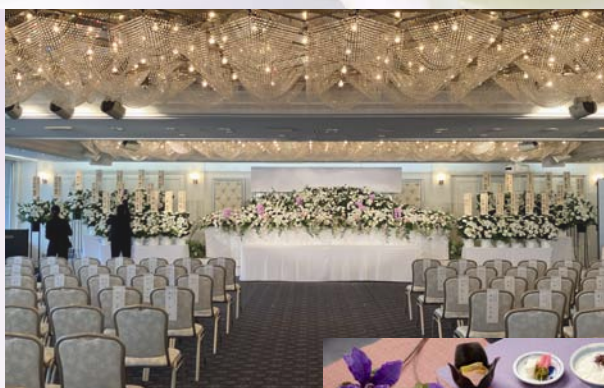


# 偲ぶ

大切な方を偲ぶ  
穏やかなひとときを

MEMORIAL PLAN 2026.4.1 ~ 2027.3.31

法要・法事、偲ぶ会など、ご家族をはじめ親しい方々と  
心穏やかに故人を偲び在りし日の思い出にひたるひとときをお過ごしください



※写真はイメージです。

## 偲ぶ会・法要プラン

◆お料理 お1人様料金  
料理・献花・2時間の室料・サービス料・税金込

日本料理・西洋料理・中国料理  
の中からお選びください。

コース料理 ￥10,500  
【8名様以上よりご予約】

ブッフェ料理 ￥8,500  
【15名様以上よりご予約】

### オプション

- 祭壇花 遺影花 2点タイプ ￥22,000
- 遺影花 3点タイプ ￥33,000
- 追加献花 (プランに追加) 1本 ￥550
- 祭壇装花 ￥88,000 ~
- 引き菓子各種ご用意ございます。



### 特典

- 祭壇設営料サービス
- 銀屏風サービス

◆フリードリンク お1人様料金  
2時間制

Aプラン ￥2,000

内容：ビール・ワイン(赤・白)・ノンアルコールビール・  
オレンジジュース・ウーロン茶

Bプラン ￥2,500

内容：ビール・ワイン(赤・白)・ノンアルコールビール・  
コーラ・ジンジャール・ミネラルウォーター・  
オレンジジュース・ウーロン茶・焼酎・日本酒・  
ウィスキー・炭酸水

※メニューは仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。  
 ※料金には、室料・税金が含まれております。  
 ※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。  
 ※ご利用時間は2時間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の延長料金を頂戴いたします。

### 組合員割引 ￥1,000OFF

- ¥7,000以上のバックプランをご利用の場合
- 国家公務員共済組合組合員様 (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

■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



# フォーシーズンズプラン 春のメニュー

## 日本料理

### < ¥8,500 ブッフェプラン >

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味  
蒸し鶏と湯葉と小松菜胡麻和え  
叩き牛蒡と脛
- 【造 り】鯛 鮪 縹鱈 烏賊 甘海老 鮭子  
あしらい一式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈幽庵焼 鮎並木の芽焼き 葉地神 酢橘
- 【焼 物】鰻巻 鶏照り焼き 烏賊一夜干し
- 【焚 合】金目鯛煮付 海老芝煮 鯛の子生姜煮 野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合せ 塩 檸檬
- 【油 物】串揚げ五種盛 タルタルソース とんかつソース
- 【食 事】桜饅頭 薬味 美味出汁
- 【果 物】季節の甘味と果物

### < ¥10,500 コースプラン >

- 【前 菜】浅利時雨煮と赤蒟蒻 合鴨山吹 天子南蛮漬け  
蛸旨煮 空豆蜜煮 蓮根明太銚込
- 【御 椀】沢煮仕立て  
帆立のつみれ 筍 人参 牛蒡 大根  
絹さや 木の芽
- 【造 り】鯛 鮪 勘八 あしらい一式
- 【焼 物】鮭若草焼き 丸十蜜煮 葉地神
- 【焚 合】金目鯛旨煮 小芋 南京 巻湯葉  
スナップエンドウ 楓麩
- 【強 肴】国産牛西京焼き 彩り野菜
- 【食 事】冷茶蕎麦 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

### < ¥8,500 ブッフェプラン >

- キスのエスカベッシュ  
スモークサーモンと潮鯛  
サンドイッチ&ブルスケッタ  
チーズ盛り合わせ  
小柱のピッコロピザ  
アワビ蒸し ピストー  
鯛ミラネーズ  
サーモン照り焼き  
チキンベニエ ケイジャン風味  
国産牛肉のステーキ トリュフクリームソース  
チキンピカタ トマトソース  
肉巻きおにぎり  
ポーク柔らかか煮 ミックスハーブソース  
KKR ホテル東京特製ブラックカレー  
プデデザート  
コーヒー

### < ¥10,500 コースプラン >

- 海老とウニのムース プチサラダ  
ジャガイモのポタージュ  
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  
コーヒー  
パン

## 中国料理

### < ¥8,500 ブッフェプラン >

- 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  
海老と紋甲イカと野菜のブラックビーンズ炒め  
白身魚の香り蒸し 青山椒ソース  
豚肉と野菜の黒酢炒め  
牛肉と野菜の柔らかか煮  
海老蒸し餃子  
海鮮翡翠蒸し餃子  
五目あんかけ焼きそば  
チャーシュー入り黒炒飯  
杏仁豆腐・タピオカ入りココナッツミルク  
フルーツの盛り合わせ

### < ¥10,500 コースプラン >

- 前菜盛合せ  
(くらげ・鮑の冷菜・紋甲イカと青ザンサイの和え物・蒸し鶏の生姜ソース・野菜の甘酢漬)
- 帆立と海老と野菜の炒め  
魚の香り蒸し 青山椒ソース  
牛肉の柔らかか煮  
フカヒレ姿と豚スペアリブの蒸しスープ  
蓮の葉ちまき  
杏仁豆腐と黒ごま饅頭とフルーツ盛合せ

※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。

2026.4.1