

春のご宴会

幹事様サポートサービス

主賓・来賓への配慮やスムーズなご案内等についての宴会ノウハウもご提案いたします。

幹事様も安心!

- サービス1. 会場見学打ち合わせOK
- サービス2. ご宴席当日の進行内容をサポート
- サービス3. マイク・ステージ・音響をサービス
- サービス4. 配席に便利、会場レイアウトを作成
- サービス5. お客様のテーブル札をご用意 (松竹梅... or ABC...)

宴会プランをご利用のお客様だけの**特別価格!**

飲み過ぎても大丈夫♪

〜1泊素泊り〜

宿泊ご優待 ¥8,800 (税込)〜

※別途宿泊税 200円

組合員の皆様は上記料金より**2,000円引き**

※事前予約または宴会当日に空室がある場合
※ご提供できるお部屋に限りがあります



2025.3.1 ~ 5.31

歓送迎会

予約受付中

大切な仲間との時間をKKRホテル金沢で

プラン

会場ご案内

会場スタイルをお選びいただけます

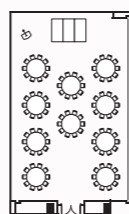


❖立食・着席形式等、お客様への最適なレイアウトをご提案いたします。

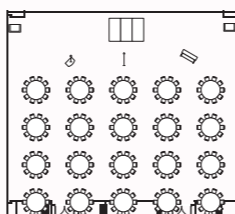
❖会場は15名様〜250名様まで対応可能です。

- ・小宴会場 「やよい」「いずみ」「にしき」
- ・中宴会場 孔雀の間、鳳凰A、Bの間
- ・大宴会場 鳳凰の間

円卓10卓(10名掛)100名様



円卓20卓(10名掛)200名様



円卓3卓(8名掛)24名様



オーバル 16名様



- ❖ご予約はご利用日の10日前までをお願いいたします。ご人数により難しい場合がございます。
- ❖記載プラン以外にもご予算に合わせてご用意いたします。

国家公務員共済組合員(OB様)はお1人¥1,000の割引がございます。組合員証をお持ちの上、現金またはKKRメンバーズカードでお支払いください。表記料金はお1人様の料金でございます。元卓形式ご希望の場合は20名様から承ります。歓送迎会プランは15名様から承ります。ご利用は2時間でございます。2時間を超える場合はご相談ください。プランにはお料理・席料・照明費が含まれます。お料理は仕入れ状況等により予告なく内容の一部が変更になる場合がございます。ホテル駐車場が満車の場合は、近隣のコインパーキングをご利用いただきますようお願いいたします。(申し訳ございませんが、その際の駐車料金はお客様ご負担となります)

お1人様料金

【全コース】2時間飲み放題込

8,000円〜

施設使用料
税込



飲み放題ドリンク【オールアイテム】 15名様より承ります

飲み放題の種類が増えました!

- ◆ ビール
- ◆ サワー
- ◆ 烏龍茶
- ◆ 焼酎(芋・麦)
- ◆ ワイン(赤・白)
- ◆ オレンジジュース
- ◆ ウイスキー・ハイボール
- ◆ 日本酒
- ◆ コーラ
- ◆ ノンアルコールビール
- ◆ ジンジャーエール

KKRホテル金沢

宴会予約課直通 9:00 ~ 18:00

ご予約
お問い合わせ

TEL 076-264-7858
www.kkrhotelkanazawa.gr.jp



KKRホテル金沢

A コース

¥8,000

施設使用料 / 税込



B コース

¥9,200

施設使用料 / 税込



※当ホテルのお米はすべて石川県産米を使用しております。 ※食材の仕入れ状況等により、予告なくメニューの内容が変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。

洋食ビュッフェ

※20名様より承ります 12品

スモークサーモンの菜園仕立て	・ 鶏胸肉とオリーブの盛り合わせ
各種コールドミート盛り合わせ	・ 季節の彩り野菜のサラダ
各種揚げ物盛り合わせ	・ フルーツ盛り合わせ
若鶏のケイジャンスパイス焼き	・ 豚バラ肉と春野菜のブレゼ
シャキシャキお野菜の生春巻き	・ 山菜ピラフ
チリ産サーモンのオープン焼き	・ 鱈のソテー

ローズマリー風味

洋食大皿

※15名様より承ります 7品

スモークサーモンの菜園仕立て	・ 春野菜とトマトのサラダ
鱈のポワレ トマトソース	・ 豚肉と春野菜のブレゼ
若鶏のソテー ケイジャンスパイス焼き	
山菜ピラフ	・ バニラアイス

和会席

※15名様より承ります 8品

前菜三点盛	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛と加賀蓮根の袱紗焼き、蛸旨煮、長芋梅漬け
造り	御造り四種盛り合わせ
炊合	鱈と蕪、小芋、青味、梅麩
焼物	目鯛味噌柚子柚庵焼き、はりはり大根、葉地神
油物	海老天婦羅、烏賊天、野菜天三種
蓋物	桜蒸し
食事	季節の御飯、香の物、赤出汁
水菓子	季節の甘味と果物

C コース

¥10,300

施設使用料 / 税込



D コース

¥13,000

施設使用料 / 税込



和会席

※15名様より承ります 8品

前菜	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛と加賀蓮根の袱紗焼き、蛸旨煮、長芋梅漬け
造り	御造り四種盛り合わせ
炊合	鱈と蕪、小芋、青味、梅麩
焼物	目鯛味噌柚子柚庵焼き、はりはり大根、葉地神
油物	和牛ローストビーフ、添え野菜
蓋物	桜蒸し
食事	季節の御飯、香の物、赤出汁
水菓子	季節の甘味と果物

フレンチ

※15名様より承ります 8品

蛸烏賊と菜の花のキッシュ	・ サーモンと春野菜のテリーヌ
新玉ねぎのポタージュ	・ 鱈のヴァプール
牛ヒレ肉のロースト	・ 苺のショートケーキ
デミコーヒー	・ パン

和洋折衷

※15名様より承ります 8品

前菜 三点盛	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛と加賀蓮根の袱紗焼き、蛸旨煮、長芋梅漬け
造り	御造り三種盛り合わせ
炊合	鱈と蕪、小芋、青味、梅麩
焼物	目鯛味噌柚子柚庵焼き、はりはり大根、葉地神
ヴィアンド	牛ヒレ肉のロースト 春野菜添え
蓋物	茶碗蒸し
食事	季節の御飯、香の物、赤出汁
デザート	苺のショートケーキ

和会席

※15名様より承ります 9品

前菜	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛と加賀蓮根の袱紗焼き、蛸旨煮、長芋梅漬け、鯛錦紙巻き
造り	御造り五種盛り合わせ
炊合	甘鯛和蘭煮、蕪、小芋、小松菜、桜麩
焼物	銀鱈西京焼き、千枚大根
油物	海老新文磯部揚げ、河豚天婦羅、野菜天二種
強肴	能登牛ローストビーフ、添え野菜
留香	桜蒸し
食事	握り寿司、梶芽うどん
水菓子	季節の甘味と果物