

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、コース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

¥12,500

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

¥11,000

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

2026.8.10 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 秋メニュー

日本料理

< ¥11,000プラン >

< ¥12,500プラン >

【先 附】秋茄子と鯨煮 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
【強 肴】国産牛西京焼き 彩り野菜
【蓋 物】鰻入り餡掛け茶碗蒸し
【食 事】冷やし茶蕎麦 薬味 美味出汁
【水菓子】季節の甘味と果物

【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
【椀 盛】「菊花仕立て」
帆立真丈 紅葉人参 平茸 三つ葉 柚子
【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
【強 肴】国産牛西京焼き 彩り野菜
【蓋 物】鰻入り餡掛け茶碗蒸し
【食 事】冷やし茶蕎麦 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

< ¥11,000プラン >

< ¥12,500プラン >

パテドカンパーニュ
カボチャのポタージュ
炙り焼きサーモン “トロワグロ風”
牛フィレ肉のソテー ブリアサヴァラン風
ショートケーキとアイス
コーヒー
パン

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
炙り焼きサーモン “トロワグロ風”
国産牛フォーフィレ肉のグリル 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

< ¥8,800プラン >

< ¥12,500プラン >

前菜盛り合わせ
海老とキノコのスパイシー揚げ
牛肉細切りとキノコと野菜のオイスターソース炒め
点心三種
白身魚の香り蒸し四川ソース
上海蟹味噌入りフカヒレスープ
チャーシューと高菜入りチャーハン
杏仁豆腐とスイートポテト餡入り胡麻団子とフルーツ

前菜六点盛り合わせ
海老の二種ソース
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
点心三種
フカヒレ姿と松茸入り蒸しスープ
蓮の葉チマキ
杏仁豆腐とスイートポテト餡入り胡麻団子とフルーツ

※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。