

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



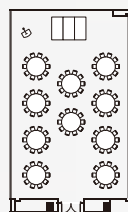
着席
スタイル



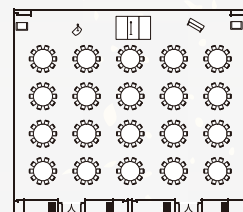
オーバル
スタイル

- ❖ 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日前までにお願いいたします。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。

buffetスタイルご希望の場合は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

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！

宿泊ご優待 ¥10,500～

(平日1泊素泊り・消費税込)

2026年8月
温泉大浴場オープン



サウナ完備

※大浴場のご利用はご宿泊者様に限りです

※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 2027
12.1～2.28

温泉大浴場
2026年8月
オープン



忘新年会

感謝で結ぶ年の暮れ。
希望で明ける祝宴のとき

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buffet

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



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。

令和7年度厚生労働大臣表彰
「現代の名工」受賞

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	蟹と水菜のお浸し、鮫肝豆腐、枸杞の実 梅貝含煮、鮭砵巻、鯛の袱紗焼 蛸旨煮、長芋梅酢漬
造 り	御造り四種盛り合わせ
炊 合	甘鯛オランダ煮と季節の野菜
焼 物	鰯味噌柚庵焼、はりはり大根、葉地神
油 物	和牛ローストビーフ 野菜添え
蒸 物	里芋饅頭
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	蟹と水菜のお浸し、鮫肝豆腐、枸杞の実 蛸旨煮、鯛の袱紗焼、長芋梅酢漬
造 り	御造り三種盛り合わせ
炊 合	甘鯛オランダ煮と季節の野菜
焼 物	鰯味噌柚庵焼、はりはり大根、葉地神
ヴィアンド	牛ヒレ肉のロースト 冬野菜添え
蒸 物	豆乳茶碗蒸し
食 事	季節の御飯、香の物、赤出汁
デザート	アナナスオランジュ

8品

フレンチ

※15名様より承ります

マリネサーモンとランプフィッシュキャビアのクレープ
紅ずわい蟹のタルタル 季節野菜のフルール仕立て
サーモンと蓮根のキッシュ ・ 蕪のポタージュ
真鱈のポワレ 柚子香るヴァンプランソース
牛ヒレ肉のロースト マデラソース
アナナスオランジュ
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	蟹と水菜のお浸し、鮫肝豆腐、枸杞の実 蛸旨煮、鯛の袱紗焼、長芋梅酢漬
造 り	御造り三種盛り合わせ
炊 合	鴨つみれと蕪
焼 物	鰯味噌柚庵焼、はりはり大根、葉地神
油 物	海老天、烏賊天、野菜三種
蒸 物	豆乳茶碗蒸し
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

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	蟹と水菜のお浸し、鮫肝豆腐、枸杞の実 梅貝含煮、鮭砵巻、鯛の袱紗焼 蛸旨煮、長芋梅酢漬
造 り	御造り四種盛り合わせ
炊 合	鴨治部煮と季節の野菜
焼 物	鰯利久焼、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 野菜添え
蒸 物	里芋饅頭
食 事	握り寿司 三貫、かじめうどん
水菓子	季節の甘味と季節の果物

9品

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 ・ ベーコンとカリカリクルトンのシーザーサラダ
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
シーフードピラフ ・ 若鶏のブレゼ トマト風味
豚肩ロースのロースト バーベキューソース
鱈のソテー 冬野菜添え ・ 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 野菜のピクルス添え ・ ベーコンとカリカリクルトンのシーザーサラダ
鱈のポワレ 冬野菜添え ・ 若鶏のブレゼ トマト風味
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

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
豚肩ロースのロースト
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

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・スパニッシュオムレツ サルサソース
鱈とキノコのココット焼き ・ 若鶏のフリカッセ
ベーコンとカリカリクルトンのシーザーサラダ
ポロネーズスパゲッティ

オプション

お1人様 + ¥500 して
いただくと・・・

限定コース

苺のプリン

追加いたします

