懇親会にもおすすめ!!



「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 旬の食材でご用意する着席コース料理です。 3つのジャンルからお好きなお料理をお選びください。



- *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、10日前のご予約まで承ります。
- *ご人数の変更は3日前18:00まで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。
- *中国料理は平日のみ卓盛、十日祝はコースでのご提供となります。
- *写真はイメージです。

1名様料金(お料理・お飲物・室料サービス料・消費税込)

クオリティープラン

日本料理・西洋料理・中国料理からお選びいただけます

和or淨or中 ¥ 10,800

スタンダードプラン

日本料理・西洋料理からお選びいただけます

和or澤

9.800

平日限定プラン

中国料理のみのご用意となります

中(卓盛り)

8,800



お飲み物フリードリンク 2時間

ビール・焼酎(麦) ウーロン茶・オレンジジュース グレードアップ 1名様プラス/¥700

日本酒・ウイスキー ワイン (赤・白) または紹興酒

オプション

30 分延長 / ¥ 770 音響・有線マイク(2本) / ¥ 16.500

2025.2.20 更新

営業部バンケットセールス課 TEL.03-3287-2932 (直通・受付時間/09:00~18:00) ■お問合せ・ご予約

🕻 KKR HOTEL TOKYO

-〒100-0004 東京都千代田区大手町1-4-1 https://www.kkr-hotel-tokyo.gr.jp E-mai 東京メトロ東西線「竹橋駅」3b出口(直結)





シンフォニープラン 春メニュー

<¥9,800プラン>

日本料理

<¥10,800プラン>

【先 附】鰊有馬煮 丸茄子揚げ煮 車海老 陸蓮根 黄味卸し

【造 り】鯛 鮪 間八 あしらい一式

【焼物】鮭若草焼丸十栂煮 はじかみ

【焚 合】金目鯛旨煮 南京 里芋 巻湯葉 楓麩 スナップエンドウ

【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】冷やし茶そば薬味 美味出汁

【水菓子】マンゴープリン 彩りフルーツ

【先 附】鰊有馬煮 丸茄子揚げ煮 車海老 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 あしらい一式

【焼物】鮭若草焼丸十栂煮 はじかみ

【焚 合】金目鯛旨煮 南京 里芋 巻湯葉 楓麩 スナップエンドウ

【強 肴】国産牛西京焼 彩り野菜

【蒸し物】鰻入り茶碗蒸し べつ甲餡

【食事】冷やし茶そば薬味 美味出汁

【水菓子】マンゴープリン 彩りフルーツ

※季節の食材を使う為、メニューが一部変わる場合がございます。

<¥9.800プラン>

西洋料理

<¥10.800プラン>

パテドカンパーニュ 粒マスタード添え ジャガイモのポタージュ

鰆のソテー 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 スミテーヌソース ブランマンジェアイス

コーヒー

パン

イベリコ豚入り パテアンクルート ジュレ添え ジャガイモのポタージュ

鰆ミラノ風と小エビヴァプール ハニーマスタードソース 牛フィレ肉のソテー トリュフライスコロッケ添え 赤ワインソース イチゴとヨーグルトのムース

コーヒー

パン

<¥8.800プラン>

中国料理

<¥10.800プラン>

前菜盛合せ

くらげ冷菜・蒸し鶏明太巻き・台湾メンマ・塩水海老

海老のマヨネーズ炒め

牛肉細きりと野菜の炒め

点心三種

五福焼売・彩海老蒸し餃子・海鮮翡翠蒸し餃子

白身魚の香り蒸し

トビコと小海老入りチャーハン

杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ

前菜盛合せ

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

帆立のマヨネーズ炒め

点心三種

五福焼売・彩海老蒸し餃子・海鮮翡翠蒸し餃子

国産牛と野菜のオイスターソース炒め

海老のカダイフ巻きチリソース

蓮の葉チマキ

杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ