

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！

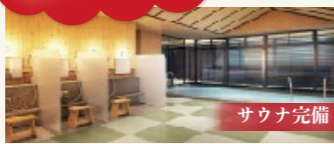
- サービス1. 会場見学打ち合わせOK
- サービス2. ご宴席当日の進行内容をサポート
- サービス3. マイク・ステージ・音響をサービス
- サービス4. 配席に便利、会場レイアウトを作成
- サービス5. お客様のテーブル札をご用意
(松竹梅... or ABC...)

宴会プランをご利用のお客様だけの
特別価格！

宿泊ご優待 ¥10,500～

(平日1泊素泊り・消費税込)

飲み過ぎても大丈夫♪
宴会のあとそのまま宿泊



サウナ完備

※別途下記の税金がかかります
・宿泊税 200円
・入湯税 150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

2026
9.1～11.30

温泉大浴場
26年8月15日
オープン予定



秋のご宴会プラン

ご予約受付中！

和・洋・和洋折衷から選べる、季節の特別コース
(全コース2時間飲み放題付)

限定コース
(月曜日限定)
※祝日除く
洋食大皿
7,500^(税込)円

Aコース
洋食ブッフェ
洋食大皿
8,500^(税込)円

Bコース
和会席
9,700^(税込)円

Cコース
和会席
フレンチ
和洋折衷
10,800^(税込)円

Dコース
和会席
13,500^(税込)円

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



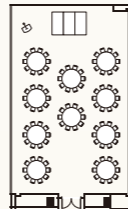
オーバル
スタイル

❖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。

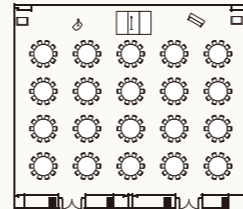
❖会場は15名様～250名様まで対応可能です。

- ・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名掛)100名様



円卓20卓(10名掛)200名様



円卓3卓(8名掛)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。

ブッフェスタイルご希望の場合は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

TEL 076-264-7858

お問い合わせ

https://kanazawa.kkr.or.jp



和食メニューは、小林総料理長が
監修する和会席です

「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ホテル金沢総料理長
小林裕人



※写真はイメージです

KKR ホテル金沢

Cコース

¥10,800

施設使用料 / 税込

和会席

※15名様より承ります

前菜	若布素麺、炙り蛸、梅肉、とうもろこし豆腐 枸杞の実、酢橘、鯛の袱紗焼、蛸旨煮 長芋梅漬け、梅貝含煮、サーモン絹田巻
造り	本日の鮮魚四種盛り
炊合	鴨つみれと丸茄子揚げ煮、里芋、楓麩、青身
焼物	目鯛味噌庵焼、はりはり大根、葉地神
油物	和牛ローストビーフ サラダ添え
蒸物	里芋饅頭、五色餡掛け
食事	五目御飯、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	若布素麺、炙り蛸、梅肉、とうもろこし豆腐 枸杞の実、酢橘、鯛の袱紗焼、蛸旨煮 長芋梅漬け
造り	本日の鮮魚三種盛り
炊合	鴨つみれと丸茄子揚げ煮、里芋、楓麩、青身
焼物	目鯛味噌庵焼、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
蒸物	豆乳茶碗蒸し、べっ甲餡
食事	五目御飯、香の物、赤出汁
デザート	モンブラン

8品

おすすめ

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ュール
秋刀魚のプレッセ ガスパッチョソース
五郎島金時のポターージュ
鮮魚のパピヨット
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

8品



Bコース

¥9,700

施設使用料 / 税込

和会席

※15名様より承ります

前菜	若布素麺、炙り蛸、梅肉、とうもろこし豆腐 枸杞の実、酢橘、鯛の袱紗焼、蛸旨煮 長芋梅漬け
造り	本日の鮮魚三種盛り
炊合	鴨つみれと丸茄子揚げ煮、里芋、楓麩、青身
焼物	目鯛味噌庵焼、はりはり大根、葉地神
油物	海老、烏賊天、野菜三種
蒸物	豆乳茶碗蒸し、べっ甲餡
食事	五目御飯、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

五目御飯・香の物 → 握り寿司(三貫)

にご変更いたします

Dコース

¥13,500

施設使用料 / 税込

和会席

※15名様より承ります

前菜	若布素麺、炙り蛸、梅肉、とうもろこし豆腐、枸杞の実 酢橘、鯛の袱紗焼、蛸旨煮、長芋梅漬け、梅貝含煮 サーモン絹田巻
造り	本日の鮮魚四種盛り
炊合	鴨治部煮と野菜色々
焼物	鰯利久焼き、はりはり大根、葉地神
油物	海老真丈東寺揚げ、野菜三種
強肴	和牛ローストビーフ サラダ添え
蒸物	里芋饅頭、五色餡掛け
食事	握り寿司三貫、かじめうどん
水菓子	季節の甘味と果物

9品

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
- ◆サワー
- ◆焼酎(芋・麦)
- ◆日本酒
- ◆ワイン(赤・白)
- ◆ウイスキー・ハイボール
- ◆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

Aコース

¥8,500

施設使用料 / 税込

洋食ビュッフェ

※20名様より承ります

12品

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
海鮮チジミと生春巻き ・ 各種揚げ物盛り合わせ ・ フルーツ盛り合わせ
栗とベーコンのピラフ ・ 豚肩ロースのロースト バーベキューソース ・
若鶏のソテー キノコソース ・ 赤魚のソテー ブルーギニヨンソース
鮭のポワレ トマトソース

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
バーベキューソース

↓
牛肉のステーキ

にご変更いたします

洋食大皿

※15名様より承ります

7品

スモークサーモンと彩り野菜のピクルス添え ・ グリルチキンとアボカドのサラダ
鮭のポワレ トマトソース ・ 若鶏のソテー キノコソース
ローストポーク バーベキューソース ・ 栗とベーコンのピラフ ・ マロンプリン

限定コース

(月曜日限定 ※祝日除く)

¥7,500

施設使用料 / 税込

洋食大皿

※15名様より承ります

6品

オードブルの盛り合わせ ・ グリルチキンとアボカドのサラダ
スパニッシュオムレツ サルサソース
鮭のポワレ トマトソース ・ 若鶏のソテー キノコソース
ベーコンと茸のカルボナーラ

オプション

お1人様 + ¥500
していただくと・・・

限定コース

マロンプリン

追加いたします