

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buffetスタイルのご宴会プラン



*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

2023.1.29 更新

*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10日前まで承ります。
*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。

■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 あしらい一式
- 【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 蛸烏賊と分葱
辛子酢味噌
- 【造 り】鯛姿造り 鮪 間八 烏賊
生雲丹 車海老 あしらい一式
- 【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 >

- テリーヌ盛合せ
スモークサーモンと鱈のスモーク
ミックスサンドイッチ
野菜のキッシュ
イトヨリの香草蒸し
カレイのピカタ
キスと海老のカダイフ揚げ タルタルソース
牛肉のステーキ KKR ホテル特製和風ソース
鶏のから揚げ&ポテト
チキンクリームドームパイ
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鱈のスモーク
ミックスサンドイッチ
ハマグリブルギニオン
オマール海老のクリームコロケ
鯛の香草蒸し
白身魚・海老のカダイフ揚げタルタルソース
金目のヴィエノワーズ風
牛肉のステーキ KKR ホテル特製和風ソース
チキンガランティース
イペリコ豚のショッソン
KKR ホテル東京特製ブラックカレー
ギリシャ風 なすとポテトとミートソースのグラタン
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
白身魚と野菜の粒マスタード炒め
牛肉細切りと野菜の炒め
もち豚肉シューマイ
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
フルーツの盛合せ

< ¥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
帆立の明太マヨネーズ炒めカクテル風
白身魚と野菜の辛味炒め
海老のチリソース
牛肉細きりと野菜の炒め
フカヒレ姿と豆腐のしんじょう
一口ちまき
五目あんかけ焼きそば
三角翡翠蒸し餃子
海老蒸し餃子
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルクとマンゴープリン
桜の餡入り胡麻団子
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。

2024.2.14

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 蛸烏賊と分葱
辛子酢味噌
- 【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

- スモークサーモンと鱈のスモーク
ミックスサンドイッチ
チーズ盛合せ
ハマグリブルギニオン
オマール海老のクリームコロッケ
牛肉のステーキ KKR ホテル特製和風ソース
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 蛸烏賊と分葱
辛子酢味噌
- 【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
海老のチリソース煮
白身魚と野菜の辛味炒め
チャーハン
一口肉まん
杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルク

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

- スモークサーモンと鱈のスモーク
ミックスサンドイッチ
チーズ盛合せ
ハマグリブルギニオン
オマール海老のクリームコロッケ
牛肉のステーキ KKR ホテル特製和風ソース
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
海老のチリソース煮
白身魚と野菜の辛味炒め
海老蒸し餃子
もち豚肉シューマイ
海鮮翡翠蒸し餃子

※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。

2024.2.14