



お食い初め祝 プラン

～Menu～ Japanese

【前菜】 姫栄螺木の芽味噌和え 飯蛸旨煮

蛸烏賊とあけぎ酢味噌掛け

【椀】 筍真丈 清汁仕立て

【造り】 3種盛り

【焼き物】 鯖幽庵焼き

【焼き物】 鯛桜葉むし

【油物】 熊本県産牛ロースステーキ 卸し味噌だれ

【御飯】 桜海老御飯

【止椀】 赤出汁

【香の物】 3種盛り

【水菓子】 桜チーズケーキと果物盛合せ

～追加プラン～

◆大人+2000円(税別) 【前菜3種→6種 御造り3種→4種 熊本県産牛→味彩牛】

◆大人+4000円(税別) 【前菜3種→6種 御造り3種→5種 熊本県産牛→黒毛和牛 水菓子→グレードアップ】

15,000円(サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+お食い初め膳×1名分+会場費】

大人追加：6,000円(税別)

※お飲み物別途



お食い初め祝 プラン

～Menu～ French

季節のオードブル盛り合わせ
オニオングラタンスープor季節のクリームスープ
鱸とムール貝のアクアパッツァ仕立て
オーストラリア産牛フィレ肉の炙り焼 黒胡椒を効かせて
ポルチーニ茸の赤ワインソース
パン
デザート
デミコーヒー

～追加プラン～

◆大人+2,000円(税別) → 【お口直しのシャーベット 牛フィレ肉→和牛ハググレードアップ】

◆大人+4,000円(税別) → 【1品追加：フォアグラのソテー・季節のフルーリコンポート添え・バリエサミコ酢のソース
お口直しのシャーベット・牛フィレ肉→和牛ハググレードアップ】

15,000円(サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+お食い初め膳×1名分+会場費】

大人追加：6,000円(税別)

※お飲み物別途



お食い初め祝 プラン

～お食い初め膳～



15,000円（サービス料込・税別）

【大人料理×2名分+お食い初め膳×1名分+会場費】

大人追加：6,000円（税別）

※お飲み物別途



初節句祝 プラン

～Menu～ Japanese

【前菜】 姫栄螺木の芽味噌和え 飯蛸旨煮

蛸烏賊とわけぎ酢味噌掛け

【椀】 筍真丈 清汁仕立て

【造り】 3種盛り

【焼き物】 鯖幽庵焼き

【焼き物】 鯛桜葉むし

【油物】 熊本県産牛ロースステーキ 卸し味噌だれ

【御飯】 桜海老御飯

【止椀】 赤出汁

【香の物】 3種盛り

【水菓子】 桜チーズケーキと果物盛合せ

～追加プラン～

◆大人+2000円(税別) 【前菜3種→6種 御造り3種→4種 熊本県産牛→味彩牛】


◆大人+4000円(税別) 【前菜3種→6種 御造り3種→5種 熊本県産牛→黒毛和牛 水菓子→グレードアップ】

15,000円(サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+初節句御膳(祝焼鯛寸)×1名分+会場費】

大人追加：6,000円(税別)

※お飲み物別途



初節句祝

プラン

～Menu～

French

季節のオードブル盛り合わせ

オニオングラタンスープor季節のクリームスープ

鱸とムール貝のアクアパッツァ仕立て

オーストラリア産牛フィレ肉の炙り焼 黒胡椒を効かせて

ポルチーニ茸の赤ワインソース

パン

デザート

デミコーヒー

～追加プラン～

◆大人+2000円(税別) → 【お口直しのシャーベット 牛フィレ肉→和牛ハググレードアップ】

◆大人+4000円(税別) → 【1品追加：フォアグラのソテー季節のフルーリコンポート添えバリエーションのソース

お口直しのシャーベット・牛フィレ肉→和牛ハググレードアップ】

15,000円(サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+初節句御膳(祝焼鯛寸)×1名分+会場費】

大人追加：6,000円(税別)

※お飲み物別途

初節句祝 プラン



～初節句御膳～

男の子用・女の子用でご準備
可能です



15,000円（サービス料込・税別）
【大人料理×2名分+初節句御膳（祝焼鯛寸）×1名分+会場費】
大人追加：6,000円（税別）
※お飲み物別途

初誕生祝 プラン

～Menu～ Japanese

【前菜】 蕪のパフナコッタ 小柱真砂和え

【椀】 帆立真丈 薄葛仕立て

【造り】 3 種盛り

【焼き物】 金目鯛味噌幽庵焼き

【小鍋】 黒豚胡麻豆乳鍋

【油物】 熊本県産牛ロースステーキ 卸し味噌だれ

【御飯】 河豚炊き込み御飯

【止椀】 赤出汁

【香の物】 3 種盛り

【水菓子】 ほろじ茶プリン

～追加プラン～

◆大人+2000円 (税別) 【前菜3種→6種 御造り3種→4種 熊本県産牛→味彩牛】

◆大人+4000円 (税別) 【前菜3種→6種 御造り3種→5種 熊本県産牛→黒毛和牛 水菓子→グレードアップ】

15,000円 (サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+離乳食食べ放題 (祝焼鯛付) +バースデーケーキ+会場費】

大人追加：6,000円 (税別)

※お飲み物別途



初誕生祝

プラン

～Menu～

French

季節のオードブル盛合せ

ミネストローネスープor 季節のクリームスープ

帆立貝と海老のグラチネ

牛フィレ肉のロースとベアルネーズソース

パン

デザート盛合せ

デミコーヒー

～追加プラン～

◆大人+2000円(税別) → 【お口直しのシャーベット 牛フィレ肉→和牛ハグレードアップ】

◆大人+4000円(税別) → 【1品追加：フォアグラのソテー・季節のフルーツコンポート・添えパルサミコ酢のソース

お口直しのシャーベット・牛フィレ肉→和牛ハグレードアップ】

15,000円(サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+離乳食食べ放題(祝焼酎付)+バースデーケーキ+会場費】

大人追加：6,000円(税別)

※お飲み物別途



初誕生祝

プラン



紅白踏み餅（一升）+あられ
4,000円（税別）



七五三祝 プラン

～Menu～ Japanese

【前菜】柿釜白和え 揚げ胡麻豆腐 餡掛け

甘海老紅葉和え

【椀】松茸土瓶蒸し（鶏 松茸 鰹 銀杏 車海老）

【造り】3種盛り

【焼き物】甘鯛杉板焼き（法蓮草胡麻和え 毬栗 酢取り茗荷）

【焼き物】黒豚角煮 車海老芝煮 海老芋 丹波湿地

小蕪 紅葉麩（絹さや 木の芽） 友汁餡掛け

【油物】熊本県産牛ロースステーキ 卸し味噌だれ

【御飯】秋鮭の炊き込み御飯

【止椀】赤出汁

【香の物】3種盛り

【水菓子】マロフムース

～追加プラン～

◆大人+2000円（税別） 【前菜3種→6種 御造り3種→4種 熊本県産牛→味彩牛】

◆大人+4000円（税別） 【前菜3種→6種 御造り3種→5種 熊本県産牛→黒毛和牛 水菓子→グレードアップ】

15,000円（サービス料込・税別）

【大人料理×2名分+七五三御膳（祝焼鯛付）×1名分+会場費】

大人追加：6,000円（税別）

※お飲み物別途



七五三祝 プラン

～Menu～ French

鴨のコフフィー 洋梨のコンポートとフレッシュ野菜を添えて
栗のクリームスープ
サーモンと茸のパイ包み焼 ベルモットのバターソース
牛頬肉の煮込みを軽く炙って銀杏と茄子と共に
赤ワインの効いたソースで
パン
デザート
デミコーヒー

◆大人+2000円(税別) → 【お口直しのシャーベット お肉料理→フォアグラのソテー追加】

◆大人+4000円(税別) → 【1品追加: 炙り中トロ鯖のマリネキャビアとほろ苦いサラダを添えてアボガドのソース
お肉料理→フォアグラのソテー追加・お口直しのシャーベット】

15,000円(サービス料込・税別)

【大人料理×2名分+七五三御膳(祝焼鯛付)×1名分+会場費】

大人追加: 6,000円(税別)

※お飲み物別途

七五三祝 プラン



～七五三御膳～
和食・洋食ともに
男の子用・女の子用で
ご準備可能です



15,000円（サービス料込・税別）
【大人料理×2名分+七五三御膳（祝焼鯛付）×1名分+会場費】
大人追加：6,000円（税別）
※お飲み物別途

和室

広々とした和の空間でお食事をお楽しみください
※洋室でのお食事も可能です



【ご予約・お問合せ】

福岡市中央区薬院4-21-1 KKRホテル博多

TEL:092-521-7446

mail:wedding@kkh-hakata.com

ご予約の際は「晴レの日プランを見た」とお伝えください。