

# 思い出の会 会食プラン

法要・法事、偲ぶ会など、ご家族・ご親族をはじめ親しい方々と。  
心穏やかに故人を偲び、在りし日の思い出を語らうひとときをお過ごしください。



## 法事・法要について (例：仏式)

法事・法要には、忌明け法要（四十九日法要）や年忌法要、お盆法要、お彼岸法要などがあります。  
中でも、四十九日法要は最も重要で、その日を境に成仏すると言われてます。

忌日法要		年忌法要	
初七日	7日目	一周忌	1年目
二七日忌	14日目	三回忌	2年目
三七日忌	21日目	七回忌	6年目
四七日忌	28日目	十三回忌	12年目
五七日忌	35日目	十七回忌	16年目
六七日忌	42日目	二十三回忌	22年目
七七日忌	49日目	二十七回忌	26年目
百か日	100日目	三十三回忌	32年目
		三十七回忌	36年目
		五十回忌	49年目

## ◆お料理 (室料込)

Aコース ¥12,500  
Bコース ¥10,300  
Cコース ¥8,100

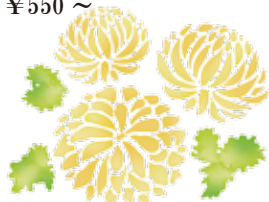
- ・和食・洋食・中華のコース料理をお選びください
- ・上記はお1人様料金 料理・室料・税金が含まれております。

## ◆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

- ◆ 祭壇花 遺影装花 ¥33,000 ~ 献花 ¥550 ~
- ◆ 引き菓子各種 ご用意できます。
- ◆ 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陰膳 (先付八寸) サービス
- ②2時間30分のご利用時間 (通常2時間)
- ③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
- ④中宴会場・大宴会場はマイク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



LINEアカウント

友だち追加



A コース (¥12,500)

<日本料理>(5月)

- 【先 附】 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 針魚 生うに あしらい一式
- 【焼 物】 甘鯛若狭焼 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】 冷し抹茶麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 マンゴープリン 苺 キウイ 黒豆 ミント



西洋料理イメージ

<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
- 取り混ぜ鮮魚のプレゼ
- エストラゴン入りブルブランソース
- 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
- 三種海鮮と青菜の湯引き
- 国産牛サーロインの炒めと牛バラ肉の
- 黒酢煮込みプレート盛合せ
- フカヒレ姿と野菜とマカ入り蒸しスープ
- 蓮の葉ちまき
- 杏仁豆腐と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)

- 【先 附】 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 針魚 あしらい一式
- 【焼 物】 甘鯛若狭焼 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】 冷し抹茶麺 薬味 美味出汁
- 【水菓子】 マンゴープリン 苺 キウイ 黒豆 ミント

<西洋料理>

- チキンサラダ ケレスドレッシング
- コンソメタピオカ入りスープ
- 鱸のヴァプール 2種ソース
- 牛フィレ肉のグリエ 生姜風味ソース
- ティラミス バニラアイス添え
- コーヒー
- パン

<中国料理>

- 前菜 5点盛合せ
- フカヒレ姿と野菜入り蒸しスープ
- 帆立と紋甲イカと野菜の炒め
- 国産牛と野菜のオイスターソース炒め
- あざりと山くらげ入り炒飯
- 杏仁豆腐と胡麻団子とフルーツの盛合せ