

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



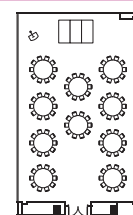
着席
スタイル



オーバル
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

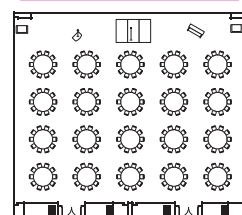
円卓10卓(10名様)100名様



円卓3卓(8名様)24名様



円卓20卓(10名様)200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(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。 ※忘新年会プランは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>



2025.12.1～2026.2.28

忘新年会
プラン

旧年の思い出に感謝し、
新たな年に乾杯！

ご予約受付中

お1人様
料金 **8,000** 円～

【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

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

飲み放題の
種類が
増えました！



KKR ホテル金沢

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 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 ・ シャキシャキお野菜の生春巻き

ベーコンとカリカリクルトンのシーザーサラダ ・ フルーツ盛り合わせ

各種揚げ物盛り合わせ ・ シーフードピラフ

若鶏のプレゼ トマト煮込み ・ 鱈のソテー 冬野菜添え 粒マスタードソース

豚肩ロースのロースト バーベキューソース ・ 鮮魚のココット焼き

洋食大皿

※15名様より承ります

7品

スモークサーモン 菜園仕立て

ベーコンとカリカリクルトンのシーザーサラダ

鱈のボワレ 冬野菜添え 粒マスタードソース

若鶏のプレゼ トマト煮込み ・ 豚肩ロースのロースト バーベキューソース

シーフードピラフ ・ 苺のプリン

A

コース

¥8,000

(施設使用料/税込)



平日(月～木曜日)限定価格

対象期間: 12月1日～12月25日

お1人様

Aコース(洋食ビュッフェ・洋食大皿) ~~¥8,000~~ → **¥7,000**

施設使用料
税込

オプション

お1人様 + ¥1,000 していただくと・・・

(洋食大皿) 豚肩ロースのロースト → **牛肉のステーキ** にご変更いたします

B

コース

¥9,200

(施設使用料/税込)



オプション

お1人様 + ¥1,000
していただくと・・・

Bコース・Cコース(和会席)

季節の御飯・香の物・赤出汁

↓

握り寿司(三貫)

赤出汁

にご変更いたします

和会席

※15名様より承ります

8品

前 菜

造 り

炊 合

焼 物

油 物

蓋 物

食 事

水菓子

蟹と水菜のお浸し、白子豆腐、枸杞の実
蛸旨煮、鯛の袱紗焼き、根菜梅酢漬け

御造り三種盛り合わせ

鴨つみれと蕪

烏鰆味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神

河豚天婦羅、烏賊天、野菜天三種

豆乳茶碗蒸し

季節の御飯、香の物、赤出汁

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

造 り

炊 合

焼 物

油 物

蓋 物

食 事

水菓子

蟹と水菜のお浸し、白子豆腐、枸杞の実
鯛の袱紗焼き、蛸旨煮、鮭砵巻き、根菜梅酢漬け

御造り四種盛り合わせ

鴨つみれと蕪

烏鰆味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神

和牛ローストビーフ 野菜添え

里芋饅頭

季節の御飯、香の物、赤出汁

季節の甘味と果物

フレンチ

※15名様より承ります

8品

トリュフ香るコンソメのフラン・紅ズワイ蟹のテリーヌ

蕪のポタージュ・オマール海老のソテー・牛ヒレ肉のロースト

黒豆と抹茶のケーキ・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

造 り

炊 合

焼 物

ヴィアンド

蓋 物

食 事

デザート

蟹と水菜のお浸し、白子豆腐、枸杞の実
蛸旨煮、鯛の袱紗焼き、根菜梅酢漬け

御造り三種盛り合わせ

鱈と蕪

烏鰆味噌柚庵焼き、はりはり大根、葉地神

牛ヒレ肉のロースト 冬野菜添え

豆乳茶碗蒸し

季節の御飯、香の物、赤出汁

黒豆と抹茶のケーキ

和会席

※15名様より承ります

9品

前 菜

造 り

炊 合

焼 物

油 物

強 肴

留 肴

食 事

水菓子

蟹と水菜のお浸し、白子豆腐、枸杞の実
梅貝旨煮、鯛の袱紗焼き、蛸旨煮、鮭砵巻き、根菜梅酢漬け

御造り五種盛り合わせ

甘鯛和蘭煮

銀鱈西京焼き、はりはり大根、葉地神

海老新丈東寺揚げ、野菜天三種

和牛ローストビーフ 野菜添え

里芋饅頭

握り寿司、梶芽うどん

季節の甘味と果物