

皇居の四季を背景にお子様のお祝いを

KKR ホテル東京

七五三お祝いプラン

お子様の健やかな成長を願って、ご家族の皆様と個室でゆっくりとお祝いのひと時をお過ごしいただける〈七五三 個室お祝いプラン〉をご用意しております。ホテル自慢の料理長厳選コースをお楽しみください。



◆お料理（室料込）

1名様 ￥12,500 / ￥10,300 / ￥8,100

- ・和食・洋食・中華のコース料理をお選びください
- ・お子様ランチ ￥3,300 お子様コース ￥5,500 にてご用意させていただきます
- ・上記はお1人様料金 料理・室料・税金が含まれております

特典

＜選べる特典＞

- ・ホテル特製「アップルパイ+パウンドケーキ1種」またはホテル特製「レトルトカレーセット（3食）いずれかをプレゼント
- ・デジタル集合スナップ写真L版当日お渡し
- またはお食事の最後に「ショートケーキとコーヒー」いずれかをプレゼント

＜特典＞

- ・千歳飴をプレゼント
- ・中宴会場、大宴会場利用時は有線マイク2本サービス

*館内のレストラン・宴会場でご利用いただけます。
 *ご予約は2名様より、お食事は会席・コース料理または箱膳にてご用意いたします。
 *ご予約は3日前まで、ご人数の変更は2日前までとさせていただきます。



■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・会議員



A コース (¥12,500)

<日本料理> (5月)

- 【取 肴】 鯧茄子 車海老 陸蓮根
 【前 菜】 白梅貝含煮 合鴨山吹
 陸蓮根明太射込 空豆
 桜桃百合根 天子南蛮漬け
 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 玉子豆腐 新蓴菜 つる菜 新柚子
 【お造り】 イセエビの洗い 鯛 鮪 縹鯨 生うに あしらひ一式
 【焼 物】 甘鯛若狭焼き 花蓮根 芋金団
 【焚 合】 鯉オランダ煮 小蕪 南京 楓麩 アスパラ
 【強 肴】 国産牛西京焼 彩り野菜
 【留 肴】 蟹と旬菜胡麻和え
 【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁
 【果 物】 メロン 苺 マンゴープリン



日本料理イメージ写真

<西洋料理>

- オードブル9点盛り
 フォアグラのフランとフォアグラのポワレ 甘酢ソース
 シーフードのスープ パイ包み焼き
 鮮魚の取り混ぜ茸エストラゴン入りソース
 牛フィレ肉のグリエ 2種ソース
 クレームブリュレと苺のアイス フルーツ添え
 コーヒー
 パン

<中国料理>

- 前菜6点盛合せ
 3種海鮮と青菜の湯引き
 紅白海老と国産牛サーロインの炒めプレート盛合せ
 フカヒレ姿と野菜とマカ入り蒸しスープ
 蟹肉とトビコ入りレタス炒飯
 杏仁豆腐と桜餡入り胡麻団子とフルーツの盛合せ

B コース (¥10,300)

<日本料理> (5月)

- 【取 肴】 鯧茄子 車海老 陸蓮根
 【前 菜】 白梅貝含煮 合鴨山吹 蓮根明太射込 空豆
 桜桃百合根 天子南蛮漬け
 【椀 盛】 金目鯛酒蒸し 玉子豆腐 新蓴菜 つる菜 新柚子
 【造 り】 鯛 鮪 縹鯨 甘海老 あしらひ一式
 【焼 物】 鱸オイル焼き 花蓮根 芋金団
 【焚 合】 鯉オランダ煮 小蕪 南京 楓麩 アスパラ
 【留 肴】 蟹と旬菜胡麻和え
 【食 事】 御赤飯 奈良漬 赤出汁
 【水菓子】 メロン 苺 マンゴープリン

<西洋料理>

- オマール海老のサラダ仕立て マンゴードレッシング
 茸の裏ごしスープ
 鮮魚のおゼイユソース
 牛フィレ肉のグリエ 2種ソース
 苺のショートケーキとブランマンジェ
 コーヒー
 パン

<中国料理>

- 中華風お刺身前菜
 フカヒレ姿と野菜の蒸しスープ
 帆立と海老と野菜の炒め
 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
 くんちまベーコンとアスパラ入り炒飯
 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。
 ※上記のほか、Cコースのメニューもございます。詳しくは担当までお尋ねください。