

KKR ホテル東京 料理長厳選正餐プラン

# 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で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。

2021年3月1日(月)～2021年5月31日(月)



朱鷺の間 (着席)

◆料金 (お料理・飲物・室料・サービス料・消費税込)

日本料理 ￥9,600 (厳選素材を生かした会席料理)	お飲物 (フリードリンク)  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: 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・会議頁



LINEアカウント

友だち追加



シンフォニープラン 春のメニュー

## 日本料理

<¥9,600> (5月)

- 【先附】 練茄子 車海老 陸蓮根
- 【造り】 鯛 鮪 間八 あしらひ一式
- 【焼物】 鮭若草焼 丸十蜜煮 はじかみ
- 【焚合】 鰹オランダ煮 小燕 南京 楓麩 アスパラ
- 【強肴】 国産牛西京焼 彩り野菜
- 【蒸し物】 鰻茶碗蒸し ベつ甲飴
- 【食事】 冷し抹茶麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 マンゴープリン 苺 キウイ 黒豆 ミント



写真はイメージです

## 西洋料理

<¥8,600>

- シーフードのヴィネグレット和え
- スモークサーモン包みサラダ添え
- ごぼうのクリームスープ
- 真鯛のポワレ オゼイユソース
- 国産牛サーロインのグリエ 黒胡椒ソース
- 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>

- オードブル9点盛り
- シーフードのスープ パイ包み焼き
- 舌平目のグラタン
- 国産牛フィレステーキ シャブソース
- テリーヌショコラ 苺アイスフルーツ添え
- コーヒー
- パン

## 中国料理

<¥8,600>

- 前菜盛り合せ
- フカヒレ姿と野菜入り蒸しスープ
- 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
- 海老のチリソース煮と白身魚の塩麴香り焼き
- くんちやまベーコンと高菜入り炒飯
- 杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツ盛合せ

<¥10,600>

- フカヒレ姿の中華風サラダ前菜
- 帆立のマヨネーズ炒めと海老のチリソース煮と白身魚の塩麴香り焼きの盛合せ
- 点心三種
- 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
- 蓮の葉ちまき
- 杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツ盛合せ

\*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。