

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



*お料理写真はイメージです。

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

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)



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

2025.11.17 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・会議頁



お祝い会食プラン 冬 2025年12月~2026年2月

松 12,500円

<日本料理>

- 【先 附】鮓揚げ煮と丸大根
京人参与椎茸 幅広隱元 柚子
- 【前 菜】焼き茸と冬菜菊花和え 鮭絹田巻 姫慈姑
鮎有馬煮 柿玉子 零余子真丈 銀杏 松葉蕎麦
- 【椀 盛】蕪雲仕立て 海老叩き寄せ 湿地
三度豆 紅葉人参
- 【造 り】鯛 鮨 勘八 車海老 生海胆 あしらい一式
- 【焼 物】鮒と舞茸杉板焼き 丸十蜜煮 葉地神
- 【焚 合】目抜け煮付け 海老芋 南京 卷湯葉
紅葉麩 絹さや
- 【強 焙】国産牛西京焼き 彩り野菜
- 【食 事】御赤飯 奈良漬 赤出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

<フランス料理>

- スモークサーモンと潮鯛 海老のサラダ仕立て キャビア・イクラ添え
クラムチャウダー
甘鯛鱗焼き
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
ガトーオペラとフルーツ アイスクリーム添え
コーヒー
パン

竹 10,300円

<日本料理>

- 【先 附】鮓揚げ煮と丸大根
京人参与椎茸 幅広隱元 柚子
- 【前 菜】焼き茸と冬菜菊花和え 鮭絹田巻 姫慈姑
鮎有馬煮 柿玉子 零余子真丈 銀杏 松葉蕎麦
- 【椀 盛】蕪雲仕立て 海老叩き寄せ 湿地
三度豆 紅葉人参
- 【造 り】鯛 鮨 勘八 甘海老 あしらい一式
- 【焼 物】鮒と舞茸杉板焼き 丸十蜜煮 葉地神
- 【焚 合】目抜け煮付け 海老芋 南京 卷湯葉
紅葉麩 絹さや
- 【強 焙】国産牛西京焼き 彩り野菜
- 【食 事】御赤飯 奈良漬 赤出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

<フランス料理>

- 海老とウニのムース ウニ風味マヨネーズとバジルソース
クラムチャウダー
鯛アーモンド焼き バターソース
牛フィレ肉のソテー マルゲリータ風 ポルドレイズソース
特製ショートケーキ イチゴアイス添え
コーヒー
パン

梅 8,100円

<日本料理>

- 【先 附】鮓揚げ煮と丸大根
京人参与椎茸 幅広隱元 柚子
- 【椀 盛】蕪雲仕立て 海老叩き寄せ 湿地
三度豆 紅葉人参
- 【造 り】鯛 鮨 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】鱈と舞茸杉板焼き 丸十蜜煮 葉地神
- 【焚 合】目抜け煮付け 海老芋 南京 卷湯葉
紅葉麩 絹さや
- 【油 物】海老真丈東寺揚げ 帆立霰揚げ
慈姑 青唐 檸檬
- 【食 事】御赤飯 奈良漬 赤出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

<フランス料理>

- サラダニソワーズ
シャンピニオンスープ
赤魚ミラノ風 バターソース
牛フィレ肉のソテー 温野菜添え ポルドレイズソース
ガトーショコラとアイス
コーヒー
パン

<中国料理>

- 前菜盛り合わせ
蒸し鶏明太巻き・紋甲イカのエシャロットソース
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
上海蟹味噌入りカヒレスープ
トビコ入り炒飯
杏仁豆富と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ