

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...)

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



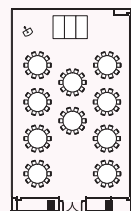
着席
スタイル



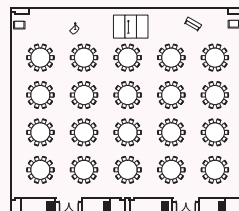
オーバル
スタイル

- ❖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

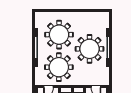
円卓10卓(10名様)100名様



円卓20卓(10名様)200名様



円卓3卓(8名様)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。

国家公務員共済組員(現役・OB様)は**お1人¥1,000の割引**がございます。
組員証をお持ちの上、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)

組員確認書類について
詳しくはこちら



KKR ホテル金沢

ご予約
お問い合わせ

宴会予約課直通 9:00～18:00

TEL 076-264-7858
<https://kanazawa.kkr.or.jp/>



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 ¥9,000 (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



予約
受付中

華やかに、心を伝える歓送迎の宴

2026
3/1 ▶ 5/31
歓送迎会 プラン

和・洋・和洋折衷から選べる、季節の特別コース(全コース飲み放題付)

コース
限定

(月～木曜限定)

洋食

お1人様
¥7,000 税込

コース
A

洋食

お1人様
¥8,000 税込

コース
B

和食

お1人様
¥9,200 税込

コース
C

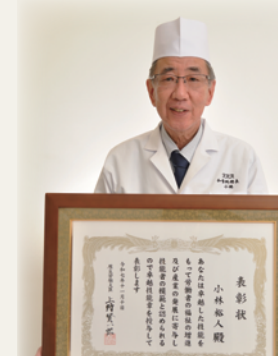
洋食 和食 折衷

お1人様
¥10,300 税込

コース
D

和食

お1人様
¥13,000 税込



和食メニューは、小林総料理長が
監修する和会席です

KKRホテル金沢総料理長
小林裕人
令和7年度厚生労働大臣表彰
「現代の名工」受賞
現代の名工とは、各分野において
高度で優れた技能を有し、長年にわたり
後進の育成や技術の継承に尽力してきた
技能者を、国が表彰する制度です。



KKR ホテル金沢

月～木曜
限定

限定コース

洋食

¥7,000

施設使用料 / 税込

洋食大皿

※15名様より承ります

7品

オードブルの盛り合わせ・トマトとモッツァレラチーズのサラダ
野菜たっぷりスパニッシュオムレツ サルサソース
サーモンのポワレ オレンジソース・若鶏のグリーンマスタードパン粉焼き
筍とキャベツのトマトソースパスタ・杏仁豆腐



Aコース

洋食

¥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

お魚のオードブル盛り合わせ・お肉のオードブル盛り合わせ・鶏むね肉とオリーブの盛り合わせ
トマトとモッツァレラチーズのサラダ・海鮮チヂミと生春巻き・フルーツ盛り合わせ
各種揚げ物盛り合わせ・山菜とベーコンのピラフ・若鶏のケイジャンスパイス焼き
ローストポーク 林檎とバルサミコソース・鯖のソテー
サーモンのオープン焼き ローズマリー風味

12品

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・トマトとモッツァレラチーズのサラダ
鯖のポワレ トマトソース・若鶏のグリーンマスタードパン粉焼き
ローストポーク 林檎とバルサミコソース・山菜とベーコンのピラフ・杏仁豆腐

オプション

お1人様＋¥1,000
していただくと・・・

Aコース洋食大皿
ローストポーク
林檎とバルサミコソース
↓

牛肉のステーキ

にご変更いたします

Bコース

和食

¥9,200

施設使用料 / 税込

和会席

※15名様より承ります

前菜 三点盛	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛の袱紗焼き、蛸旨煮、長芋梅漬け
造り	御造り四種盛り合わせ
炊合	鴨つみれと蕪、小芋、青味、梅麴
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

8品



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 → 握り寿司（三貫）

にご変更いたします

Cコース

洋食

和食

折衷

¥10,300

施設使用料 / 税込

和会席

※15名様より承ります

前菜	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛の袱紗焼き、蛸旨煮、鯛生姜煮、長芋梅漬け
造り	御造り四種盛り合わせ
炊合	鴨つみれと蕪、小芋、青味、梅麴
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

8品

和洋折衷

※15名様より承ります

前菜 三点盛	菜の花湯葉和え、桜豆腐、酢橘、枸杞の実 鯛の袱紗焼き、蛸旨煮、長芋梅漬け
造り	御造り三種盛り合わせ
炊合	鴨つみれと蕪、小芋、青味、梅麴
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

8品

フレンチ

※15名様より承ります

蜚鳥賊と菜の花のキッシュ
サーモンのマリネと春野菜のテリーヌ
新玉ねぎのポターージュ・鯖のポワレ
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

8品



Dコース

和食

¥13,000

施設使用料 / 税込

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 鯛の袱紗焼き、蛸旨煮、鯛生姜煮、長芋梅漬け
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、桜麴
焼物	銀鱈西京焼き、千枚大根
油物	海老新丈磯部揚げ、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
留肴	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

飲み放題 ドリンク

15名様より承ります

【オールアイテム】

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