



全コース  
2時間飲み放題

月 火 水 木 金 土 日 祝

## 和会席コース

写真はイメージです

### ¥8,000コース 施設使用料 税込

- |     |                                       |
|-----|---------------------------------------|
| 前 菜 | 桜豆腐、酢橘、板矢貝と菜の花利休和え、蛸旨煮<br>落土佐粉和え、鮭粘巻き |
| 造 り | 御造り三種盛り(鯛、鮪、勘八)                       |
| 炊 合 | 眼張の煮付けと季節野菜                           |
| 焼 物 | 鱈木の芽田楽焼き、鯛と筍の袱紗、葉地神                   |
| 蓋 物 | 蓬麩入り茶碗蒸しまたは桜蒸し                        |
| 食 事 | 季節の御飯<br>香の物三種盛り、赤出汁                  |
| 水菓子 | 季節の甘味                                 |

### ¥9,200コース 施設使用料 税込

- |     |                                                  |
|-----|--------------------------------------------------|
| 前 菜 | 桜豆腐、酢橘、板矢貝と菜の花利休和え、蛸旨煮<br>落土佐粉和え、鮭粘巻き、姫栄螺、穴子小袖寿司 |
| 造 り | 御造り四種盛り(鯛、鮪、勘八、烏賊)                               |
| 炊 合 | 眼張の煮付けと季節野菜                                      |
| 焼 物 | 鱈木の芽田楽焼き、鯛と筍の袱紗、葉地神                              |
| 油 物 | 海老天、稚鮎天、季節の野菜天三種<br>天出汁、大根卸し                     |
| 食 事 | 季節の御飯<br>香の物三種盛り、赤出汁                             |
| 水菓子 | 季節の甘味と果物(マシュマロムース、苺)                             |

### ¥10,300コース 施設使用料 税込

- |     |                                                  |
|-----|--------------------------------------------------|
| 前 菜 | 桜豆腐、酢橘、板矢貝と菜の花利休和え、蛸旨煮<br>落土佐粉和え、鮭粘巻き、姫栄螺、穴子小袖寿司 |
| 造 り | 御造り四種盛り(鯛、鮪、勘八、帆立)                               |
| 炊 合 | 眼張の煮付けと季節野菜                                      |
| 焼 物 | 鱈木の芽田楽焼き、鯛と筍の袱紗、葉地神                              |
| 油 物 | 海老天、稚鮎天、季節の野菜天三種<br>天出汁、大根卸し                     |
| 蓋 物 | 桜蒸し、山葵、銀箔かけ                                      |
| 食 事 | 季節の御飯<br>香の物三種盛り、赤出汁                             |
| 水菓子 | 季節の甘味と果物(マシュマロムース、苺)                             |

### ¥13,000コース 施設使用料 税込

- |     |                                                  |
|-----|--------------------------------------------------|
| 前 菜 | 桜豆腐、酢橘、板矢貝と菜の花利休和え、蛸旨煮<br>落土佐粉和え、鮭粘巻き、姫栄螺、穴子小袖寿司 |
| 造 り | 御造り四種盛り(鯛、鮪、勘八、海老)                               |
| 炊 合 | 金目鯛の煮付けと季節野菜                                     |
| 焼 物 | 鱈木の芽田楽焼き、鯛と筍の袱紗、葉地神                              |
| 油 物 | 海老天、稚鮎天、季節の野菜天三種<br>天出汁、大根卸し                     |
| 蓋 物 | 桜蒸し、山葵、銀箔かけ                                      |
| 留 肴 | 和牛と車麩、春野菜の小鍋                                     |
| 食 事 | 握り寿司<br>赤出汁                                      |
| 水菓子 | 季節の甘味と果物(マシュマロムース、苺)                             |



金 土 日 祝

## 和洋折衷コース

写真はイメージです

### ¥10,300コース 施設使用料 税込

- |       |                                       |
|-------|---------------------------------------|
| 前 菜   | 桜豆腐、酢橘、板矢貝と菜の花利休和え、蛸旨煮<br>落土佐粉和え、鮭粘巻き |
| 造 り   | 御造り三種盛り(鯛、鮪、勘八)                       |
| 炊 合   | 眼張の煮付けと季節野菜                           |
| 焼 物   | 鱈木の芽田楽焼き、鯛と筍の袱紗、葉地神                   |
| ヴィアンド | 牛ヒレ肉のロースト 春野菜添え                       |
| 蓋 物   | 季節の蒸し物(蓬麩入り茶碗蒸しまたは桜蒸し)                |
| 食 事   | 季節の御飯<br>香の物三種盛り 赤出汁                  |
| デザート  | 苺のショートケーキ                             |

金 土 日 祝

## フレンチコース

### ¥10,300コース 施設使用料 税込

- |                             |
|-----------------------------|
| 新玉葱のムース 旬の野菜と一緒に            |
| 近江町市場より 旬の魚介のマリネと筍のラタトゥイユ添え |
| 海老のビスク カプチーノ仕立て             |
| 鱈のポワレ 落の蕁のほろ苦いソースで          |
| 牛ヒレ肉のロースト 春野菜添え             |
| パン2種                        |
| デミコーヒー                      |
| 苺のショートケーキ                   |

金 土 日 祝

## 洋食ブッフェコース

### ¥8,000コース 施設使用料 税込

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
- 海老とコンキリエのサラダ仕立て ロメスコソース・フルーツ盛り合わせ
- 各種揚げ物盛り合わせ・山菜ピラフ
- 鮮魚のソテー 春野菜添え
- 若鶏のトマト煮込み・豚肉と春野菜のプレゼ
- チリ産サーモンのオープン焼き ローズマリー風味



写真はイメージです

金 土 日 祝

## 洋食大皿コース

### ¥8,000コース 施設使用料 税込

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
- 若鶏のソテー ケイジャンスパイス風味
- 豚肩ロースのロースト オリエンタルソース
- 山菜ピラフ
- パニラアイス

# 春のご宴会

選べる  
2つの特典  
どちらかおひとつ  
お選びください

特典1  
スクリーン (9,680円)  
プロジェクター (20,570円)  
無料レンタル ※20名様以上

特典2  
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)  
■ ノンアルコールビール  
■ 日本酒  
上記よりおひとつ  
お選びください。

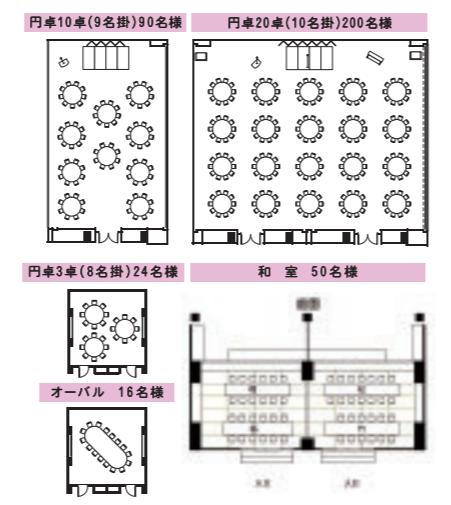
幹事様  
サポート  
サービス

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ご宴会ノウハウもご提案いたします  
・会場見学打ち合わせOK  
・ご宴会当日の進行内容をサポート  
・余興の方への更衣室をご用意  
・マイク・ステージ・音響をサービス  
・配席に便利、会場レイアウトを作成  
・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 ¥8,500 (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席がある場合、ご提供できるお部屋に限りがあります。

会場  
ご案内

会場スタイルをお選びいただけます  
※会場は15名様~250名様まで対応可能です。※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。



※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。

※表記料金は1人様の料金でございます。 ※元車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。 ※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。

大切な仲間との時間をKKRホテル金沢で  
お過ごしくださいませ

# 歓送迎会

ご予約  
受付中!

# プラン

2024.3/1~5/31

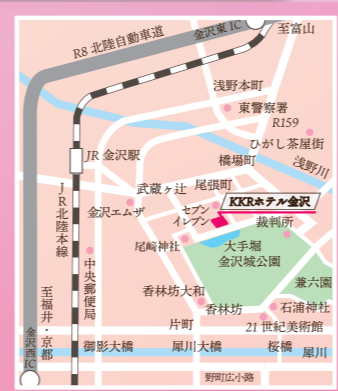
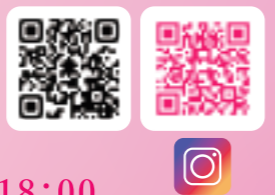
お1人様料金  
8,000円~  
施設使用料  
税込  
全コース  
2時間  
飲み放題込

- オプション
- ビール
  - 焼酎(芋・麦)
  - ウィスキー・ハイボール
  - サワー
  - 烏龍茶
  - オレンジジュース
  - ワイン(赤・白)
  - ノンアルコールビール
  - 日本酒
- 1アイテム追加で ¥370 (施設使用料・税込)  
オールアイテム追加で ¥730 (施設使用料・税込)

曜日によりお料理が異なります。

月	火	水	木	金	土	日	祝
和食				和食 or 洋食 or 和洋折衷			

KKR HOTEL KANAZAWA  
宴会予約課 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