洋個室宴会場をご利用のお客様

KKR ホテルズ＆リゾーツ
お子さま料理コンテスト入賞作品

贅沢お子さまランチ（和食）

入賞作品

¥3,500（税込）

考案者　日本料理課　武中達雄

自家製ホワイトソースの蟹甲羅グラタンや国産牛の
ビーフシチューなど贅沢な食材や調理法でお作りしました！

～メニュー～

- 蟹甲羅グラタン
- 具だくさん茶碗蒸し
- 創作串揚げ
  （エビチーズ揚げ・明太餅スティック・レンコン肉詰め）
- アスパラベーコン巻きとサツマイモ蜜煮
- エビパン、ローストナッツ
- ひとくちポテトフライ
- ビーフシチュー
- ひとくち焼きおにぎり・ひとくち五目いなり寿司
- 昭和のプリンアラモード

お子さまＦＡＲＭ（洋食）

特別賞作品

¥3,500（税込）

考案者　西洋料理課　中山皓之

野菜を器にするなど農園をイメージして飽きずに楽しく
食べられるお料理です！

～メニュー～

- ミニカボチャのスープ
- ミートローフ
- エビフライ、ポテトフライ、フライドチキン
- サーモンクリームコロッケ　ラタトゥイユ添え
- ミニサラダ
- ベーコンとブロッコリーのキッシュ　トマトボウル
- ビーフシチューオムライス
- ペンネボロネーゼ
- 鉢植えスイーツ

＊メニューは仕入れの都合上一部変更の場合がございます。

＊上記以外にもお子さま料理をご用意しております。 詳細は裏面をご覧ください。

■お問合せ・ご予約　営業部販売課　TEL 03-3287-2932　（直通・受付時間／09：00～18：00）
FAX 03-3287-2916　（裏面参照）

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://www.kkr-hotel-tokyo.gr.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

LINEアカウント
友だち追加

お子様レギュラーメニュー

和　食

お子さまランチ

¥3,300（税込）

～メニュー～

・海老入り茶碗蒸し
・季節のババロア
・鮪サラダ盛り
・ポテトサラダ
・舞茸ハンバーグ、ブロッコリー、トマト
・鶏唐揚げ、ウィンナー、彩り野菜
・俵おにぎり
・海老フライ、
　フライドポテト、タルタルソース
・目玉焼き、スパゲティー
・玉子スープ
・季節のフルーツ

お子さまコース

¥5,500（税込）

～メニュー～

・季節の和え物
・ウニ茶巾のお吸い物
・エビの天ぷら
・蟹グラタン
・刺身三種盛り
　　または　国産牛西京焼き
・季節の炊き込みご飯
　　漬物　お味噌汁
・季節のフルーツ

洋　食

お子さまランチ

¥3,300（税込）

～メニュー～

・ブラックビーフカレー（甘口）
　　または　オムライス
・エビフライ
・鶏の唐揚げ
・ハンバーグ　目玉焼き添え
　＊オムライス選択の場合は目玉焼きなし
・フライドポテト、
　ブロッコリー、人参、トマト
・シーフードグラタン
・コーンポタージュ
・プリンアラモード＆マリトッツオ
・オレンジジュース

お子さまコース

¥5,500（税込）

～メニュー～

・スモークサーモンと
　炙り合鴨スモークサラダ添え
・コーンポタージュスープ
・ロブスターグラタンと赤魚ヴァプール
　香草トマト入り白ワインソース
・ビーフシチュー　ヌイユ添え
・プチオペラとプリンアラモード
・パン
・オレンジジュース

中　華

お子さまランチ

¥3,300（税込）

～メニュー～

・炒飯
・焼売
・鶏肉の唐揚げ
・ミニ春巻き
・海老のマヨネーズ炒め
・かに玉
・玉子と野菜のスープ
・杏仁豆腐

お子さまコース

¥5,500（税込）

～メニュー～

・四種前菜
・海老のマヨネーズ炒め
・点心三種
・牛肉の細切りと野菜の炒め
・白身魚の香り焼き　チリソース
・炒飯
・杏仁豆腐とフルーツの盛合せ

＊写真はイメージです。

＊メニューは仕入れの都合上一部変更の場合がございます。

2022.4.6