歓送迎会シーズンにも
シンフォニープラン

8名様より
ご予約

「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となります。

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 洋 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 洋　¥ 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　¥ 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

2024.2.6 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（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

シンフォニープラン　春メニュー

日本料理

＜￥9,800プラン＞

【先　附】鰊有馬煮　北寄貝　粟麩
海老芋　三度豆

【造　り】鯛　鮪　間八　あしらい一式

【焼　物】鮭北海焼　花蓮根　昆布佃煮

【焚　合】金目鯛旨煮　筍　若布
桜麩　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

【食　事】桜うどん　椎茸　錦糸玉子　絹さや

【水菓子】マンゴープリン　彩りフルーツ

＜￥10,800プラン＞

【先　附】鰊有馬煮　北寄貝　粟麩
海老芋　三度豆

【椀　盛】鰆道明寺蒸し　春大根　筍
菜の花　桜花

【造　り】鯛　鮪　間八　あしらい一式

【焼　物】鮭北海焼　花蓮根　昆布佃煮

【焚　合】金目鯛旨煮　筍　若布
桜麩　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

【食　事】桜うどん　椎茸　錦糸玉子　絹さや

【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。

西洋料理

＜￥9,800プラン＞

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

鯛のタプナード焼き　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　スミテーヌソース

ブランマンジェアイス

コーヒー

パン

＜￥10,800プラン＞

サーモンとベビーホタテ入りテリーヌ　イクラ添え

ハマグリ入りジャガイモポタージュ

糸よりと海老のパブール　ブールナンテーズとアメリカン

牛フィレ肉のソテー　トリュフライスコロッケ添え　トリュフソース

ガトーショコラとアイス

コーヒー

パン

中国料理

＜￥8,800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

牛肉の細きりと野菜の炒め

点心三種

白身魚の黒酢ソース

あさりと小海老と高菜入りチャーハン

杏仁豆腐と桜の餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ

＜￥10,800プラン＞

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・牛すね肉の辛味煮・塩水海老

帆立の明太マヨネーズ炒め

点心三種

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

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

※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。

2024.2.16