

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。
- \*中国料理は平日のみとなります。

## 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

2024.2.1 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い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】 鯧茄子 車海老 陸蓮根 黄味卸し
- 【前 菜】 浅利治部煮と赤蒟蒻 合鴨山吹 空豆  
桜桃百合根 天子南蛮漬 蓮根明太射込
- 【椀 盛】 『沢煮仕立』  
帆立のつみれ 人参 牛蒡 椎茸  
竹の子 絹さや 蓴菜 木の芽
- 【造 り】 イセエビの洗い 鯛 鮪 縹鱈  
生うに あしらひ一式
- 【焼 物】 鱸新茶焼 丸十柶煮 はじかみ
- 【焚 合】 鯉オランダ煮 小蕪 南京  
楓麩 スナップエンドウ
- 【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>

- オマール海老のムース キャビア添え 爪付き  
アワビの蒸し煮 和風ソース  
ごぼうのポタージュ  
イサキのポアレとハマグリブルギニオン  
トマトと香草入りバターソース  
国産牛フィレ肉の網焼き  
トリュフソースとさっぱりポン酢の2種ソースで  
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  
フカヒレ姿とマカと野菜の蒸しスープ  
蟹肉とトビコと山くらげ入りチャーハン  
杏仁豆腐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】 鯧茄子 車海老 陸蓮根 黄味卸し
- 【前 菜】 浅利治部煮と赤蒟蒻 合鴨山吹 空豆  
桜桃百合根 天子南蛮漬 蓮根明太射込
- 【椀 盛】 『沢煮仕立』  
帆立のつみれ 人参 牛蒡 椎茸  
竹の子 絹さや 蓴菜 木の芽
- 【造 り】 鯛 鮪 縹鱈 甘海老 あしらひ一式
- 【焼 物】 鱸新茶焼 丸十柶煮 はじかみ
- 【焚 合】 鯉オランダ煮 小蕪 南京  
楓麩 スナップエンドウ
- 【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>

- スモークサーモンの炙りとアワビのサラダ イクラ添え  
ごぼうのポタージュ  
鯛のポワレとハマグリブルギニオン トマトと香草入りバターソース  
牛フィレ肉の網焼き リードボー添え 香り高きトリュフソース  
オペラとアイスクリーム添え  
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・蟹肉のテリーヌ  
海老と野菜の炒め  
点心三種  
国産牛と野菜のオイスターソース炒め  
トビコと山くらげ入りチャーハン  
杏仁豆腐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】 鯧茄子 車海老 陸蓮根 黄味卸し
- 【椀 盛】 『沢煮仕立』  
帆立のつみれ 人参 牛蒡 椎茸  
竹の子 絹さや 蓴菜 木の芽
- 【造 り】 鯛 鮪 間八 あしらひ一式
- 【焼 物】 鮭若草焼 丸十柶煮 はじかみ
- 【焚 合】 鯉オランダ煮 小蕪 南京  
楓麩 スナップエンドウ
- 【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>

- サーモンとベビーホタテ入りテリーヌ サラダ添え  
ジャガイモのポタージュ  
鯛のタブナード焼き トマト風味の白ワインソース  
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  
トビコと山くらげ入りチャーハン  
杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ