



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でご利用ください



平日は特別にたっぷり 2 時間 30 分



プラン利用期間：2025 年 9 月 1 日 ~2026 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 ￥7,000 日本料理・西洋料理・中国料理
（平日のみ）から1種類お選び
いただけます。

【1名様￥8,000の折衷料理もございます。】

◆着席コース料理（8名様以上）

1名様 ￥7,800 日本料理または西洋料理をお選
びいただけます。

◆卓盛料理（8名様以上）

中国料理のみ

◆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
コーラ・ジンジャーエール

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2L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メンバーズ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円の円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。



2025.8

■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・会議員



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(ブッフェ)

日本料理 <7,000 円プラン>

- 【取 肴】蒸し鶏と秋菜の胡麻和え
銀杏豆腐 海老 胡桃
【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】鮪利休焼き 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 鰻黄味煮 海老芝煮
秋野菜彩々
【油 物】天婦羅盛り合わせ
【油 物】串揚げ5種盛り合わせ
【食 事】冷し茶蕎麦 薬味 美味出汁
【果 物】季節の甘味と果物

中国料理 <7,000 円プラン>

- 鶏肉のオーブン焼き
皮付き豚肉の焼き物
スモークダックの焼き物
ミニ春巻きと揚げ餃子
鶏肉の唐揚げと銀杏と野菜の炒め
海老のチリソース煮
牛肉と野菜の柔らか煮
白身魚とキノコと野菜の辛味炒め
海老蒸し餃子
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・マンゴープリン
フルーツの盛り合わせ

和洋折衷 <8,000 円プラン>

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 幅広隠元
酒蒸し帆立と季節野菜の胡麻和え
【造 り】鯛 鮪 勘八 牡丹海老 烏賊 いくら
あしらい一式
【焼 物】鮭羽二重焼き 鱈酒盗焼き 烏賊一夜干し
酢橘 葉地神
【焚 合】金目鯛の煮付け 鰻黄味煮 海老芝煮
【油 物】串揚げ5種盛り合わせ

- サンドイッチ&タマゴコッペパン
チーズ盛り合わせ
ソーセージパイ
カスレ
国産牛肉のロースト シャブソース
ブラックビーフカレー&ライス
プチデザート
コーヒー

西洋料理 <7,000 円プラン>

- スモークサーモンと潮鯛
チーズ盛り合わせ
サンドイッチ&タマゴコッペパン
キッシュ
赤魚タルタル焼き
サーモンミラノ風
海老カダイフ タルタル
ソーセージパイ
カスレ
国産牛肉のロースト シャブソース
タンドリーチキン
ブラックビーフカレー&ライス
プチデザート
コーヒー

和中折衷 <8,000 円プラン>

- 【取 肴】玉蜀黍豆腐 海老 幅広隠元
酒蒸し帆立と季節野菜の胡麻和え
【造 り】鯛 鮪 勘八 牡丹海老 烏賊 いくら
あしらい一式
【焼 物】鮭羽二重焼き 鱈酒盗焼き 烏賊一夜干し
酢橘 葉地神
【焚 合】金目鯛の煮付け 鰻黄味煮 海老芝煮
【油 物】串揚げ5種盛り合わせ
海老のチリソース煮
二種揚げ物(ミニ春巻きと揚げ餃子)
豚肉と野菜の柔らか煮
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
五福焼売
チャーハン
二種デザート
フルーツ盛り合わせ

洋中折衷 <8,000 円プラン>

- 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
サーモンミラノ風
赤魚タルタル焼き
国産牛肉のロースト シャブソース
ブラックビーフカレー&ライス
プチデザート
コーヒー
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
白身魚と銀杏と野菜の辛味炒め
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
焼きそば

同窓会プラン 秋のメニュー(コース)

日本料理 <7,800 円プラン>

- 【先 附】秋茄子と鯿煮 大黒湿地 幅広隠元
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】鮭錦秋焼き 丸十梅尾煮 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 帆立霰揚げ
南京 青唐
- 【蒸 物】鰻入り餡掛け茶碗蒸し
- 【食 事】冷し茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【水菓子】季節の甘味と果物

※上記はメニュー例となります。

西洋料理 <7,800 円プラン>

- パテドカンパーニュ プチサラダ添え 粒マスタードソース
- カボチャのポタージュ
- サーモンソテー 金山寺味噌ソース
- 牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース
- ブランマンジェとアイス
- コーヒー
- パン

中国料理 <7,800 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
- 牛肉の細きりとキノコと野菜の炒め
- チャーシューと高菜入りチャーハン
- 杏仁豆腐とフルーツの盛り合わせ

