

シンフォニープラン

見て楽しく「食べておいしく」「健康に良く」をモットーに、日本料理・西洋料理・中国料理の3料理長が厳選した食材をご用意する正餐プランです。3種類のお料理からお好きなコースをお選びください。



西洋料理¥10,600コースイメージ写真



日本料理会席イメージ写真



中国料理¥10,600コースイメージ写真

◆料金 (お料理・飲物・室料・サービス料・消費税込)

日本料理 ￥9,600	お飲物 (フリードリンク)
(厳選素材を生かした会席料理)	ビール・焼酎(麦)・ウーロン茶・オレンジジュース プラス700円(1名様)でグレードアップ ◆日本酒・ウィスキー・ワインまたは紹興酒を追加いただけます
西洋料理 ￥8,600・￥10,600	
(野菜中心のヘルシーフルコース)	
中国料理 ￥8,600・￥10,600	
(バラエティ豊かな広東料理)	

*料金には、室料・税金が含まれております。
 *全てコース料理でご提供させていただきます。
 *10階、11階のいずれかの洋室宴会場のご利用に限らせていただきます。
 *ご予約は8名様より、3日前のご予約まで承ります。ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。
 *ご利用時間は2時間とさせていただきます。2時間を超える場合は、1名様30分770円の延長料金を頂戴いたします。

■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: 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



公式Instagram
フォロー
お願いします



日本料理

<¥9,600> ~9月~

- 【先 附】秋茄子と鯨煮
無花果 三度豆 花つる紫
- 【造 り】鯛 鮪 間八 あしらひ一式
- 【焼 物】鮭錦秋焼
昆布佃煮 はじかみ 酢立
- 【焚 合】穴子飛龍頭
蕪 南京 巻湯葉 紅葉麩 絹さや
- 【強 肴】国産牛西京焼 彩り野菜
- 【蒸し物】鰻入り茶碗蒸し べっ甲餡
- 【食 事】冷しとろろそば 薬味 美味出汁
- 【水菓子】栗と紅芋のモンブラン



日本料理長
小林 裕人



西洋料理長
藤井 雅士



中国料理長
池田 敦

西洋料理

<¥8,600>

- オードブル4点盛り
- かぼちゃのポタージュ
- サーモンと小海老のソテー 2種ソース
- 国産牛ほほ肉の赤ワイン煮
- ブランマンジェとタルトフロマージュ
- バニラアイス添え
- コーヒー
- パン

<¥10,600>

- オマール海老のムース サラダ添え
- 茸のポタージュ カプチーノ仕立て
- 鯛のデュクレレ風 ほうれん草添え
- 牛フィレ肉のソテー ブリアサヴァラン風
- クレームブリュレと洋梨タルト
- バニラアイス添え
- コーヒー
- パン

中国料理

<¥8,600>

- 前菜盛合せ
- 海老のマヨネーズ炒め
- 牛肉細切りと茸と野菜のオイスターソース炒め
- 点心三種盛合せ
- 白身魚の香り焼き 四川ソース
- 上海蟹味噌入りフカヒレスープ
- 鮭と高菜入り炒飯
- 杏仁豆腐と胡麻団子とフルーツ盛合せ

<¥10,600>

- 前菜6点盛り
- 松茸とフカヒレ姿のチャイナ茶碗蒸し
- 海老と野菜の炒め
- 国産牛と野菜の塩麩炒め
- 白身魚の香り焼き 上海蟹味噌ソース
- 蓮の葉ちまき
- 杏仁豆腐と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。