

歓送迎会にもおすすめ!!

シンフォニープラン

8名様より
ご予約

1名様料金 (お料理・お飲物・室料サービス料・消費税込)

クオリティープラン

日本料理・西洋料理・中国料理からお選びいただけます

和 or 洋 or 中 ￥10,800

スタンダードプラン

日本料理・西洋料理からお選びいただけます

和 or 洋 ￥9,800

平日限定プラン

中国料理のみのご用意となります

中 (卓盛り) ￥8,800

お飲み物
フリードリンク 2時間

ビール・焼酎
ウーロン茶・オレンジジュース

グレードアップ
1名様プラス/¥700

日本酒・ウイスキー
ワイン (赤・白) または紹興酒

オプション

30分延長/¥770 音響・有線マイク(2本)/¥16,500

「見て楽しく」「食べておいしく」「健康に良く」をモットーに
日本料理・西洋料理・中国料理の3料理長が厳選した
旬の食材でご用意する着席コース料理です。
3つのジャンルからお好きなお料理をお選びください。

- *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。
- *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。
- *中国料理のみ、お料理は卓盛りでのご提供となります。
- *写真はイメージです。

2026.2.7 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 (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



シンフォニープラン 春メニュー

< ¥9,800プラン >

日本料理

< ¥10,800プラン >

【先 附】 鯧有馬煮 北寄貝 海老芋
姫慈姑 幅広隠元

【造 り】 鯛 鮪 勘八 あしらひ一式

【焼 物】 鮭北海焼 芽甘藍 葉地神

【焚 合】 海老黄味煮 筍 若芽
絹さや 桜麩

【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜

【蒸し物】 鰻入り茶碗蒸し 鱈甲飴

【食 事】 季節の麺 薬味 美味出汁

【水菓子】 季節の甘味と果物

【先 附】 鯧有馬煮 北寄貝 海老芋
姫慈姑 幅広隠元

【椀 盛】 吉野仕立 鱈道明寺蒸し
桜大根 筍 菜の花 桜花

【造 り】 鯛 鮪 勘八 あしらひ一式

【焼 物】 鮭北海焼 芽甘藍 葉地神

【焚 合】 海老黄味煮 筍 若芽
絹さや 桜麩

【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜

【蒸し物】 鰻入り茶碗蒸し 鱈甲飴

【食 事】 季節の麺 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。

< ¥9,800プラン >

西洋料理

< ¥10,800プラン >

サラダリヨネーズ

ジャガイモのポターージュ

鯛香草蒸し ヴァンプランサフラン

牛フィレ肉のソテー
温野菜添え ポルト酒ソース

パティシエ特製デザート

コーヒー

パン

海老とウニのムース プチサラダ

ジャガイモのポターージュ

鯛ミラノ風 ヴァンプランサフラン

牛フィレ肉のソテー
ポムドフィノワーズ添え ポルト酒ソース

イチゴのヨーグルトムースとアイスクリーム添え

コーヒー

パン

< ¥8,800プラン >

中国料理

< ¥10,800プラン >

前菜盛合せ

くらげ・蒸し鶏エシャロットソース・台湾メンマ・塩水海老

海老のマヨネーズ炒め

牛肉細切りと野菜の炒め

点心三種

白身魚のフリッター チリソース

チャーシュー入りチャーハン

杏仁豆腐と苺のココナッツ団子とフルーツの盛合せ

前菜盛合せ

くらげ冷菜・スモークサーモントラウトの花飾り
蒸し鶏エシャロットソース・鮑の冷菜

海老のマヨネーズ炒め

点心三種

タイラ貝と鯛の香り蒸し 青山椒ソース

牛肉の柔らか煮

蓮の葉チマキ

杏仁豆腐と苺のココナッツ団子とフルーツの盛合せ

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わる場合がございます。