

初節句・誕生日・結婚記念日・長寿のお祝いなど人生の節目に

大切な方と過ごす洋個室貸切

# お祝い会食プラン



プラン料金 (1名様)

松 12,500円

竹 10,300円

梅 8,100円

\*料金にはお料理・室料・税金が含まれております。

\*お料理写真はイメージです。

## お飲み物

- 別途ご注文、ご精算下さい。
- フリードリンク(飲み放題)は¥2,750(税込)です。

ビール・焼酎(麦)・日本酒・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース  
+ワイン(赤・白)または紹興酒

## 特典

- ホテル写真スタジオにて集合写真 1ポーズ  
参加者全員にL版写真プレゼント  
※1枚500円追加で2L版にランクアップ可能です。
- お部屋ご利用時間 (30分延長)  
通常利用時間 2時間→2時間30分

## 長寿のお祝いに

- お祝い色の「ちゃんちゃんこ」を無料貸し出し  
(各色1着のご用意となります)



## お料理

日本料理・フランス料理・中国料理の  
コース料理から選べます。

- \*ご予約は6名様以上10日前までとさせていただきます。
- \*人数の変更は3日前18:00までとなります。
- \*館内の宴会場(洋室)でご利用いただけます。

## オプション

- 花束 5,500円～
- お子様ランチ 3,300円～



## お子様対応

- ベビーコットのご用意もございますのでお問合せ下さい。
- 10階には、キッズルームや授乳室もございます。

国家公務員共済組合員様割引 ¥1,000OFF

- 7000円以上のパックプランをご利用の場合
- 国家公務員共済組合員様(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
- 2023年10月1日以降の実施宴会より適用

2025.2.21 更新

■お問合せ・ご予約 営業部バンケットセールス課 TEL 03-3287-2932 (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://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・会議員





旬の素材を大切にしたホテル自慢のお料理は季節でメニューが替わります

## 松 12,500円

### <日本料理>

【先 附】 鯨有馬煮 北寄貝 海老芋  
姫慈姑 三度豆

【前 菜】 姫さざえ竹の子木の芽和え 合鴨山吹 飯蛸早煮  
花蓮根百合根射込 花見三色団子 空豆

【椀 盛】 薄葛仕立 鯖道明寺蒸し 春大根 竹の子  
菜の花 桜花

【造 り】 イセエビの洗い 鯛 鮪 間八  
生うに あしらひ一式

【焼 物】 鮭北海道焼 芽キャベツ はじかみ

【焚 合】 海老黄味煮 竹の子 若布  
桜麩 スナッPEndウ

【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜

【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁

【水菓子】 メロン 苺 マンゴープリン

### <フランス料理>

サーモンと小柱のテリーヌ イクラ添え  
ごぼうのポタージュ

甘鯛鱗焼き バターソースとグラスヴィアン

国産牛フィレ肉の網焼き フォアグラ添え トリュフソース  
ガトーオペラとマカロン アイス添え

コーヒー

パン

### <中国料理>

前菜六点盛合せ

(くらげの冷菜・鮪の青ネギソース・蒸し鶏明太巻き  
スモークサーモントラウトの花飾り・塩水海老・紋甲イカのエシャレットソース)

海老の紅白ソース

国産牛と野菜のオイスターソース炒め

フカヒレ姿と野菜入り蒸しスープ

蓮の葉チマキ

杏仁豆富と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ



## 竹 10,300円

### <日本料理>

【先 附】 鯨有馬煮 北寄貝 海老芋  
姫慈姑 三度豆

【前 菜】 姫さざえ竹の子木の芽和え 合鴨山吹 飯蛸早煮  
花蓮根百合根射込 花見三色団子 空豆

【椀 盛】 薄葛仕立 鯖道明寺蒸し 春大根 竹の子  
菜の花 桜花

【造 り】 鯛 鮪 間八 甘海老 あしらひ一式

【焼 物】 鮭北海道焼 芽キャベツ はじかみ

【焚 合】 海老黄味煮 竹の子 若布  
桜麩 スナッPEndウ

【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜

【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁

【水菓子】 メロン 苺 マンゴープリン

### <フランス料理>

スモークサーモンと潮鯛 イクラ添え

ごぼうのポタージュ

鯖ミラノ風と小エビヴァプール ハニーマスタードソース

国産牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え 芳醇な赤ワインソース  
オペラとアイスクリーム

コーヒー

パン

### <中国料理>

前菜五種盛合せ

(くらげの冷菜・スモークサーモントラウトの花飾り・塩水海老  
蒸し鶏明太巻き・合鴨ロース山椒風味)

海老の紅白ソース

点心三種

国産牛と野菜のオイスターソース炒め

蟹肉とトビコと山くらげ入りチャーハン

杏仁豆富と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ



## 梅 8,100円

### <日本料理>

【先 附】 鯨有馬煮 北寄貝 海老芋  
姫慈姑 三度豆

【椀 盛】 薄葛仕立 鯖道明寺蒸し 春大根 竹の子  
菜の花 桜花

【造 り】 鯛 鮪 間八 あしらひ一式

【焼 物】 鮭北海道焼 芽キャベツ はじかみ

【焚 合】 海老黄味煮 竹の子 若布  
桜麩 スナッPEndウ

【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜

【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁

【水菓子】 マンゴープリン 彩りフルーツ

### <フランス料理>

スモークサーモンと潮鯛 サラダ添え

ジャガイモのポタージュ

鯖のソテー ハニーマスタードソース

牛フィレ肉のソテー 温野菜添え スミテヌソース

ブランマンジェアイス

コーヒー

パン

### <中国料理>

前菜四種盛合せ

(くらげ冷菜・蒸し鶏明太巻き・スモークサーモントラウトの花飾り・塩水海老)

海老の紅白ソース

点心三種

国産牛と野菜のオイスターソース炒め

蟹肉入りチャーハン

杏仁豆富と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ

