

2023-2024

年末年始は親しい方へのありがとうを特別なお料理で

忘新年会プラン

KKRホテル東京

洋室宴会場（個室）

ソフトドリンク
無 料

ブッフェ + A ¥9,500

ブッフェ + B ¥10,000

コース + A ¥11,500

コース + B ¥12,000

2023年11月15日（水）～
2024年1月31日（水）

※年末年始は除く

12/30（土）～1/3（水）

Food

Buffet ¥9,000

ブッフェ料理

和 or 洋 or 中

15名様以上よりご予約

or

Course ¥11,000

コース料理

和 or 洋 or 中

8名様以上よりご予約

ソフトドリンク

- ・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 ・ジンジャエール

メニューは時期・仕入状況により変わります。
（例）

スモークサーモンとカジキスモーク
チキンとキノコ・なすのマリネ
テリーヌ3種
サンドイッチ
金目鯛の香草パン粉焼き
白身魚のピカタ
鯛のソテー トマト風味の白ワインソース
赤魚香草ヴァプール
シーフードマカロニグラタン
ポークアヒージョ バケット添え
オーストラリア産牛肉ステーキ 粒マスタードソース
唐揚げ&ポテト
ホテル名物“ブラックカレー&ライス”
デザート
コーヒー

Drink

Aプラン ¥500

ビール・ワイン（赤・白）

or

Bプラン ¥1000

ビール・ワイン（赤・白）

焼酎（麦・芋）・日本酒

ウイスキー・ソーダー水

ミネラルウォーター・氷

オプション

30分延長 ¥1,000

音響・有線マイク（2本）¥11,000

お子様ランチ ¥3,300～

*料金には、個室料・税金が含まれております。

*10階・11階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8日前まで、ご人数様の変更は2営業日前までとさせていただきます。

■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 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）



公式Instagram
フォロー
お願いします



日本料理 ブッフェ

- 【取 肴】 白子豆腐 海老 青味 ・ 蒸し鶏と青菜胡麻和え ・ 鰯茄子 三度豆
- 【造 り】 鯛姿造り 鮪 間八 サーモン 鳥貝 甘海老 あしらひ一式
- 【焼 物】 鰯照焼 鰯酒盗焼 鮭羽二重焼き はじかみ 酢立
- 【温 物】 牛ロースしゃぶしゃぶ 野菜いろいろ ポン酢 胡麻だれ
- 【油 物】 海老天ぶら盛合 野菜三種 塩 レモン
- 【油 物】 串揚げ盛合せ 彩り野菜 割ソース タルタルソース
- 【食 事】 冷やし茶そば 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 季節のフルーツ



西洋料理 ブッフェ

- スモークサーモンとカジキスモーク
- チキンとキノコ・なすのマリネ
- テリーヌ3種
- サンドイッチ
- 金目鯛の香草パン粉焼き
- 白身魚のピカタ
- 鯛のソテー トマト風味の白ワインソース
- 赤魚香草ヴァーブル
- シーフードマカロニグラタン
- ポークアヒージョ バケット添え
- オーストラリア産牛肉ステーキ 粒マスタードソース
- 唐揚げ&ポテト
- ホテル名物“ブラックカレー&ライス”
- デザート
- コーヒー

中国料理 ブッフェ

- 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
- 海老のチリソース煮
- 豚肉の細きりと野菜の炒め
- 国産牛筋肉と豆腐と野菜の辛味煮込
- 白身魚と野菜のブラックピーンズ炒め
- 海老蒸し餃子・海鮮翡翠蒸し餃子
- アサリと山クラゲ入り炒飯
- 五目あんかけ焼きそば
- 杏仁豆腐とタピオカ入りココナッツミルク
- フルーツの盛合せ

*写真はイメージです。
*メニュー内容は仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。



日本料理 コース

- 【先 附】 鰯揚げ煮と丸大根 大黒湿地 京人参 三度豆 あられ柚子
- 【造 り】 鮪 鯛 間八 甘海老 以下 あしらひ一式
- 【焼 物】 鰯酒盗焼 酢取赤蕪 酢立
- 【温 物】 すき焼き風煮 国産牛 焼豆腐 白滝 榎木 車麩 春菊 玉子添え
- 【油 物】 海老真丈東寺揚げ 帆立あられ揚げ 松笠慈姑 青唐 レモン
- 【蒸 物】 鰻入り茶碗蒸し べっ甲脩
- 【食 事】 冷やし茶そば 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 季節のフルーツ



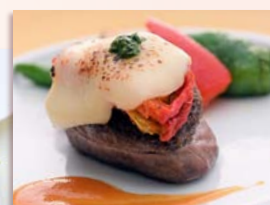
本格和食を堪能
匠の技で仕上げたコースメニュー



西洋料理 コース

- オードブル 6 点盛
(スモークサーモン・カジキスモーク・ポークペルシエ・
トマトファルス・チキンテリーヌ・シーフードマリネ)
- シャンピニオンポタージュ
- 金目鯛タブナード焼き トマトと香草入りブルブランソース
- 牛ヒレのボワレ マルガリータ風
- ガトーショコラと苺アイス
- クーヒー
- パン

披露宴メニューで人気のポタージュ
彩り豊かなコースメニュー



中国料理 コース

- 前菜五種盛
(クラゲ・合鴨ロースと野菜の冷菜・海老の冷菜・
スモークサーモントラウトの花飾り・蒸し鶏のエシャロットソース)
- 上海蟹味噌入りフカヒレスープ
- 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
- 点心三種 (彩海老蒸し餃子・海鮮翡翠蒸し餃子・五福焼売)
- 海老のチリソース煮
- 蟹肉とトピコと山くらげ入り炒飯
- 杏仁豆腐とカスタード餡入りココナッツ団子とフルーツの盛合せ



ボリューム感たっぷり
料理長こだわりの贅沢コースメニュー



*写真はイメージです。

*メニュー内容は仕入れの都合により、一部変わる場合がございます。

Drink

2時間飲み放題!!

ソフトドリンク無料

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・ジンジャエール

Aプラン

ビール・ワイン (赤・白)

オプション

Bプラン

ビール・ワイン (赤・白)・焼酎 (麦・芋)・日本酒・ウィスキー・ソーダ水・ミネラルウォーター・氷

オプション

