



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ご利用ください



平日は特別にたっぷり 2 時間 30 分



プラン利用期間：2026 年 10 月 1 日～2027 年 3 月 31 日

◆お料理（室料・税金込）

◆立食または着席buffet（20 名様以上）

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。

◆着席コース料理または卓盛り料理（8 名様以上）

1 名様 ￥9,000

日本料理・西洋料理・中国料理
よりお選びいただけます。
(中国料理のみ卓盛りとなります。)

※西洋料理は肉料理をメインとしたコースです。
魚料理を追加したフルコースは、+1,000 円にて承ります。

◆お飲物（フリードリンク・税金込）

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・
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 2 L 版（12.7cm×17.8cm）に変更も可能です。
- * プランご利用のお客様に特別宿泊プランをご用意しております。
- * 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 メンバース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。
- * 中国料理のみ、コース料理は卓盛りでのご提供となります。
- * 2026 年 10 月 1 日からのプラン料金です。



2026.8

■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



同窓会プラン 秋のメニュー

〈buffetメニュー〉

日本料理 <8,000 円プラン>

- 【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 鱈酒盗焼き
酢橘 葉地神
- 【焚 合】 金目鯛の煮付け 鱧黄味煮 海老芝煮
秋野菜彩々
- 【油 物】 天婦羅盛り合わせ
- 【油 物】 串揚げ五種盛り
- 【食 事】 冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【果 物】 季節の甘味と果物

西洋料理 <8,000 円プラン>

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
キッシュ
赤魚ミラノ
サーモン柚子味噌焼き
ムール貝のマリニエール
韓国風唐揚げ&ポテト
肉巻きおにぎり
国産牛肉のロースト
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 <8,000 円プラン>

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
海老とキノコと野菜の炒め
白身魚の香り蒸し 青山椒ソース
海老蒸餃子
肉シューマイ
チャーハン
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

〈コースメニュー〉

日本料理 <9,000 円プラン>

- 【先 附】 秋茄子と鰯煮 大黒湿地 幅広隠元
- 【椀 盛】 「菊花仕立」 帆立真丈 紅葉人参
平茸 三つ葉 柚子
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】 鮭錦秋焼き 丸十拇尾煮 葉地神
- 【焚 合】 穴子蓮根万頭
蕪 小芋 巻湯葉 紅葉麩 絹さや
- 【油 物】 海老真丈東寺揚げ 烏賊五色揚げ
南京 青唐
- 【食 事】 冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物

西洋料理 <9,000 円プラン※10,000 円>

サラダニソワーズ
カボチャのポターージュ
※サーモンソテー 焦がしバターソース
牛フィレ肉のソテー シャンピニオンボア添え
粒マスタードソース
ショートケーキとアイス
コーヒーマ
パン

※フルコースは魚料理 1,000 円が追加料金となります。

中国料理 <9,000 円プラン>

前菜盛り合わせ
海老のマヨネーズ炒め
点心三種
牛肉の細切りとキノコと野菜の炒め
蓮の葉チマキ
杏仁豆腐とフルーツの盛合せ