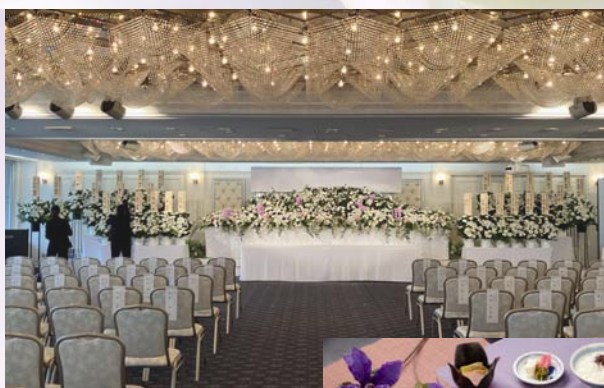


偲ぶ

大切な方を偲ぶ
穏やかなひとときを

MEMORIAL PLAN 2026.4.1 ~ 2027.3.31

法要・法事、偲ぶ会など、ご家族をはじめ親しい方々と
心穏やかに故人を偲び在りし日の思い出にひたるひとときをお過ごしください



※写真はイメージです。

偲ぶ会・法要プラン

◆お料理

お1人様料金

料理・献花・2時間の室料・サービス料・税金込

日本料理・西洋料理・中国料理
の中からお選びください。

コース料理

【8名様以上よりご予約】

¥10,500

ブッフェ料理

【15名様以上よりご予約】

¥8,500

◆フリードリンク

お1人様料金
2時間制

Aプラン

¥2,000

内容：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

¥2,500

内容：ビール・ワイン(赤・白)・ノンアルコールビール・
コーラ・ジンジャール・ミネラルウォーター・
オレンジジュース・ウーロン茶・焼酎・日本酒・
ウィスキー・炭酸水

※メニューは仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。

※料金には、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8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。

※ご利用時間は2時間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の延長料金を頂戴いたします。

オプション

- 祭壇花 遺影花 2点タイプ ¥22,000
遺影花 3点タイプ ¥33,000
追加献花 (プランに追加) 1本 ¥550
祭壇装花 ¥88,000 ~
- 引き菓子各種ご用意ございます。



特典

- 祭壇設営料サービス
- 銀屏風サービス

組合員割引 ¥1,000OFF

- ¥7,000以上のバ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

■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

日本料理

< ¥8,500 ブッフェプラン >

【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
あしらひ一式
【焼 物】鰯利休焼き 鮭羽二重焼 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 鰹黄味煮 海老芝煮 秋野菜彩々
【油 物】天麩羅盛合せ
【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

< ¥10,500 コースプラン >

【前 菜】蟹と茸の秋菜浸し 鮎有馬煮 焼き蓮根
柿玉子 姫慈姑 銀杏豆腐 海老いくら詰め
【御 椀】「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 あしらひ一式
【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
【強 肴】国産牛西京焼き 彩り野菜
【食 事】冷やし細鯉鮓 薬味 美味出汁
【水菓子】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

< ¥8,500 ブッフェプラン >

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
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

< ¥10,500 コースプラン >

合鴨のロティ クルミ添え
サラダ仕立て バルサミコドレッシング
カボチャのポタージュ
サーモンソテーと小エビ添え ケッパーと香草
ガーリック入り焦がしバターソース
牛フィレのソテー ブリアサヴァラン風
特製ショートケーキ フルーツとアイス添え
コーヒー
パン

中国料理

< ¥8,500 ブッフェプラン >

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
海老のチリソース煮
白身魚の香り蒸し 四川ソース
豚肉と野菜の柔らか煮
肉シューマイ
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
五目あんかけ焼きそば
チャーシューと高菜入り炒飯
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

< ¥10,500 コースプラン >

前菜六点盛合せ
帆立と海老と野菜の炒め
鯛の香り蒸し 青山椒ソース
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
フカヒレ姿と松茸の蒸しスープ
蓮の葉チマキ
杏仁豆腐と胡麻団子とフルーツの盛合せ

※メニュー内容は仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。

2026.8.10