金またはKKRメンバーズカードでお支払いください。

*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。

*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10日前まで承ります。ご人数の変更は3日前18:00までとさせていただきます。



2026.2.10

■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・会議員



公式Instagram
フォロー
お願いします



同窓会プラン 春のメニュー(ブッフェ)

日本料理 <7,000 円プラン>

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
叩き牛蒡と膾
- 【お造り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼 葉地神 酢橘
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮 野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合せ 塩 檸檬
- 【油 物】串揚げ五種 タルタルソース とんかつソース
- 【食 事】季節の麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

中国料理 <7,000 円プラン>

- 皮付き豚肉の焼き物
鶏肉のオープン焼き
スモークダックの焼き物
チーズボールと揚げ餃子
えびのチリソース煮
白身魚の香り蒸し
牛肉細切りと野菜の炒め
四川麻婆豆腐
五福焼売
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
焼きそば
チャーハン
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

和洋折衷 <8,000 円プラン>

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼
葉地神 酢橘
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮 野菜の煮物
- 【油 物】串揚げ五種盛合 タルタルソース とんかつソース

- サンドイッチ&ポテトサラダコッペパン
チーズ盛合せ
肉巻きおにぎり
国産牛肉のロースト シャブソース
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

西洋料理 <7,000 円プラン>

- スモークサーモンと潮鯛
サンドイッチ&ポテトサラダコッペパン
キスのエスカベッシュ
小柱のピッコリピザ
ソーセージパイ
メバルミラノ
サーモン照り焼き
肉巻きおにぎり
国産牛肉のステーキ シャブソース
チキンピカタ
チキンベニエ ケイジャン風味 タルタル
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

和中折衷 <8,000 円プラン>

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 烏賊 甘海老 鮭子 あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼 葉地神 酢橘
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮 野菜の煮物
- 【油 物】串揚げ五種盛合 タルタルソース とんかつソース

- 鶏肉のオープン焼き
皮付き豚肉の焼き物
魚の香り焼き
海老のマヨネーズ炒め
牛肉と野菜柔らか煮
五福焼売
海鮮翡翠蒸し餃子
チャーハン
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

洋中折衷 <8,000 円プラン>

- サンドイッチ&ポテトサラダコッペパン
チーズ盛合せ
肉巻きおにぎり
国産牛肉のロースト シャブソース
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

- 鶏肉のオープン焼き
皮付き豚肉の焼き物
魚の香り焼き
海老のマヨネーズ炒め
白身魚の香り蒸し
一口海老春巻と揚げ餃子とチーズボール
五福焼売
海鮮翡翠蒸し餃子
海老蒸し餃子

同窓会プラン 春のメニュー(コース)

日本料理 <7,800 円プラン>

- 【先 附】鰯有馬煮 北寄貝 海老芋
姫慈姑 幅広隠元
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】鮭北海焼 芽甘藍 葉地神
- 【焚 合】海老黄味煮 筍 若芽
絹さや 桜麩
- 【油 物】海老真丈東寺揚げ 烏賊五色揚げ
慈姑 青唐 檸檬
- 【蒸 物】鰻入り茶碗蒸し 鼈甲餡
- 【食 事】季節の麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

※上記はメニュー例となります。

西洋料理 <7,800 円プラン>

- オードブル5点盛り
- 本日のブイヨンスープ
- メバルミラノ ヴァンプランサフランソース
- 合鴨のコンフィ サラダ添え バルサミコソース
- ブラマンジェとアイス
- コーヒー
- パン

中国料理 <7,800 円プラン>

(卓盛り)

- 前菜四種盛合せ
(くらげ・海老の冷菜・蒸し鶏エシャロットソース・スモークサーモントラウトの花飾り)
- 海老のマヨネーズ炒め
- 牛肉細切りと野菜の炒め
- 鯛の香り蒸し 青山椒ソース
- フカヒレ姿と豚スペアリブの蒸しスープ
- 蓮の葉チマキ
- 杏仁豆腐と苺のココナッツ団子とフルーツ盛合せ

