

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 ¥10,000

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 ¥8,500

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。

平日限定ウィークデイプラン 1名様 ¥7,500

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

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円以上のパ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

*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。
*2026年10月1日からのプラン料金です。

2026.8.10 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・会議頁



公式Instagram
フォロー
お願いします



フォーシーズンプラン 秋のメニュー(立食)

2026 年 10 月 1 日 ~ 2026 年 11 月 30 日

日本料理

< ¥7,500 プラン >

- 【取 肴】蒸し鶏と季節野菜の胡麻和え
銀杏豆腐 海老 青味 南蛮漬け
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 勘八 烏賊 甘海老 いくら
あしらい一式
- 【焼 物】鰯利休焼き 鮭羽二重焼き 鯖酒盗焼き
酢橘 葉地神
- 【焚 合】金目鯛の煮付け 鰹黄味煮 海老芝煮
秋野菜彩々
- 【油 物】天婦羅盛り合わせ
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の甘味と果物

< ¥8,500 プラン >

- 【取 肴】蒸し鶏と秋菜の胡麻和え
銀杏豆腐 海老 青味 鯀茄子
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 勘八 烏賊 甘海老 いくら
あしらい一式
- 【焼 物】鰯利休焼き 鮭羽二重焼き 鯖酒盗焼き
酢橘 葉地神
- 【焼 物】鰻巻玉子 鶏照り焼き 烏賊一夜干し
- 【焚 合】金目鯛の煮付け 鰹黄味煮 海老芝煮
秋野菜彩々
- 【温 物】国産牛しゃぶしゃぶ 季節野菜
- 【油 物】天婦羅盛り合わせ
- 【油 物】串揚げ五種盛
- 【食 事】冷やし茶蕎麦 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

< ¥7,500 プラン >

- スモークサーモンと潮鯛
さんまレモン締め
サンドイッチ&タマゴコッペパン
チキンマリネ
キノコキッシュ
サーモン柚子味噌焼き
赤魚ミラノ
ムール貝のマリニエール
カニカマとマカロニのグラタン
肉巻きおにぎり
チキンと根菜のガランティース
韓国風唐揚げ&ポテト
牛肉ステーキ
ブラックビーフカレー&ライス
ラザニア
プチデザート
コーヒー

< ¥8,500 プラン >

- スモークサーモンと潮鯛
さんまレモン締め
サンドイッチ&タマゴコッペパン
ピンチョス
ムール貝のグラタン
サーモンと白身魚のパイ包み
カニカマとマカロニのグラタン
赤魚ミラノ
チキンと根菜のガランティース
ポーク柔らか煮
チキンディアブル
肉巻きおにぎり
国産牛肉のステーキ
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

< ¥7,500 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
白身魚のカダイフ巻きと揚げ餃子とチーズボール
鶏肉と銀杏と野菜の炒め
海老のチリソース煮
豚肉と野菜の柔らか煮
海鮮翡翠蒸し餃子
海老蒸餃子
肉焼売
炒飯
焼きそば
杏仁豆腐・ココナッツミルク・カボチャのプリン
フルーツの盛り合わせ

< ¥8,500 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
白身魚のカダイフ巻きと揚げ餃子と海老春巻き
海老と銀杏と野菜の炒め
鮮魚の香り蒸し青山椒ソース
牛肉の細切りとキノコと野菜のオイスターソース炒め
豚肉と野菜の柔らか煮
海鮮入り炒飯
五目あんかけ焼きそば
翡翠蒸し餃子
五福焼売
杏仁豆腐・タピオカ入りココナッツミルク・カボチャのプリン
フルーツの盛り合わせ

フォーシーズンプラン 秋のメニュー(立食)
2026 年 10 月 1 日～ 2026 年 11 月 30 日

和洋折衷料理

日本料理

< ¥10,000 クオリティプラン >

西洋料理

- 【取 肴】銀杏豆腐 海老 青味
蒸し鶏と季節野菜の胡麻和え
南蛮漬け
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 甘海老 烏賊 いくら
あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鱈酒盗焼 烏賊一夜干し
酢橘 葉地神
- 【焚 合】金目鯛の煮付け 鰹黄味煮 海老芝煮
- 【油 物】海老天麩羅 鱈天麩羅 穴子天麩羅
季節野菜の天麩羅三種

- チーズ盛り合わせ
サンドイッチ&タマゴコッペパン
韓国風唐揚げ&ポテト
ポーク柔らか煮
肉巻きおにぎり
チキンディアブル
国産牛肉のステーキ
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。

和中華折衷料理

日本料理

< ¥10,000 クオリティプラン >

中国料理

- 【取 肴】銀杏豆腐 海老 青味
蒸し鶏と季節野菜の胡麻和え
南蛮漬け
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 甘海老 烏賊 いくら
あしらい一式
- 【焼 物】鮭羽二重焼き 鱈酒盗焼 烏賊一夜干し
酢橘 葉地神
- 【焚 合】金目鯛の煮付け 鰹黄味煮 海老芝煮
- 【油 物】海老天麩羅 鱈天麩羅 穴子天麩羅
季節野菜の天麩羅三種

- 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
豚肉と野菜の柔らか煮
海鮮入り炒飯
海老蒸し餃子
翡翠海鮮蒸し餃子
杏仁豆腐とカボチャのプリン
フルーツの盛り合わせ

洋中華折衷料理

西洋料理

< ¥10,000 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
赤魚ミラノ
ムール貝のマリエール
カニカマとマカロニのグラタン
国産牛肉のステーキ
ブラックビーフカレー&ライス
デザート
コーヒー

- 中国料理・パーティ
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
魚の香り蒸し
五福焼売
翡翠海鮮蒸し餃子
海老蒸し餃子
五目あんかけ焼きそば

※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。

2026.8