



料理長のワンポイント！

旬の食材をふんだんに使い、心も体も満たされる様な優しい味。視覚でも味覚でも冬のはじまりを感じられるコースにいたしました。(芙蓉 シェフ・澤田 翔)

葵会席 [全日]

1名様 ¥8,000 ※内容は月替わりとなります。

11月1日(土)～12月30日(火)

前菜／お椀／造り／温物／肴／食事／水菓子
※12月22日(月)～12月26日(金)は特別営業期間のため、日本料理はお休みとなります。

ダイニングバー リラ (12F)

17:30～22:00 [平日のみ]

黄帝御膳 ～上海蟹を用いた御膳～

11月4日(火)～12月26日(金)

上海蟹の味噌を使ったメニューに、旬の野菜や塩麴を用いて仕上げた冬におすすめの御膳料理です。お一人でも多彩な料理をお召し上がりいただけます。

1名様 ¥4,000

上海蟹味噌と豆腐の煮込／海老と上海蟹味噌と玉子の黄帝炒め／国産牛と野菜の塩麴炒め／小籠包／上海蟹味噌入りチャーハン／杏仁豆腐



料理長のワンポイント！

初冬になり、旬の上海蟹の味噌を用いた料理を何品かメニューに加え、免疫力アップの塩麴を使用した炒め物などの御膳にいたしました。上海蟹味噌の旨味とコクをご堪能ください。(リラ料理長・池田 敦)

WINTER 2025.11-12

旬を味わう冬のご馳走

Dinner Time Selection

各レストランのシェフが腕によりをかけた本格的なディナーをご賞味ください

展望レストラン 芙蓉 (12F)

17:00～21:00

シェフ特選ディナー [平日のみ]

11月4日(火)～12月19日(金)

シェフが素材を吟味し、こだわりの調理法で仕上げた逸品揃いのフルコースメニュー「冬のデギュスタシオン」。正統派フランス料理の醍醐味をご堪能いただけるシェフ渾身の料理の数々です。

「冬のデギュスタシオン」
1名様 ¥10,000

魚介とオマール海老のデリヌ／鰯のベニエ 春菊のソース／本日のスープ／鱈のポワレ 白菜のガルビュール／グラニテ／国産牛フィレ肉のコートレット 山椒ソース／デザート

すき焼き御膳 [土日祝のみ]

※ ランチでもご利用いただけます。

11月1日(土)～12月30日(火)

冬の味覚をふんだんに盛り込んだ見た目も華やかな御膳料理。繊細な日本料理の味わいをお気軽に堪能していただけます。

1名様 ¥4,000

すき焼き(牛ロース、焼豆腐、白葱、えのき、白滝、車麩、玉子添え)／造り(鰯へぎ造り、山葵卸し)／蒸し物(蟹百合根茶巾、平草、青菜、蟹鉋かけ)／小鉢(蒸し鶏と青菜胡麻和え)／食事(御飯、香の物、御味噌汁)／フルーツ(メロン、莓)



日本料理 たけはし (12F)

17:00～21:00 [平日のみ]

お座敷個室プラン「一期一会」〈要予約〉

1名様 ¥7,500～(全8品)

※内容は月替わりとなります。
※平日ランチタイムも承ります。

※フリードリンク ¥2,500

※プレミアムフリードリンク ¥3,500

※日本酒「獺祭」、ウイスキー「NIKKAセッション」にグレードアップ。

◆その他、季節の献立をご用意しております。
料理長厳選京会席「祇園」¥11,500、四季会席「清水」¥9,500/「賀茂」¥7,500

1年の締めくりにふさわしい 日本料理・フランス料理・中国料理の美食をご用意。

旬の食材を使用した冬のご馳走が大切な方との時間を彩ります。

Lunch Time Selection

美味しい料理と楽しい会話で少し贅沢なランチタイムを

日本料理 たけはし (12F)

11:30～14:00 [平日のみ]

冬のおすすめランチ「蟹づくし御膳」



11月6日(木)～12月26日(金)

毎年大好評の「蟹づくし御膳」。蟹酢からはじまり、蟹茶碗蒸し、蟹の飛竜頭の煮物、蟹御飯など蟹を存分に味わっていただける全7品。

1名様 ¥3,800

(小鉢／蒸し物／煮物／油物／食事／汁物／水菓子)



料理長のワンポイント！

旬のズワイガニを贅沢に使った蟹酢や天麩羅などをご用意。蟹茶碗蒸しには上海蟹の身と味噌を使用し奥深い味わいに仕上げました。(たけはし料理長・木村 肇)

◆その他 ランチメニュー◆

【上寿司】1名様 ¥3,500

季節の江戸前寿司9貫に小鉢・茶碗蒸し・汁物・水菓子をセットでご用意。和室でゆったりとお食事をお楽しみください。

季節の江戸前寿司9貫／小鉢／茶碗蒸し／汁物／水菓子 全5品

蕎麦御膳／週替わり御膳 ¥2,500



カレステーション リラ (12F)

11:30～14:00 [平日のみ]



ブラックビーフカレー＆週替わりカレー〈セルフ形式〉

眺望もお楽しみいただけるカレーランチ。ホテル名物のブラックビーフカレーと週替わりカレーのほか、11月は「大人の激辛キーマカレー」、12月はクリスマスフェアとして「ホワイトチキンカレー」をご用意。3種類のカレーをお楽しみいただけます。

1名様 ¥1,300

ホテル名物ブラックビーフカレー／週替わりカレー／スープ／サラダバー ※ドリンクバー¥200

12月限定

クリスマスフェア「ホワイトチキンカレー」■期間：12月1日(月)～26日(金)
ホワイトクリスマスイメージしたマイルド味わいの白いチキンカレーです。

〈ロビーの改装工事について〉

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。下記の期間で1階ロビーの大規模な改装工事を行わせていただいております。
【令和7年6月1日(日)～11月14日(金) 完成予定】
こちらの期間につきましては、1階「ロイヤル」がご利用いただけなくなりますので、12階「ダイニングバーリラ」にて臨時営業をさせていただきます。詳細につきましては、当ホテル公式HPをご覧くださいませ。



[1F] ラウンジ ロイヤル

TEL 03-3287-2928

■11:00～17:00(喫茶)
(16:30ラストオーダー)

※[1F]ラウンジ ロイヤル休業期間中は、
[12F]ダイニングバー リラにて臨時営業。
(テイクアウト 21:00まで)



[12F] 展望レストラン 芙蓉

TEL 050-3627-7343

■6:45～9:00(朝食)
■11:30～14:30(昼食)
(14:00ラストオーダー)

■17:00～21:00(夕食)
(20:00ラストオーダー)

※土・日・祝日は、昼食・夕食とも日本料理のみとなります。



[12F] 日本料理 たけはし

TEL 03-3287-2929

■11:30～14:00(昼食／平日)
■17:00～21:00(夕食／平日)
(20:00ラストオーダー)

※ディナー営業は個室予約のみ承ります。



[12F] ダイニングバー リラ

TEL 03-3287-2928

■17:30～22:00(夕食／平日)
(21:00ラストオーダー)

■11:30～14:00(昼食／平日)
※カレステーションとして営業

展望レストラン 芙蓉 (12F)

11:30～14:30

～プレミアムランチ～[平日のみ]

「仔牛のカツレツ デミグラスソース」

11月4日(火)～12月26日(金)



柔らかくジューシーな仔牛肉を香ばしくあげたカツレツに、深いコクの自家製デミグラスソースを合わせました。サクサクの衣と濃厚なソースが絶妙に調和した上品な味わいの一品をご用意いたしました。ぜひご賞味ください。

1名様 ¥3,800

仔牛のカツレツ デミグラスソース／スープ／ブッフェ(オードブル&サラダ&デザート&コーヒー・紅茶)

★平日ランチはすべてブッフェ付き！

皇居の緑を眺めながら楽しめる平日ランチはオードブル・サラダ・デザート・コーヒー・紅茶のブッフェに週替わりのスープ付き。デザートは月替わりで8種類をご用意いたします。
※平日ランチはすべてのメニューにブッフェが付いております。

※「すき焼き御膳」は土日祝のランチ&ディナーでご利用いただけます。

ラウンジ ロイヤル (1F)

11:00～17:00

季節のおすすめスイーツ

11月1日(土)～11月30日(日)

栗のモンブラン ¥800

濃厚な栗の甘みに、カシスの爽やかな酸味が華やかなアクセントを添え、口の中で美しいハーモニーを奏でます。伝統的なモンブランにパティシエの遊び心を加えた、季節感あふれる上品な一品です。

抹茶バスクチーズケーキ ¥700

香ばしく焼き上げたバスクチーズケーキに、宇治抹茶の深い香りと上品なほろ苦さをプラス。和の趣を感じる生地には、優しい甘さの小豆を忍ばせ、心解ける大人のスイーツに仕上げました。

※イートインでケーキセット(¥900～)もご利用しております。



12月上旬 発売予定 こだわりのロールケーキ

シェフ・パティシエのこだわりが詰まったもっちり、しっとり仕上げたロールケーキが定番メニューで新登場!
(1本・15cm) ¥1,500

※掲載の料金には消費税(10%)が含まれております。

～2時間飲み放題付き～ 忘年会プラン [平日のみ]

ダイニングバー リラ (12F)

11月4日(火)～12月26日(金)

「上海蟹味噌と玉子の皇帝炒め」など多彩な味わいが楽しめる全7品のパーティメニュー。窓の外の夜景を眺めながら美味しい料理とお酒で味わい深い時間をお過ごしいただけます。

1名様 ¥6,500

前菜盛り合わせ／鶏肉のから揚げピラミッドマヨネーズ炒め／上海蟹味噌と玉子の皇帝炒め／海老のチリソース／白麻婆豆腐／チャーシュー入り炒飯／杏仁豆腐

※ ¥7,000・¥8,000の宴会プランも有。

日本料理 たけはし (12F)

11月4日(火)～12月26日(金)

旬の味覚を楽しめる全7品の会席料理をゆったりと和室で楽しめます。ご利用は4名から56名まで。2時間飲み放題が付いた忘新年会などの集まりにぴったりのプランです。

1名様 ¥8,500

(先附／造り／焼物／油物／一人鍋／食事／水菓子)

※プラス¥1,500でプレミアムフリードリンクにグレードアップいたします。
(ニッカセッション・獺祭45など含む)



※ 展望レストラン 芙蓉(12F) ¥7,000の忘年会プランもご用意しております。詳細は各店舗までお問い合わせください。

KKR HOTEL TOKYO INFORMATION

～ ご宿泊プラン ～

全室Wi-Fi完備

2026年 お正月宿泊プラン (2食付き)

皇居の夜景とフレンチコースプラン (2食付き)



期間 2025年12月31日(水)
～2026年1月3日(土)

皇居を一望できる会場で年越し、新年にふさわしい特別な夕食・朝食をご用意。元旦・2日の朝食会場では、獅子舞や演奏をお楽しみいただけます。

※その他の特典・イベントもあります。
※期間中、朝食の和洋バイキングは休業となります。

1泊タ・朝食付 シングルルーム 大人1名様 **¥46,700～**
ツインルーム 大人2名様 **¥91,600～**



平日限定

期間 2025年11月4日(火)
～12月19日(金)

皇居が一望できる「展望レストラン 芙蓉」での夕食・朝食付き宿泊プラン。夕食は伝統的なフランス料理を“現代風にアレンジ”してお届けいたします。

※その他に、日本料理・中国料理もご用意しております。
※中国料理はタイニングバー「リラ」にてご提供。

1泊タ・朝食付 レギュラーツインルーム 大人2名様 **¥48,400～**
※土日祝日は和会席のみのご用意となります。

朝食も豪華に! 和洋バイキング ◆皇居の眺望がお楽しみいただける「展望レストラン 芙蓉」(12階)
「サーロインステーキ」などをシェフが目の前で焼き上げる鉄板焼や充実したデザートなど、朝からより一層食事をお楽しみいただけます。

〈お問合せ・ご予約〉営業部宿泊課／TEL 03-3287-2922

～ おすすめ情報 ～

冬休み企画

～親子で楽しむワークショップ～ せいろ蒸し&春巻きを作ろう!



この冬開催! 人気イベント「親子でワークショップ」。シェフ直伝の本格中国料理を学べる小学生向けのイベントです。

■2025年 12月27日(土)
11:00～13:00(予定)受付30分前
■宴会場「孔雀」(11F)
■1組¥3,500(大人1名様・子供1名様)
メニュー: せいろ蒸し料理(焼売4個+冬野菜)と春巻き

プラチナベンシヨナース ジャズコンサート&ディナー



■2024年 12月22日(月) 受付/16:30～(ディナー17:00～)
■大宴会場「瑞宝」(10F)
■1名様 ¥15,000(スペシャルフランス料理(コース)、フリードリンク付)

〈お問合せ・ご予約〉パンケットセールス課／TEL 03-3287-2932

忘新年会プラン (ソフトドリンク付き)



和食、洋食、中華の3種類の中からコース料理または立食プランをセレクトできる年末年始におすすめの忘新年会プランです。

■2025年11月1日(土)
～2026年1月31日(土)
※12月30日(火)～1月3日(土)を除く

Buffet 1名様 **¥9,500～**
Course 1名様 **¥11,500～**
*フリードリンク (Aプラン)¥500 (Bプラン)¥1,000

※ご予約は立食パーティ、または着席ブッフェ15名様、コース料理8名様より承ります。
※10F・11Fの洋宴会場のご利用に限りさせていただきます。

KKR HOTEL TOKYO

Wedding

◆ KKRホテル東京では、ご両家の顔合わせを兼ねたお食事会や結納、挙式、披露宴、フォトウェディングなど、多彩なプランをご用意しております。

皇居の緑と美食で心からのおもてなし!

最短1ヶ月で準備OK! 特典付ウェディングプランでお得に

披露宴は皇居の眺望がお楽しみいただける会場をご用意。
6～150名様までご人数に合わせてお選びいただけます。

期間限定 2026年6月末まで (20名様 ¥788,000)

〈プラン内容〉挙式・料理・飲物・お二人の衣装(洋装or和装)・美容着付・テーブル装花・ブーケ&ブートニア・スタジオ写真(6切)1ポーズ・印刷物・介添料
◆さらに! 2大特典 ◆

プレゼント ①ウェディングケーキ ②挙式スナップアルバム&データ

◆お問合せの際は「プレシャスタイムを見て」とお伝えください。

〈お問合せ・ご予約〉ブライダルサロン／TEL 03-3287-1368 (火曜定休 ※祝日除く)



お子さまがいる新郎新婦やマタニティの新婦、さらに乳幼児をお連れでのご列席も安心してお楽しみいただける会場・披露宴会場です。



Instagramにて最新情報を配信

※掲載の料金には消費税(10%)が含まれております。

*上記掲載以外にも、宿泊、宴会、婚礼プランをホームページに掲載しております。インターネット割引などもございますので、ぜひご参照ください。

<https://tokyo.kkr.or.jp>

KKRホテル東京

検索



ホームページ



レストラン紹介



Instagram



X(旧ツイッター)

【交通のご案内】

〔地下鉄〕

* 東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口直結
または2番出口(エレベーター)より徒歩3分
* 東京メトロ千代田線「大手町駅」C2出口、都営新宿線・三田線・東京メトロ半蔵門線「神保町駅」A9出口より徒歩5分

〔タクシー〕* 東京駅(丸の内南口)より5～10分

〔お車〕

* 首都高速環状線ご利用の際は、神田橋出口または一ツ橋出口をご利用ください。



KKR HOTEL TOKYO
KKR Hotels & Resorts

〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 TEL03-3287-2921
<https://tokyo.kkr.or.jp>

諸般の事情により掲載内容を変更させていただく場合もございます。

東京駅にほど近く 皇居の四季を背景に お客様との和を大切にするホテル

PRECIOUS TIME

とおきのひととき、お届けします。

プレシャスタイム・2025.11-12

Xmas Fair 2025

煌めきの季節、祝福の美食グルメ

～幸せを感じる至福のひととき～

展望レストラン 芙蓉 (12F)

クリスマスディナーコース

12月22日(日)～26日(金)
17:00～21:00

皇居の美しい景色を望む展望レストランにて、平日限定のクリスマスディナーをご用意。煌めく夜景とともに、華やかなコースをお楽しみいただけます。

ズワイガニとちりめんキャベツのガトー／松茸のロワイヤル／トビナンプールのポタージュ／平日とアワビのボービエット ソースジョン／グラニテ／国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込みトリュフとポトのビュレ／デザート

1名様 ¥12,000

〈フリードリンク ¥3,000〉
シャンパン・ワイン(赤・白)・ビール・ソフトドリンク

前日までの要予約

TEL 03-3287-2934

窓側のお席のご予約はお早目に。

ラウンジ ロイヤル (1F)

クリスマスケーキ

12月19日(金)～25日(木)

Xmasショートケーキ
〔限定50個〕(5号・15cm) ¥5,800
KKRオリジナルのスポンジと厳選した3種類の生クリームをブレンドした特製ホイップ、国産苺を贅沢に使用したXmasにふさわしい苺ショートケーキ。

クリスマスショコラ
〔限定30個〕(5号・15cm) ¥5,500
濃厚でしっとりとしたチョコレートスポンジにクーベルチュールを使用した濃厚ガナッシュ、自家製ラスベリージャムをサンドしたショコラケーキ。



ご予約制
12/12金
まで

12月限定スイーツ

12月限定で、シェフのこだわりのつまった、クリスマスイメージした2種類のケーキが登場。ケーキセット(¥900～)もご用意しております。

クーゲル ¥750

クリスマスオーナメント“クーゲル”のように、コロンと丸くて可愛いフォルム。ラスベリーの酸味とヨーグルトの甘さが織りなす、上品なムースケーキです。

もみの木モンブラン ¥800

もみの木をイメージして絞ったピスタチオクリームが印象的なモンブラン。華やかな飾りをちりばめ、クリスマスツリーのような見た目も楽しめる一品です。



KKR HOTEL TOKYO

展望レストラン 芙蓉から望む夜景