



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。

2023年8月14日



KKRホテル東京の お弁当



◆ご予約・お問い合わせ◆
バンケットセールス課
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@tokyo.kkr.or.jp



¥4,400

冷製 スモークサーモン・潮鯛

サラダニソワーズ

アワビ蒸し
大根おろし&柚子ドレッシング

鯛香草蒸し
白身魚のカダイフ巻き
海老のベニエ

USサーロインステーキ 温野菜

本日のスープ

御飯

フルーツ
アップルパイ



¥2,200

冷製 スモークサーモン スモーク鴨

白身魚のピカタ
白身魚のカダイフ巻き
ムース
エビフライ タルタルソース

ハンバーグ
チキンレモン風味
ポテトフライ 温野菜

サラダ
フルーツ
漬物

本日のスープ

御飯



¥3,300

取 肴 季節の和え物
出汁巻き玉子 笹巻麩
鮪琥珀揚げ 帆立旨煮
合鴨ロース 紅白蓮根

造り 鯛 鮪 あしらい一式

焚合 海老旨煮 高野博多
里芋 南京 青菜

焼物 鮭羽二重焼 鶏鯉焼 茄子
ブロッコリー トマト

御飯 炊込みご飯 漬物 味噌汁

果物 季節のフルーツ



¥2,200

取 肴 季節の和え物
出汁巻き玉子 笹巻麩
焼魚 紅白蓮根

季節のフルーツ

造り 鮪山掛け あしらい一式

焚合 海老旨煮 里芋 南京 青菜

焼物 鶏鯉焼 茄子
ブロッコリー トマト

御飯 炊込みご飯 漬物 味噌汁



¥4,400

前菜四種
海老のチリソース煮 野菜添え
国産牛と野菜のオイスターソース炒め
白身魚の塩麴香り焼き 野菜添え
海老入り蒸し餃子
海鮮蒸し餃子
もち豚肉焼売
ザーサイ
御飯
本日のスープ
杏仁豆腐
フルーツ



¥2,200

前菜三種
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
肉焼売
ミニ春巻き
鶏肉の唐揚げ
海鮮蒸し餃子
ザーサイ
炒飯
本日のスープ
杏仁豆腐



¥5,500

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
姫ささえ、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 国産牛西京焼
彩り野菜

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 季節のフルーツ



¥4,400

焼物 鯖酒蒸焼 はじかみ 佃煮

造り 鯛 鮪 あしらい一式

油物 海老真丈東寺揚げ
帆立あられ揚げ
青唐 レモン

焚合 鱈オランダ煮 蕪 南京
巻湯葉 花麩 青身

強 肴 国産牛西京焼
彩り野菜

御飯 炊込みご飯 漬物 味噌汁

果物 季節のフルーツ

※表記料金は全て消費税込となります。

※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。

洋食

和食

中華