

皇居の四季を背景にお子様のお祝いを

KKR ホテル東京

お食い初めプラン

お子様の成長は、ご家庭にとってかけがえのない喜びの歴史の一ページです。
健やかな成長を祝うお祝い膳と一緒に、心のこもったサービスでお子様の祝宴を印象深いものにいたします。



◆お料理（室料込）

1名様 ¥12,500 / ¥10,300 / ¥8,100

- ・和食・洋食・中華のコース料理をお選びください
- ・お食い初め膳は¥5,500にてご用意いたします
- ・上記はお1人様料金 料理・室料・税金が含まれております。

特典

<選べる特典>

- ・ホテル特製「アップルパイ+パウンドケーキ1種」またはホテル特製「レトルトカレーセット（3食）いずれかをプレゼント
- ・デジタル集合スナップ写真L版当日お渡し
- またはお食事の最後に「ショートケーキとコーヒー」いずれかをプレゼント

<特典>

- ・歯固め石をプレゼント（巾着袋付）
- ・中宴会場、大宴会場利用時は有線マイク2本サービス



*館内のレストラン・宴会場ご利用いただけます。
*ご予約は2名様より、お食事は会席・コース料理または箱膳にてご用意いたします。
*ご予約は3日前まで、ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。

■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)

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: info@kkr-hotel-tokyo.gr.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



A コース (¥12,500)

<日本料理> (5月)

- 【取 肴】 鯧茄子 車海老 陸蓮根
 【前 菜】 白梅貝含煮 合鴨山吹
 陸蓮根明太射込 空豆
 桜桃百合根 天子南蛮漬け
 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 玉子豆腐 新蓴菜 つる菜 新柚子
 【お造り】 イセエビの洗い 鯛 鮪 縞鰻 生うに あしらひ一式
 【焼 物】 甘鯛若狭焼き 花蓮根 芋金団
 【焚 合】 鰹オランダ煮 小蕪 南京 楓麩 アスパラ
 【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜
 【留 肴】 蟹と旬菜胡麻和え
 【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁
 【果 物】 メロン 苺 マンゴープリン



日本料理イメージ写真

<西洋料理>

- オードブル9点盛り
 フォアグラのフランとフォアグラのポワレ 甘酢ソース
 シーフードのスープ パイ包み焼き
 鮮魚の取り混ぜ茸エストラゴン入りソース
 牛フィレ肉のグリエ 2種ソース
 クレームブリュレと苺のアイス フルーツ添え
 コーヒー
 パン

<中国料理>

- 前菜6点盛合せ
 3種海鮮と青菜の湯引き
 紅白海老と国産牛サーロインの炒めプレート盛合せ
 フカヒレ姿と野菜とマカ入り蒸しスープ
 蟹肉とトビコ入りレタス炒飯
 杏仁豆腐と桜餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ

B コース (¥10,300)

<日本料理> (5月)

- 【取 肴】 鯧茄子 車海老 陸蓮根
 【前 菜】 白梅貝含煮 合鴨山吹 蓮根明太射込 空豆
 桜桃百合根 天子南蛮漬け
 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 玉子豆腐 新蓴菜 つる菜 新柚子
 【造 り】 鯛 鮪 縞鰻 甘海老 あしらひ一式
 【焼 物】 鱸オイル焼き 花蓮根 芋金団
 【焚 合】 鰹オランダ煮 小蕪 南京 楓麩 アスパラ
 【留 肴】 蟹と旬菜胡麻和え
 【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

<西洋料理>

- オマール海老のサラダ仕立て マンゴードレッシング
 茸の裏ごしスープ
 鮮魚のおゼイユソース
 牛フィレ肉のグリエ 2種ソース
 苺のショートケーキとブランマンジェ
 コーヒー
 パン

<中国料理>

- 中華風お刺身前菜
 フカヒレ姿と野菜の蒸しスープ
 帆立と海老と野菜の炒め
 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
 くんちまベーコンとアスパラ入り炒飯
 杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ

※メニュー内容は仕入れの都合、一部変わる場合がございます。
 ※上記のほか、Cコースのメニューもございます。詳しくは担当までお尋ねください。