

初節句・誕生日・結婚記念日・長寿のお祝いなど人生の節目に

大切な方と過ごす洋個室貸切

お祝い会食プラン



プラン料金 (1名様)

松 12,500円

竹 10,300円

梅 8,100円

*料金にはお料理・室料・税金が含まれております。

*お料理写真はイメージです。

お飲み物

- 別途ご注文、ご精算下さい。
- フリードリンク(飲み放題)は¥2,750(税込)です。

ビール・焼酎・日本酒・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース
+ワイン(赤・白)または紹興酒

特典

- ホテル写真スタジオにて集合写真 1ポーズ
参加者全員にL版写真プレゼント
※1枚500円追加で2L版にランクアップ可能です。
- お部屋ご利用時間 (30分延長)
通常利用時間 2時間→2時間30分

長寿のお祝いに

- お祝い色の「ちゃんちゃんこ」を無料貸し出し
(各色1着のご用意となります)



お料理

日本料理・フランス料理・中国料理の
コース料理から選べます。

- *ご予約は6名様以上10日前までとさせていただきます。
- *人数の変更は3日前18:00までとなります。
- *館内の宴会場(洋室)でご利用いただけます。

オプション

- 花束 5,500円～
- お子様ランチ 3,300円～



お子様対応

- ベビーコットのご用意もございますのでお問合せ下さい。
- 10階には、キッズルームや授乳室もございます。

国家公務員共済組合員様割引 ¥1,000OFF

- 7000円以上のパックプランをご利用の場合
- 国家公務員共済組合員様(現役)および特別利用者様(OB)が幹事又は代表者の場合
- 当日組合員証または宿泊施設特別利用者証、またはKKRメンバーズカードをご提示ください。
- 支払いは現金またはKKRメンバーズカードのみ

2026.2.10 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 (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



お祝い会食プラン

旬の素材を大切にしたホテル自慢のお料理は季節でメニューが替わります

松 12,500円

<日本料理>

- 【先 附】 鯨有馬煮 北寄貝 海老芋
姫慈姑 幅広隠元
- 【前 菜】 姫栄螺と筍木の芽和え 花びら百合根
鶏松風 蛸旨煮 花蓮根 三色団子 空豆蜜煮
- 【椀 盛】 吉野仕立て 鯖道明寺蒸し 桜大根 筍
菜の花 桜花
- 【造 り】 車海老 生海胆 鯛 鮪 勘八
あしらい一式
- 【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
- 【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物

<フランス料理>

- 海老とウニのムース イクラ添え
ごぼうのポタージュ
甘鯛鱗焼き ヴァンブランサフランとトマトソース
国産牛フィレ肉の網焼き フォアグラ添え トリュフソース
パティシエからの特製祝福デザート
コーヒー
パン

<中国料理>

- 前菜六点盛り合わせ
海老の紅白ソース
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
タイラ貝と鯛の香り蒸し
フカヒレ姿と豚スペアリブの蒸しスープ
蓮の葉チマキ
杏仁豆富と苺のココナッツ団子とフルーツの盛合せ

竹 10,300円

<日本料理>

- 【先 附】 鯨有馬煮 北寄貝 海老芋
姫慈姑 幅広隠元
- 【前 菜】 板谷貝と筍木の芽和え 花びら百合根
鶏松風 蛸旨煮 花蓮根 三色団子 空豆蜜煮
- 【椀 盛】 吉野仕立て 鯖道明寺蒸し 桜大根 筍
菜の花 桜花
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 甘海老 あしらい一式
- 【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
- 【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物

<フランス料理>

- 海老とウニのムース プチサラダ
ごぼうのポタージュ
鯛ミラノ風 ヴァンブランサフラン
国産牛フィレ肉のグリル 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

<中国料理>

- 前菜盛り合わせ
海老の紅白ソース
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
鯛の香り蒸し
フカヒレ姿と野菜入り蒸しスープ
蓮の葉チマキ
杏仁豆富と苺のココナッツ団子とフルーツの盛合せ

梅 8,100円

<日本料理>

- 【先 附】 鯨有馬煮 北寄貝 海老芋
姫慈姑 幅広隠元
- 【椀 盛】 吉野仕立て 鯖道明寺蒸し 桜大根 筍
菜の花 桜花
- 【造 り】 鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【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
- 【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁
- 【水菓子】 季節の甘味と果物

<フランス料理>

- サラダリヨネーズ
ジャガイモのポタージュ
鯛香草蒸し ヴァンブランサフラン
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

<中国料理>

- 前菜盛り合わせ
海老と紋甲イカと野菜の炒め
点心三種
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
蟹肉入り炒飯
杏仁豆富と苺のココナッツ団子とフルーツの盛合せ