

レストランアイビス

個室貸切プラン (2～16名様)

お1人様料金
7,700 (税込) 円

個室貸切 + 和会席(フリードリンク付)

※表面「飲み放題ドリンク」内容と同様

お問合せ 076-264-7860



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

会場ご案内

会場スタイルをお選びいただけます



ビュッフェ
スタイル



着席
スタイル



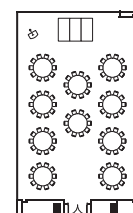
オール
スタイル

❖ 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

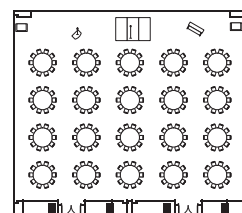
円卓10卓(10名掛)100名様



円卓3卓(8名掛)24名様



円卓20卓(10名掛)200名様



オール 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(現役・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。秋の宴会プランは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)

組合員確認書類について
詳しくはこちら



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

<https://kanazawa.kkr.or.jp>



秋の
ご宴会
プラン

秋の宴、
心をつなぐ
美味しさ！

ご予約受付中！

2025
9.1～11.30

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

Aコース	Bコース	Cコース	Dコース
洋食buffet or 洋食大皿	和会席	和会席 or フレンチ or 和洋折衷	和会席
8,000 (税込) 円	9,200 (税込) 円	10,300 (税込) 円	13,000 (税込) 円

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

Aコース

¥8,000

施設使用料 / 税込



洋食ビュッフェ

※20名様より承ります

- スモークサーモンの菜園仕立て
- 各種コールドミート盛り合わせ
- シャキシャキお野菜の生春巻き
- 各種揚げ物盛り合わせ
- 若鶏のフリカッセ
- 豚肩ロースのロースト
- 秋鮭のポワレ
- 鶏胸肉とオリーブの盛り合わせ
- グリルチキンとアボカドのサラダ
- フルーツ盛り合わせ
- 栗と5種のキノコのピラフ
- 赤魚のソテー
- ポン酢クリームソース
- ソースジャンジャンブル
- トマトソース

洋食大皿

※15名様より承ります

- スモークサーモンの菜園仕立て
- アブラカレイのエスカベッシュ
- 豚肩ロースのピカタ
- 栗と5種のキノコのピラフ
- グリルチキンとアボカドのサラダ
- 赤魚のポワレ
- マロンプリン
- ポン酢クリームソース
- トマトソース

和会席

※15名様より承ります

- | | |
|-----|--|
| 前 菜 | 蟹と水菜の菊花和え、銀杏豆腐、枸杞の実
梅貝旨煮、鯛袱紗焼き、蓮根梅酢漬け |
| 造 り | 御造り四種盛り合わせ |
| 炊 合 | 烏鰆オランダ煮 |
| 焼 物 | 銀鮭柚子味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神 |
| 油 物 | 海老天、秋刀魚大葉巻き、野菜天三種 |
| 蓋 物 | 板矢貝豆乳蒸し |
| 食 事 | 季節の御飯、香の物、赤出汁 |
| 水菓子 | 季節の甘味と果物 |



※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

Cコース

¥10,300

施設使用料 / 税込



和会席

※15名様より承ります

- | | |
|-----|---|
| 前 菜 | 蟹と水菜の菊花和え、銀杏豆腐、枸杞の実、梅貝旨煮
鯛袱紗焼き、蛸旨煮、鮭砵巻き、蓮根梅酢漬け |
| 造 り | 御造り四種盛り合わせ |
| 炊 合 | 能登豚南蛮煮 |
| 焼 物 | 銀鮭柚子味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神 |
| 油 物 | ローストビーフ 野菜添え |
| 蓋 物 | 板矢貝豆乳蒸し |
| 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

- 能登豚のパテドカンパーニュとグジェール
サーモンのマリネ カリフラワーのムース タルタル仕立て
五郎島金時のポタージュ 真鯛のポワレ ヴァンプランソース
牛ヒレ肉のロースト シャリアピンソース モンブラン
デミコーヒー パン

和洋折衷

※15名様より承ります

- | | |
|-------|---|
| 前 菜 | 蟹と水菜の菊花和え、銀杏豆腐、枸杞の実
蛸旨煮、鯛袱紗焼き、蓮根梅酢漬け |
| 造 り | 御造り三種盛り合わせ |
| 炊 合 | 烏鰆オランダ煮 |
| 焼 物 | 銀鮭柚子味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神 |
| ヴィアンド | 牛ヒレ肉のロースト シャリアピンソース |
| 蓋 物 | 茶碗蒸し |
| 食 事 | 季節の御飯、香の物、赤出汁 |
| デザート | モンブラン |

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

- | | |
|-----|---|
| 前 菜 | 蟹と水菜の菊花和え、銀杏豆腐、枸杞の実
梅貝旨煮、鯛袱紗焼き、蛸旨煮、鮭砵巻き、蓮根梅酢漬け |
| 造 り | 御造り四種盛り合わせ |
| 炊 合 | 能登豚南蛮煮 |
| 焼 物 | のど黒柚子味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神 |
| 油 物 | 海老新丈、秋刀魚大葉巻き、野菜天三種 |
| 強 肴 | 和牛ローストビーフ 野菜添え |
| 留 肴 | 甘鯛豆乳蒸し |
| 食 事 | 握り寿司、梶芽うどん |
| 水菓子 | 季節の甘味と果物 |