



WINTER PARTY PLAN 2025.11.1-2026.1.31

*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、ご人数の変更は3日前18:00までとさせていただきます。



忘新年会プラン 2時間飲み放題

年末年始は親しい方への
ありがとうを特別なお料理で

年末年始は親しい方への
ありがとうを特別なお料理で

FOOD **ソフトドリンク付**

buffet料理

和 or 洋 or 中
【15名様以上よりご予約】

¥9,500

or **ソフトドリンク付**

コース料理

和 or 洋 or 中
【8名様以上よりご予約】

¥11,500

【ソフトドリンクメニュー】
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・ジンジャエール

2025年11月1日(土)～
2026年1月31日(土)
※年末年始は除く
12/30(火)～1/3(土)

- buffet + A ¥10,000
- buffet + B ¥10,500
- コース + A ¥12,000
- コース + B ¥12,500

DRINK **2時間飲み放題!!**

A プラン ¥500
・ビール ・ワイン(赤・白)

or

B プラン ¥1000
・ビール ・ワイン(赤・白)
・焼酎(麦・芋) ・日本酒
・ウィスキー ・ソーダ

OPTION

30分延長 / ¥1,000
音響・有線マイク(2本) / ¥16,500
お子様ランチ / ¥3,300～

■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



忘新年会プラン 2025-2026 ^{11/1 (土) ~} ^{1/31 (土)} ※年末年始は除く 12/30 (火) ~ 1/3 (土)

日本料理 ブッフェ

- 【取 肴】 白子豆腐 海老 隠元 蒸し鶏と冬菜の胡麻和え
- 【造 り】 鯛姿造り 鮭 勘八 鮭 烏賊 甘海老 あしらひ一式
- 【焼 物】 鰯照り焼き 鰯酒盗焼き 鮭羽二重焼き
- 【温 物】 牛ロースしゃぶしゃぶ 彩り野菜 ぼん酢 胡麻だれ
- 【油 物】 天婦羅盛り合わせ 塩 檸檬
- 【食 事】 冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 季節の果物



西洋料理 ブッフェ

- スモークサーモンゆず風味
- 帆立と海老のハニーマスタードマリネ
- 合鴨スモークとパテドカンパーニュ
- サンドイッチ&タマゴコッペパン
- チーズ盛り合わせ
- キッシュ
- うなぎタルタル焼き
- 鯛アーモンド焼き
- 赤魚香草ヴァーブル
- ソーセージ盛り合わせ シュークルート添え
- ラザニア
- カスレ
- オーストラリア産牛肉ステーキ 生姜ソース
- チキンディアブル
- ブラックビーフカレー&ライス
- ブチデザート
- コーヒー

中国料理 ブッフェ

- 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
- 魚の香り蒸し
- 海老のチリソース
- 牛肉と野菜の柔らか煮
- 五福焼売
- 海老蒸し餃子
- 海鮮翡翠蒸し餃子
- 蟹肉と高菜入り炒飯
- 五目あんかけ焼きそば
- 杏仁豆腐とココナッツミルクとマンゴープリン
- フルーツの盛り合わせ

*写真はイメージです。
*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。



忘新年会プラン 2025-2026 ^{11/1 (土) ~} ^{1/31 (土)} ※年末年始は除く 12/30 (火) ~ 1/3 (土)

日本料理 コース

- 【先 附】 鰯和蘭煮と丸大根 大黒湿地 京人参 幅広隠元
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 烏賊
- 【焼 物】 鰯酒盗焼き 酢取赤鯿 酢橘
- 【温 物】 すき焼き風煮 国産牛 焼き豆腐 白滝 榎 車麩 春菊 玉子添え
- 【油 物】 海老真丈東寺揚げ 海老芋蕎麦の実揚げ 慈姑 青唐 塩 檸檬
- 【蒸 物】 鰻入り茶碗蒸し べつ甲館
- 【食 事】 冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 季節の果物



本格和食を堪能
匠の技で仕上げたコースメニュー



西洋料理 コース

- 仔牛とフォアグラのパテ
- 海老と小柱のフラン アメリカヌソース
- シャンピニオンポタージュ
- 鯛のアーモンド焼き
- 牛ヒレのポワレ マルゲリータ風 ソースボルドレイズ
- チョコレートとオレンジムース バニラアイス添え
- コーヒー
- パン

・プラス 1,000 円にて国産牛にご変更いただけます・

披露宴メニューで人気のポタージュ
彩り豊かなコースメニュー



中国料理 個人盛り

- フカヒレ姿と海鮮のサラダ前菜
- 帆立風味のチャイナ風茶碗蒸し 上海蟹味噌ソース
- 点心三種
- 牛肉柔らか煮 野菜添え
- 海老のカダイフ巻き チリソース
- 蓮の葉チマキ
- 杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ



ボリューム感たっぷり
料理長こだわりの贅沢メニュー



Drink 2時間飲み放題!!

ソフトドリンク付

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・ジンジャール

オプション

A プラン

ビール・ワイン (赤・白)

B プラン

ビール・ワイン (赤・白)・焼酎 (麦・芋)・日本酒・ウィスキー・ソーダ

*写真はイメージです。
*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。

