

KKR ホテル東京 洋室宴会場

立食・着席buffetパーティ フォーシーズンプラン

季節ごとの旬の味わいを集めたbuffestailのご宴会プラン



※写真はイメージです

◆お料理 (20名様以上)

クオリティプラン 1名様 ¥9,000

折衷料理【和洋・和中華・洋中】のいずれかを
1種類お選びいただけます。

スタンダードプラン 1名様 ¥8,000

日本料理・西洋料理・中国料理から
1種類お選びいただけます。

平日限定ウィークデイプラン 1名様 ¥6,500

日本料理・西洋料理・中国料理から1種類お選びいただけます。

◆お飲物 (フリードリンク 120分)

Aプラン 1名様 ¥2,000

ビール・ワイン(赤・白)
ノンアルコールビール・オレンジジュース・ウーロン茶
コーラ・ジンジャーエール

Bプラン 1名様 ¥2,500

ビール・ワイン(赤・白)
焼酎・日本酒・ウィスキー・炭酸水・氷
ノンアルコールビール・オレンジジュース・ウーロン茶
コーラ・ジンジャーエール・ミネラルウォーター

国家公務員共済組合員様割引 ¥1,000

※7000円以上のバックプランをご利用の場合
※国家公務員共済組合組合員様(現役)および特別利用者様(OB)
が幹事又は代表者の場合
※当日組合員証または宿泊施設特別利用者証、または
KKRメンバーズカードをご提示ください。
※支払いは現金またはKKRメンバーズカードのみ
※2023年10月1日以降の実施宴会より適用

2025.2.21

*料金には、2時間の会場室料・税金が含まれております。
*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20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。

■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



フォーシーズンズプラン 春のメニュー(立食)

日本料理

< ¥6,500 プラン >

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
帆立と小松菜胡麻和え
- 【お造り】鯛 鮪 間八
牡丹海老 鳥貝 あしらいい式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈柚庵焼 はじかみ 酢立
- 【焚 合】鯛の子生姜煮 金目鯛煮付と野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合せ 塩 レモン
- 【油 物】串揚げ五種 彩り野菜 タルタルソース
- 【食 事】桜うどん
- 【果 物】季節のフルーツ

< ¥8,000 プラン >

- 【取 肴】桜豆腐 海老 青味
帆立と小松菜の胡麻和え 紅白なます 叩き牛蒡
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 間八 烏賊
生雲丹 車海老 あしらいい式
- 【焼 物】鮭山吹焼 鱈柚庵焼 鮎並女木の芽焼
はじかみ 酢立
- 【焼 物】鰻巻玉子 烏賊一夜干し 鶏照焼
- 【焚 合】鯛の子生姜煮 金目鯛煮付と野菜の煮物
- 【油 物】天麩羅盛合 塩 レモン
- 【油 物】串揚げ5種盛 彩り野菜 タルタルソース
- 【食 事】桜うどん
- 【果 物】季節のフルーツ

※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

< ¥6,500 プラン >

- キスのエスカベッシュ
スモークサーモンと潮鯛
ミックスサンドイッチ
キッシュロレーヌ
メバル香草蒸し
カレイのピカタ
海老のカダイフとメヒカリ
牛肉のステーキ
タンドリーチキン
ラザニア
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
デザート
コーヒー

< ¥8,000 プラン >

- キスのエスカベッシュ
スモークサーモンと潮鯛
ミックスサンドイッチ
チーズ盛り合わせ
テリーヌ盛り合わせ
オマール海老のクリームコロッケ
鯛の香草蒸し
サバフグ唐揚げ
赤魚のヴェイノワーズ風
牛肉のステーキ
タンドリーチキン
ラザニア
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
デザート
コーヒー

中国料理

< ¥6,500 プラン >

- 皮付き豚肉の焼き物
鶏肉の山椒オープン焼き
スモークダックの焼き物
ミニ春巻きと揚げ餃子
海老のチリソース煮
白身魚の香り蒸し
牛肉細切りと野菜の炒め
五福焼売
海老蒸し餃子
海鮮翡翠蒸し餃子
焼きそば
チャーハン
杏仁豆腐・ココナッツミルク・マンゴープリン
フルーツの盛り合わせ

< ¥8,000 プラン >

- 皮付き豚肉の焼き物
鶏肉の山椒オープン焼き
スモークダックの焼き物
帆立のマヨネーズ炒めカクテル風
白身魚の香り蒸し
海老のチリソース
国産牛と野菜のオイスター炒め
豚肉の含ませ煮
蟹肉とトビコ入りチャーハン
五目あんかけ焼きそば
三角翡翠蒸し餃子
海老蒸し餃子
五福焼売
フルーツの盛り合わせ

※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。

2025.2.14

フォーシーズンズプラン 春のメニュー(立食)

和洋折衷料理

日本料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

西洋料理

【取 肴】桜豆腐 海老 青味
帆立と小松菜胡麻和え
紅白なます 叩き牛蒡

【造 り】鯛 鮪 間八 海老
鳥貝 あしらい一式

【焼 物】鮭山吹焼 鱈柚庵焼
鮎並女木の芽焼

【焚 合】鯛の子生姜煮 金目鯛煮付と野菜の煮物

【油 物】串揚げ盛合せ

【食 事】桜うどん

キスのエスカベッシュ

ミックスサンドイッチ

テリーヌ盛り合せ

オマール海老のクリームコロッケ

キッシュ

牛肉のステーキ

KKR ホテル東京特製ブラックカレー

デザート

コーヒー

※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。

和中華折衷料理

日本料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

中国料理

【取 肴】桜豆腐 海老 青味
帆立と小松菜胡麻和え
紅白なます 叩き牛蒡

【造 り】鯛 鮪 間八 海老
鳥貝 あしらい一式

【焼 物】鮭山吹焼 鱈柚庵焼
鮎並女木の芽焼

【焚 合】鯛の子生姜煮 金目鯛煮付と野菜の煮物

【油 物】串揚げ盛合せ

【食 事】桜うどん

鶏肉の山椒オープン焼き

皮付き豚肉の焼き物

スモークダックの焼き物

ミニ春巻きと揚げ餃子と海老のフリッター

海老のチリソース

チャーハン

五福焼売

杏仁豆腐

タピオカ入りココナッツミルクとマンゴープリン

洋中華折衷料理

西洋料理

< ¥9,000 クオリティプラン >

中国料理

キスのエスカベッシュ

ミックスサンドイッチ

スモークサーモンと潮鯛

オマール海老のクリームコロッケ

キッシュ

牛肉のステーキ

KKR ホテル東京特製ブラックカレー

デザート

コーヒー

鶏肉の山椒オープン焼き

皮付き豚肉の焼き物

スモークダックの焼き物

海老のチリソース

白身魚と野菜のブラックビーンズ辛味炒め

海老蒸し餃子

五福焼売

海鮮翡翠蒸し餃子