

叙勲・褒章のお祝いプラン



ご受章、おめでとうございます。この輝く栄誉を心よりお祝い申し上げます。
 栄えあるご受章を祝い、皆様でのお祝いに最適なお宴会プランをご用意いたしました。

「叙勲」の種類は大きく分けて5種類で、大勲位菊花章（だいくんいきっかしょう）・桐花大綬章（とうかだいじゅしょう）・旭日章（きょくじつしょう）・瑞宝章（ずいほうしょう）・文化勲章があります。大勲位菊花賞や桐花大綬章は、内閣総理大臣や衆議院・参議院の議長、最高裁判所長官の三権の長を務めた方になどに授与されます。旭日章は、功績の内容に着目し顕著な功績を上げた方に、瑞宝章は公務などに長年にわたり従事し功績を挙げた方に授与されます。文化勲章は、科学や文化の発達に関し特に顕著な功績のある方が対象となります。

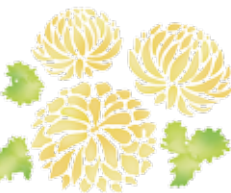


◆お料理（室料込）

Aコース ¥12,500

Bコース ¥10,300

Cコース ¥8,100



- ・和食・洋食・中華のコース料理をお選びください
- ・上記はお1人様料金 料理・室料・税金が含まれております。

◆フリードリンク ¥2,750

ビール・焼酎（麦）・日本酒・ウイスキー・
 ワイン（赤・白）または紹興酒・
 ウーロン茶・オレンジジュース

◆オプション商品

- ◆ お祝い用ケーキ ¥4,000（5号）～
- ◆ 叙勲用お土産引菓子
- ◆ 記念写真
 - ・当日お渡し / デジタル集合写真 / 2Lサイズ 1枚 ¥1,650（税込）
 - ・六つ切り（1ポーズ2枚1組） ¥16,500（税込） ※10名様より



特典

- ① 菊紋章 朱肉（ご本人様へ1個プレゼント）
- ② デジタル集合写真（L版・当日お渡し）
 または ケーキ・コーヒーセット
- ③ 中宴会場・大宴会場はマイク2本サービス
- ④ Aコース（12,500円）には「祝い鯛」をプレゼント

*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



LINEアカウント

友だち追加



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 縞鯨 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】 鰹オランダ煮 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 縞鯨 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】 鰹オランダ煮 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
 くんちゃ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。

2021.4.27