

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

プラン料金 (1名様)

松 12,500 円

竹 10,300 円

梅 8,100 円

*料金にはお料理・室料・税金が含まれております。

*お料理写真はイメージです。

お飲み物

- ・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(麦)・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 2 L 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)



お料理

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

2025.8.10 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 (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





旬の素材を大切にしたホテル自慢のお料理は季節でメニューが替わります

松 12,500 円

<日本料理>

- 【先 附】秋茄子と鰯煮 大黒湿地 幅広隠元
- 【前 菜】蟹と茸の秋菜浸し 鮎有馬煮 焼き蓮根
柿玉子 姫慈姑 銀杏 海老いくら詰め
- 【椀 盛】「菊花仕立」
帆立真丈 紅葉人参 平茸 三つ葉 柚子
- 【造 り】車海老 鯛 鮪 勘八 生海胆 あしらいい式
- 【焼 物】鰯錦秋焼き 昆布佃煮 葉地神 酢橘
- 【焚 合】穴子蓮根万頭
蕪 小芋 巻湯葉 紅葉麩 絹さや
- 【強 肴】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>

- サーモンとベビーホタテのテリーヌ イクラ添え オーロラソース
- キノコのポタージュ
- シーフードパナッシュ
- 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

<中国料理>

- 前菜盛り合わせ
- 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
- 鯛の香り蒸し
- フカヒレ姿と松茸と野菜入り蒸しスープ
- 蓮の葉ちまき
- 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ



竹 10,300 円

<日本料理>

- 【先 附】秋茄子と鰯煮 大黒湿地 幅広隠元
- 【前 菜】蟹と茸の秋菜浸し 鮎有馬煮 焼き蓮根
柿玉子 姫慈姑 銀杏 海老いくら詰め
- 【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 甘海老 あしらいい式
- 【焼 物】鰯錦秋焼き 昆布佃煮 葉地神 酢橘
- 【焚 合】穴子蓮根万頭
蕪 小芋 巻湯葉 紅葉麩 絹さや
- 【強 肴】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>

- 仔牛とフォアグラのパテ
- きのこのポタージュ
- 鯛のヴァプール ユーレイカ乗せ
- 国産牛フィレ肉のソテー トリュフライスコロッケ添え トリュフソース
- ガトーショコラとアイスクリーム添え
- コーヒー
- パン

<中国料理>

- 前菜盛合せ
- 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
- 鯛の香り蒸し
- フカヒレ姿と松茸と野菜入り蒸しスープ
- 蟹肉とトビコ入り炒飯
- 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ



梅 8,100 円

<日本料理>

- 【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 あしらいい式
- 【焼 物】鰯錦秋焼き 丸十柵尾煮 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 帆立霞揚げ
南京 青唐
- 【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>

- パテドカンパーニュ マスタード添え
- かぼちゃのポタージュ
- ノルウェーサーモンタルタル焼き
- 牛フィレ肉のソテー 温野菜添え ボルドレーズソース
- ブランマンジェとソルベ
- コーヒー
- パン

<中国料理>

- 前菜盛り合わせ
- 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
- フカヒレ姿と松茸と野菜入り蒸しスープ
- 蟹入り炒飯
- 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ

