

選べる 3つの特典

いずれかお一つお選びください

特典
1

スクリーン
プロジェクター
無料レンタル

※20名様以上

特典
2

ホテルご招待券
プレゼント

※10名様でご利用ごとに
ご招待券1,000円×2枚
プレゼント。
※館内すべての商品に
ご利用いただけます。

特典
3

飲み放題
1種類追加

※飲み放題プラン
オプションより

・ワイン(赤・白)
・ハイボール
・ノンアルコールビール
・日本酒
・サワー
上記よりおひとつ
お選び下さい。

幹事様
サポート
サービス

幹事様も安心!

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。

- ・マイク・ステージ・音響をサービス
- ・当日までに会場見学打合せOK
- ・配席に便利、会場レイアウトを作成
- ・ご宴席当日の進行内容をサポート
- ・お客様のテーブル札をご用意
(松竹梅・・・orABC・・・)

飲み過ぎでも大丈夫!
宿泊ご優待

1泊朝食付き
8,000円(税込)

※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。

※別途宿泊税200円
※素泊り 6,300円(税込)



新型コロナウイルス感染拡大防止への 安心安全の取り組み

KKRホテル金沢では感染予防の為、
下記の安全対策を実施しております。



【お客さまへのお願い】
ご自宅で検温の上、マスク着用のご来館をお願いいたします。
ご入館の際はアルコール消毒にご協力をお願いいたします。
お客さま同士の十分な距離を保つフィジカル・ディスタンス(身体的距離の確保)にご協力ください。

2022-2023

12/1▶2/28

ご予約承り中!!

忘新年会 プラン

New Year Party

和・洋
お好みで

料理Aコース 5,150円(税込)

参考例) + →

飲み放題(2時間) 2,150円(税込)

お1人様

7,300円(税込)~



和洋折衷
コース

和会席
コース

フレンチ
コース

洋個人盛
コース

※写真はイメージです。

KKRホテル金沢

ご予約・お問合せ / 宴会予約課

TEL. 076-264-7858

●受付時間
10:00~17:00

■ご予約はご利用日の10日前までをお願いいたします。
尚、10日以内については食材等の状況によりお受けでき
な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させていただきます。

※忘新年会プランは8名様から承ります。
※表記料金はお1人様の料金でございます。
※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。
※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。
※当ホテルのお米は全て石川県産を使用しております。
※当ホテルの会議・宴会はサービス料を頂いておりません。



www.kkrhotelkanazawa.gr.jp

Party
KKR
HOTEL
KANAZAWA

¥9,500 和会席 コース(税込)

- 前菜 銀杏豆腐、酢橘、枸杞の実、蟹と水菜の浸し
海鼠羹和え、鴨松風、子持ち鮎有馬煮
小袖寿司、酢蓮根
- 造り 季節の御造り四種盛り
- 炊合せ 鱈と大根、小芋、花麩、青味
- 焼き物 銀鱈柚子味噌御焼
- 油物替り 和牛ローストビーフ、サラダ仕立て
- 温物 風呂吹き蕪、鴨団子、刻み野菜
- 食事 握り寿司、三貫
鯨蕎麦、切り葱、紅葉卸し
- 水菓子 季節の甘味と果物

8品

¥7,300 和会席 コース(税込)

- 前菜 銀杏豆腐、酢橘、枸杞の実、蟹と水菜の浸し
海鼠羹和え、鴨松風、子持ち鮎有馬煮
小袖寿司、酢蓮根
- 造り 季節の御造り四種盛り
- 炊合せ 鱈と大根、小芋、花麩、青味
- 焼き物 烏鰆柚子味噌御焼
- 油物 海老天婦羅、鶏蓮根天婦羅、季節野菜三種
大根卸し、天出汁
- 蓋物 栗麩と貝柱の茶碗蒸し、竜甲飴
- 食事 季節の炊き込み御飯
香の物、赤出汁
- 水菓子 季節の甘味と果物

8品

¥6,300 和会席 コース(税込)

- 前菜 銀杏豆腐、酢橘、枸杞の実、蟹と水菜の浸し
海鼠羹和え、鴨松風、子持ち鮎有馬煮
小袖寿司、酢蓮根
- 造り 季節の御造り四種盛り
- 炊合せ 鱈と大根、小芋、花麩、青味
- 焼き物 烏鰆柚子味噌御焼
- 油物 海老天婦羅、烏賊天婦羅、季節野菜三種
大根卸し、天出汁
- 食事 季節の炊き込み御飯
香の物、赤出汁
- 水菓子 季節の甘味と果物

7品

¥5,150 和会席 コース(税込)

- 前菜 銀杏豆腐、酢橘、枸杞の実、蟹と水菜の浸し
鯛炊紗焼き、小袖寿司、酢蓮根
- 造り 季節の三種盛り
- 炊合せ 鱈と大根、小芋、花麩、青味
- 焼き物 烏鰆柚子味噌御焼
- 蓋物 栗麩と貝柱の茶碗蒸し、竜甲飴
- 食事 季節の炊き込み御飯
香の物、赤出汁
- 水菓子 季節の甘味と果物

7品

¥6,300 洋個人盛 コース(税込)

- オードブル サラダ
- ポワソン (2種盛り)
- ヴィアンド (2種盛り)
- ライス
- デザート
- 鯛のマリネ、パテドカンパーニュ、ほうれん草とベーコンのキッシュ、魚のテリーヌ、生ハム
サウザンドレッシング
- 的鯛のロースト、ニンニク、ローズマリー風味
- 帆立貝と小エビのソテー、バーニャカウダのソース
- 鶏肉のトマト煮込み
- ローストビーフ マスタードソース
- 季節のピラフ
- シャーベット

8品
5皿

¥5,150 洋個人盛 コース(税込)

- オードブル
- ポワソン (2種盛り)
- ヴィアンド (2種盛り)
- ライス
- デザート
- ガランティーヌ、鮮魚のエスカベッシュ、ほうれん草とベーコンのキッシュ
サウザンドレッシング
- 鮮魚のオープン焼き、ニンニク、ローズマリー風味
- 帆立貝のソテー、バーニャカウダのソース
- 鶏肉のトマト煮込み
- 豚肉のグリユ マスタードソース
- 季節のピラフ
- シャーベット

8品
5皿

¥7,300 フレンチ コース(税込)

- 〈アミューズ〉
パテドカンパーニュ ビケルス
- 〈オードブル〉
鯛のマリネ、鮮魚のエスカベッシュ
生ハムとモッツアレラチーズ、魚介のテリーヌ
- 〈スープ〉
五郎島金時のスープ
- 〈ポワソン〉
的鯛のロースト
ラタトゥイユ添え
- 〈ヴィアンド〉
ローストビーフ マスタードソース
- 〈デザート〉
季節のガトーとフルーツ
- 〈パン〉
バゲット、ロール

7品

¥9,500 フレンチ コース(税込)

- 〈アミューズ〉
帆立とサーモンのカゲテル ビネグレットソース
- 〈オードブル〉
鯛のマリネ、鮮魚のエスカベッシュ
生ハムとモッツアレラチーズ
パテドカンパーニュ、テリーヌドポワソン
- 〈スープ〉
五郎島金時のスープ
- 〈ポワソン〉
真鯛のポワレと小海老のソテー
ラタトゥイユ添え
- 〈ヴィアンド〉
牛フィレステーキ マスタードソース
- 〈デザート〉
季節のガトーとフルーツ
- 〈パン〉
バゲット、ロール

7品



フリードリンク

お一人様 ¥2,150 (税込)
・ビール ・焼酎 ・烏龍茶 ・オレンジジュース

+

オプション

お一人様 ¥660 (税込)
¥220 (税込)で1アイテム追加
・ワイン(赤・白) ・日本酒
・ハイボール ・サワー
・ノンアルコールビール

※食材の仕入れ状況により、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。