

AUTUMN 2025.9-10

旬を味わう秋麗のご馳走

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

秋彩御膳

【土日祝のみ】

*ランチでもご利用いただけます。

9月6日(土)～10月26日(日)



秋の味覚をふんだんにあしらった、見た目も美しい彩り鮮やかな日本料理をご用意しました。食欲の秋にふさわしい季節のご馳走で美味しいひとときをお楽しみください。

1名様 ¥4,000

牛しぐれ煮 金目鯛塩蒸し 栗 銀杏 大黒しめじ 蓮根 人参 牛蒡 杏甘草 鶏玉 紅葉鮭 網さや 帆立つみれ 菊花仕立て 平茸 紅葉人参 青菜 / 秋茄子揚げ煮 海老黄身煮 陸運根 / 胡麻豆腐 栗炭炭煮 無花果 / 季節のフルーツ



料理長のワンポイント！ 秋の味覚をふんだんに盛り込んだ、食欲の秋にふさわしい御膳料理です。見た目も美しい彩り鮮やかな秋のご馳走をごゆっくりご堪能ください。(日本料理総料理長・尾崎 一夫)

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〉



数奇屋造りの情緒ある個室で四季折々の会席料理が楽しめる会食や宴会に最適なプラン。料理長厳選京会席「祇園」、四季の特別会席「賀茂」、「清水」をご用意しております。

1名様 ¥7,500～

*内容は月替わりとなります。

* 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。

ご利用は4名様より最大56名様まで。6名様以上のご予約で、個室料無料にてご利用いただけます。

★「響 HIBIKI」個室新規オープン

秋は穀物や果物が実る、恵の季節。

KKRホテル東京では、旬の食材を使用した日本料理やフランス料理、中国料理をご用意。

秋ならではの味覚を堪能する美味しい時間をお楽しみください。

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]



秋のおすすめランチ
「秋の幸御膳」

9月3日(水)～10月31日(金)

松茸の豊かな風味を楽しめる松茸の土瓶蒸しや戻り鰯、松茸ご飯など秋の味覚を存分に味わえる大好評の御膳。人気につきご予約がおすすめです。

1名様 ¥3,800

(小鉢、造り、焼物、油物、土瓶蒸し、食事、水菓子)



料理長のワンポイント！
毎年、大好評の「秋の幸御膳」。薫り高い松茸の土瓶蒸しや戻り鰯など、この時季ならではの味覚をご賞味ください。
(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・水菓子セットをご用意。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



カレーステーション リラ (12F)

11:30～14:00 [平日のみ]

ホテル
名物

ブラックビーフカレー & 週替わりカレー (セルフ形式)
□テレビ東京「出沒! アド街ツク天国」で紹介されました。



ホテル自慢の“ブラックビーフカレー”と“週替わりカレー”に加え、9月は“和風つくねカレー”、10月はハロウィンフェア限定の“バンブキンカレー”が登場! おすすめのカレー3種類をランチタイムに。

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

10月限定

ハロウィンフェア「バンブキンカレー」 ■期間: 10月1日(金)～31日(金)
かぼちゃのホクホクの食感と甘みがスパイスとマッチして、くせになるマイルドな味わい。

〈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)
* カレーステーションとして営業

シェフ特選ディナー [平日のみ]

8月25日(月)～10月31日(金)

「秋のデギュスタシオン」

正統派フランス料理を存分にご堪能いただけるよう、シェフが吟味した素材をこだわりの料理法で仕上げた逸品揃いのフルコースメニュー。

1名様 ¥9,000

サーモンのマリネ 柑橘ソースのエスプーマ / きのこと栗ポルドレーズのヴォロヴァン / 本日のスープ / 太刀魚のムニエル いちじくとくるみのコースト / グラニテ / 国産牛フィレ肉のグラッセ / ブラックベリーとカシスのソース / デザート

アニバーサリー飛騨牛ディナー プレミアムプラン [平日のみ]

10月1日(水)～12月19日(金)



飛騨牛の旨味を存分に味わっていただけるA5等級のフィレステーキをメインに、季節の食材を使用したフルコースメニューをご用意。旬のフルーツをあしらった華やかなデザートも好評です。

1名様 ¥10,000

(オードブル、本日のスープ、魚料理、お口直し氷菓、肉料理【飛騨牛A5 等級フィレステーキ】、デザート、パン、コーヒー)

ダイニングバー リラ (12F)

17:30～22:00 [平日のみ]

黄帝御膳 ～秋の収穫祭～

9月1日(月)～10月31日(金)



「フカヒレ姿と松茸入り蒸しスープ」、「栗と十八穀米入り豚ちまき」など旬の食材を用いた料理をおひとり様でも、いろいろと食べられる中華御膳です。

1名様
¥4,000

フカヒレ姿と松茸入り蒸しスープ / 海老とカボチャのスパイシー揚げ / 肉シューマイ / 国産牛と野菜のオイスターソース炒め / 栗と十八穀米入り豚ちまき / 杏仁豆腐



料理長のワンポイント！
秋を代表する食材・松茸をフカヒレと共に蒸しスープにした一品や舞茸、銀杏、栗など旬の素材をふんだんに使い御膳にしました。
(リラ料理長・池田 敦)

※詳しくはホームページをご確認ください。



★今月のおすすめ単品メニュー

本格中国料理を少しずつお楽しみいただける単品メニュー5品をご用意しております。メニューは月に2回入れ替わります。

■ ピータンとピーマンの生善辛味噌ソース ■ 海老ボール
■ 激辛麻婆豆腐 ■ 国産牛筋肉の辛味噌
■ ホルモンと野菜のブラックビーンズ蒸し ほか

KKR HOTEL TOKYO INFORMATION

～ ご宿泊プラン ～

皇居の夜景と和会席プラン(夕・朝食付き)



平日限定
1泊夕・朝食付

期間 2025年9月1日(月)～10月31日(金)

皇居が一望できる「展望レストラン芙蓉」での夕食・朝食が付いた宿泊プラン。夕食は眩い夜景とともに和会席を、朝食は皇居の杜の緑を眺めながら種類豊富な朝食バイキングをお楽しみいただけます。

レギュラーツインルーム 大人2名様 ¥49,400～
※夕・朝食とも皇居が一望できる「展望レストラン 芙蓉」にてご用意いたします。

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とお楽しみいただけます。

ファミリープラン(朝食付き)



◆特典 ① お子様(12歳まで) 添い寝無料(別途、朝食料金¥1,300を頂戴いたします)
② お子様グッズをご用意(スリッパ・歯ブラシ・ハンドタオル)
※お子様用のお部屋着・おむつ・ベビーバスチェアの出貸有り(要予約。数に限りがございます)

秋の行楽シーズンに最適なファミリー向けの宿泊プラン。皇居東外苑に隣接し、科学技術館などのレジャースポットにもアクセスしやすく好立地なところも魅力です。

1泊・朝食付 レギュラーツイン 大人2名様 ¥32,000～

全国のご当地企画 ■期間:9月1日(月)～10月31日(金)

北陸フェアを開催!! 福井・金沢グルメをたべまっし!

〈お問合せ・ご予約〉営業部宿泊課/TEL 03-3287-2922

～ おすすめ情報 ～

プラチナベンシヨナーズ ジャズコンサート



プランご利用のお客様向けに、特別宿泊プランをご用意しております。

生バンドによるジャズコンサートとホテルのコース料理を楽しめる大人気イベント。10月は昼公演、12月はクリスマススペシャルの夜公演をお楽しみいただけます。

■2025年 10月12日(日)
11:30 受付 12:00 ランチ
13:00 開演

■1名様 ¥12,000(コース料理、フリードリンク付)

■2025年 12月22日(月) **クリスマス**
16:30 受付 17:00 ディナー
18:00 開演

■1名様 ¥15,000(コース料理、フリードリンク付)

■大宴会場「瑞宝」(10F)

〈お問合せ・ご予約〉パンケットセールス課/TEL 03-3287-2932

同窓会プラン [2時間] *平日:2時間30分



※写真等はイメージです。

日本料理・西洋料理・中国料理のいずれかに、フリードリンクが付けられるリーズナブルなプラン。恩師や旧友と豊かな時間をお過ごしください。

■～2025年10月31日(金)

■buffet料理 ¥7,000 / コース料理 ¥7,800
お飲物 Aプラン ¥2,000 / Bプラン ¥2,500

◆特典 *デジタル集合写真(Lサイズサイズ)を当日のお開きまでにお渡しいたします。ご希望によりプラス500円で2Lサイズに変更できます。
*通常2時間のご利用のところ、平日はたっぷり2時間30分ご利用いただけます。

*ご予約は立食パーティまたは着席buffet料理20名様以上、コース料理8名様以上より承ります。
*中国料理のみ、コース料理は卓盛でのご提供となります。

KKR HOTEL TOKYO

◆ 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。

Wedding

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 2025年12月末まで 〈20名様 ¥788,000〉

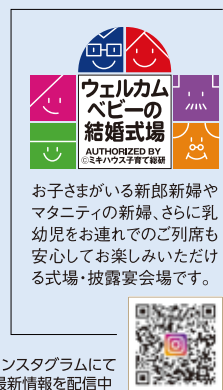
〈プラン内容〉挙式・料理・飲物・お二人の衣装(洋装or和装)・美容着付・テーブル装花・ブーケ&ブートニア・スタジオ写真(6切) 1ポーズ・印刷物・介添料

◆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婚、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式場・披露宴会場です。

Instagramにて最新情報を配信中

※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ホテル東京
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

とっておきのひととき、お届けします。

プレシャスタイム・2025.9-10

豊穣の秋 美味の饗宴

日本料理 たけはし(12F)

お座敷個室プラン「一期一会」より
銀だら西京焼き

京都の白味噌に酒、味噌、甘酒を合わせ丸二日間漬け込み、丁寧に焼き上げた銀だらは、ふっくらと柔らかく、ほんのり甘みを感じる味噌の風味が銀だら本来の旨みを一層引き立てます。
(たけはし料理長・木村 肇)



2025
8/25(月)
販売スタート!

焼きたてフィナンシェ [ホテル特製テイクアウト商品]

ひとくちで幸せ、
できたてのご褒美スイーツ!

こだわりの焦がしバターとアーモンドの香りが引き立つ濃厚フィナンシェ。焼き立てならではの食感と美味しさをぜひお楽しみください。
数量限定! 焼き上がり時間をお見逃しなく。

【販売場所】12F エレベータ前
--- 焼き上がり時間 ---
[1回目] 12:45 [2回目] 13:30
限定 各25個 1個 ¥250
■ お問合せ / ラウンジ ロイヤル ■
TEL 03-3287-2928



KKR HOTEL TOKYO

眼下に広がる皇居の杜(屋上より)