



KKRホテル東京の
お弁当



◆ご予約・お問い合わせ◆
宴会予約係
TEL.03-3287-2932



KKRホテル東京
〒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>

※メニュー内容は季節により変わる場合がございます。
※表記料金は全て消費税込となります。
E-mail:party@kkr-hotel-tokyo.gr.jp



¥4,400

国産牛肉グリエ シャブーソース
 チキンディアブル
 海の幸マリネ
 揚げ茄子 生姜風味
 ハタのプレゼ
 海老のグラタン
 舌平目のポワレ
 まとう鯛のエシャロット醤油
 エリンギ茸のソテー
 オムレツ
 ポテトブリニー
 温野菜
 キノコマリネ
 サラダ
 本日のスープ
 御飯
 漬物
 フルーツ



¥2,200

海の幸マリネ
 まとう鯛のプロバンサル風
 サーモンステーキ エシャロット醤油ソース
 タンドリーポーク
 牛肉の和風グラチネ
 たもぎ茸のソテー
 味付けゆで卵
 ポテトフライ
 温野菜
 キノコマリネ
 サラダ
 本日のスープ
 御飯
 漬物
 フルーツ

洋食



¥4,400

前菜四種
 海老のチリソース煮・野菜添え
 豚肉の細切りと野菜の炒め
 紋甲イカと野菜のXO醬炒め
 エビ入り蒸餃子
 魚介入り蒸餃子
 帆立マヨネーズ炒め
 ザーサイ
 蟹肉入りチャーハン
 干し貝柱入りふかひれスープ
 杏仁豆腐
 フルーツ パイン・オレンジ



¥2,200

前菜四種
 海老のチリソース煮・野菜添え
 豚肉の細切りと野菜の炒め
 魚の香り焼き
 肉シューマイ
 ミニ春巻き
 鶏肉の唐揚げ
 帆立入り蒸し餃子
 ザーサイ
 チャーハン
 玉子と野菜のとろみスープ
 杏仁豆腐

中華

※表記料金は全て消費税込となります。



¥3,300

取 肴 季節の和之物、出し巻
魚の文化揚げ、真丈
帆立酒煮、穴子八幡巻
海老いくら、合鴨ロース

お造り 鯛 鮪
あしらい一式

焚合せ 鯛の子生姜煮
里芋、南京
信田巻、青菜

焼 物 魚羽二重焼、鶏鉄焼
青唐、紅白蓮根

御 飯 炊込みご飯、漬物、味噌汁

果 物 季節の果物



¥2,200

取 肴 季節の和之物、出し巻
魚小串焼、紅白蓮根

お造り 鯛 あしらい一式

焚合せ 里芋、南京
信田巻、青菜

焼 物 鶏鉄焼、青唐

御 飯 炊込みご飯、漬物、味噌汁

果 物 季節の果物

和食



¥5,500

取 肴 伊達巻 子持昆布
海老いくら 川魚甘露煮
合鴨ロース 穴子八幡巻
姫さざえ

造り 鯛、鮪、間八、牡丹海老
あしらい一式

焼 物 鮭羽二重焼
ハリハリ大根 はじかみ

焚合せ 金目鯛艶煮
南京、里芋、花麩、青菜

強 肴 牛ロース西京焼
彩り野菜

御 飯 炊込み御飯、漬物

御 椀 雲丹茶巾、青菜、柚子

果 物 季節の果物



¥4,400

取 肴 出し巻、真名鰹西京焼
酢蓮根、海老いくら
穴子八幡巻、合鴨ロース
姫さざえ、川魚甘露煮
白魚菜種和え物

造り 鯛、鮪、間八
あしらい一式

焚合せ 里芋、小茄子
金目鯛艶煮、青菜

強 肴 牛ロース焼
野菜 味噌だれ

酢の物 北寄貝、炙り帆立
彩り野菜、辛子酢味噌

御 飯 炊込みご飯、漬物、吸物

果 物 季節の果物

※表記料金は全て消費税込となります。



国産牛サーロインステーキセット ¥5,500

本日のスープ
国産牛サーロイン網焼き(150g)温野菜添え
和風ソースまたは マスタードソース
スモールサラダ
パンまたは ライス
コーヒー



フィッシュランチセット ¥4,400

本日のスープ
白身魚のソテー(100g)温野菜添え
和風ソースまたは 白ワインソース
スモールサラダ
パンまたは ライス
コーヒー



KKR特製ブラックビーフカレーセット ¥2,200

ブラックビーフカレー
ライス
スモールサラダ
コーヒー



ミックスサンドイッチ ¥1,320



ポークカツサンドイッチ ¥1,760

国産牛ステーキサンドイッチ ¥4,400
オードブル ¥770 / フルーツ ¥770 / ケーキ ¥550

※表記料金は全て消費税込となります。

2021年3月1日