



WINTER PARTY PLAN 2026.12.1-2027.1.31

*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

ブッフエ料理

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・ジンジャーエール

2026年12月1日(火)～
2027年1月31日(日)

※年末年始は除く
12/30(水)～1/3(日)

ブッフエ + A ¥10,000

ブッフエ + 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～
当日追加 ※ブッフエの場合のみ / ¥3,000(1名)

■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 2026-2027

12/1 (火) ~
1/31 (日)

※年末年始は除く 12/30 (水) ~ 1/3 (日)

日本料理 ブッフェ

- 【取 肴】 蒸し鶏と秋葉の胡麻和え 銀杏豆腐 海老 青味 鯀茄子
- 【造 り】 鯛姿造り 鮪 勘八 烏賊 甘海老 いぐら あしらひ一式
- 【焼 物】 鰯利休焼き 鮭羽二重焼 鰯酒盗焼き 酢橘 葉地神
鰻巻玉子 鶏照り焼き 烏賊一夜干し
- 【焚 合】 金目鯛の煮付 鰻黄味煮 海老芝煮 秋野菜彩々
- 【油 物】 天麩羅盛合せ 串揚げ五種盛
- 【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



西洋料理 ブッフェ

- スモークサーモンゆず風味
- ニシンレモン締め
- サンドイッチ&タマゴコッペパン
- チーズ盛り合わせ
- ピッコリピザ
- サーモンと白身魚すり身のパイ包み焼き
- 赤魚香草パン粉焼き
- 鯛ゴマ焼き
- 肉巻きおにぎり
- ソーセージ盛り合わせ シュークルート添え
- ラザニア
- 韓国風唐揚げ&ポテト
- オーストラリア産牛肉ステーキ
- チキンピカタ
- ブラックビーフカレー&ライス
- プチデザート
- 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
- 豚肉と野菜の柔らか煮
- 白麻婆豆腐
- 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

*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。



日本料理 コース

- 【前 菜】 蟹と茸の秋葉浸し 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
- 【御 碗】 「菊花仕立」 帆立真丈 紅葉人参 平茸 三つ葉 柚子
- 【造 り】 鯛 鮭 勘八 あしらひ一式
- 【焼 物】 鮭錦秋焼き 丸十梅尾煮 葉地神
- 【焚 合】 六子蓮根万頭 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
- 【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



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

- 合鴨ロースト入りシーザーサラダ
- アトランティックサーモンのミ・キュイ パルサミコドレッシング
- ブイヤベース
- 牛フィレ肉のソテー
- シャンピニオンデュクセルとモッツアレラチーズ焼き
- ポルト酒ソース
- 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

披露宴メニューで人気のポターージュ
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
- 海老の紅白ソース
- 国産牛と野菜の炒め 自家製オイスターソース
- 点心三種
- 鯛の香り蒸し 香港ソース
- 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。

