

懇親会にもおすすめ!!

シンフォニープラン

8名様より
ご予約



「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。

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

2025.11.10 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 (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



シンフォニープラン 冬メニュー

<¥9,800プラン>

日本料理

<¥10,800プラン>

【先 附】鰯揚げ煮と丸大根

京人参と椎茸 幅広隱元 柚子

【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらい一式

【焼 物】鰯と舞茸杉板焼 丸十蜜煮 葉地神

【焚 合】目抜け煮付け 海老芋 南京 卷湯葉
紅葉麩 絹さや

【強 看】国産牛西京焼き 彩り野菜

【蒸し物】鰯入り茶碗蒸し

【食 事】冷やし椎芽餡飴 薬味 美味出汁

【水菓子】季節の甘味と果物

【先 附】鰯揚げ煮と丸大根

京人参と椎茸 幅広隱元 柚子

【挽 盛】蕪雲仕立て 海老叩き寄せ 湿地
三度豆 紅葉人参

【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらい一式

【焼 物】鰯と舞茸杉板焼 丸十蜜煮 葉地神

【焚 合】目抜け煮付け 海老芋 南京 卷湯葉
紅葉麩 絹さや

【強 看】国産牛西京焼き 彩り野菜

【蒸し物】鰯入り茶碗蒸し

【食 事】冷やし椎芽餡飴 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>

サラダニソワーズ

シャンピニオンスープ

赤魚ミラノ風 バターソース

牛フィレ肉のソテー 温野菜添え ポルドレイズソース

ガトーショコラとアイス

コーヒー

パン

海老とウニのムース ウニ風味マヨネーズとバジルソース

クラムチャウダー

鯛アーモンド焼き バターソース

牛フィレ肉のソテー マルゲリータ風 ポルドレイズソース

特製ショートケーキ イチゴアイス添え

コーヒー

パン

<¥8,800プラン>

中国料理

<¥10,800プラン>

前菜盛り合わせ

くらげ・海老の冷菜・紋甲イカと青ザーサイの和え物・蒸し鶏明太巻き

鶏肉の唐揚げ 油淋ソース

牛肉の細きりと野菜の塩麹炒め

点心三種盛り合わせ

海老のチリソース煮

蟹入りフカヒレスープ

チャーシューと山くらげ入りチャーハン

杏仁豆腐と桃饅頭とフルーツの盛り合わせ

フカヒレ姿と海鮮のチャイナ風サラダ前菜

海老のマヨネーズ炒め

点心三種

白身魚とタイラ貝と野菜の香港ソース

国産牛と野菜の塩麹炒め

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

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わらる場合がございます。

2025.11