



TOKYO KAIKAN

The
CHRISTMAS
2024

Restaurants & Bars



TOKYO KAIKAN

クリスマス商品のご予約は2024年11月1日(金)より、
WEBで受付いたします。(3日前までの要予約)
<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2024.html>

Tel : 03-3215-2015 (直通)



芳醇なマラスキーノ酒が香る、東京會館伝統スタイルのクリスマスケーキ。
ふんわり軽やかなスポンジに、中までぎっしり詰まった苺と
ココのあるリッチな甘さの生クリームを2段重ねにしました。

苺のクリスマスケーキ ¥7,020 *数量限定
お渡し日:12月21日(土)~25日(水) 直径15cm×高さ9cm



ピスタチオをふんだんに使用したクリスマスカラー仕立ての150個限定ケーキ。
ピスタチオの香りとフレッシュな苺のハーモニーが毎年ご好評をいただいている人気商品です。

苺とピスタチオのフラッフィー ¥3,888
お渡し日:12月21日(土)~25日(水) 直径12cm×高さ5cm



本館限定、特別な味わいのクリスマスマロンシャンテリー。
まばゆいシャンティの中には真ごした笠間産の和栗が贅沢に隠されて、ふんわりとした口当たり。

笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー ¥5,184
お渡し日:12月21日(土)~25日(水) 直径13cm×高さ6cm



東京會館のクリスマスの定番、マーブル模様のプディングをバター風味のスポンジと
コーヒークリームで包んだ、クリーミーで濃厚ながら、控えめな甘さのプッシュ・ド・ノエル。

プッシュ・ド・ノエル (大) ¥5,940 (小) ¥3,564
お渡し日:12月21日(土)~25日(水) (大)縦9cm×横28cm×高さ8cm (小)縦9cm×横16cm×高さ8cm



SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

Hours 平日 10:00~19:00
土日祝 11:00~19:00
Tel : 03-3215-2015 (直通)

*12月21日(土)~25日(水)は営業時間が異なります。
詳しくは公式ホームページをご確認ください。
*各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。*表示価格は税込価格です。



Pastry Shop
SWEETS & GIFTS スイーツ & ギフト 1F

東京會館の味の世界を凝縮し、進化させたベストリーショップ。
ギフトセットからデリカテッセンまで多彩なラインナップ。

Enjoy the world of Tokyo Kaikan in miniature at this pastry shop,
where our new lineup offers the very latest in elegance and luxury.



木の実やスパイスが詰まったシュトーレンのほか、数量限定のプレミアムシュトーレンは100日熟成させたしっとりリッチな食感。

お渡し日:
12月1日(日)~25日(水)
(右)プレミアムシュトーレン
¥4,428 *限定250個
縦5.5cm×横19cm×高さ7cm
(左)シュトーレン
¥3,132
縦13cm×横24cm×高さ5cm

French Restaurant

RESTAURANT PRUNIER レストラン プルニエ 2F

受け継がれてきた味にシェフ松本のモダンな感性を加えた、
ミシュラン一つ星のメインダイニング。

Michelin-starred main dining area at Tokyo Kaikan.
Chef Hiroyuki Matsumoto brings a modern sensibility to our proud
traditions of culinary excellence.



蟹とキャビアの贅沢なアミューズからはじまり、フォワ・グラと苺を組み合わせた前菜や
活帆立貝など豪華食材がならぶノエルにふさわしいスペシャリテ。

メインディッシュはA5ランクの岩手県産前沢牛のローストビーフをご堪能いただけます。



Menu de Noël ￥42,000(2名様より、3日前までの要予約)
販売期間:12月14日(土)～25日(水)

ほくし蟹とカリフラワー キャビア缶で

フォワ・グラのテリーヌと苺のサラダ

鮑のロワイヤル 肝ソース

帆立貝のボワレとトビナンブール 黒トリュフ風味のカプチーノ

ヨーロッパ産オマールブルーと香茸のリゾット

岩手県産前沢牛フィレ肉のローストビーフ ★

再構築したフォレ・ノワール パタックペッパーのアクセント

コーヒー、ミネラルデイズ

★12月23日(月)～25日(水)のディナータイム以外は、「和牛フィレ肉のボワレ」に変更となります。

*ソムリエ厳選ワインペアリング7杯付コース(¥61,800)もご用意しています。

PRUNIER

Lunch 11:30～14:30

Dinner 平日 17:30～22:00

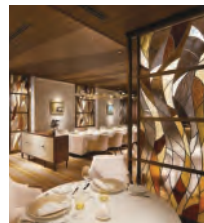
※月曜定休 / Closed on Mondays

※12月16日(月)、23日(月)は営業いたします

Seats 全48席

ホール36席・個室2室(いずれも最大8名様)

Tel : 050-3134-4890 (予約専用)



*12月23日(月)～25日(水)のディナータイムはMenu de Noëlのみのご用意となります。
*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Teppanyaki
TOKYO KAIKAN KAI TOKYO KAIKAN 會 B1F

厳選素材の持ち味を最大限に引き出し、
和とフレンチを融合させた鉄板焼き。

This teppanyaki restaurant fuses the best of Japanese and French cuisines
to bring out the natural flavors of the finest carefully selected ingredients.



特撰松阪牛の食べ比べはもちろん、濃厚なアメリカヌソースとともにお召上がりいただく
活伊勢海老や鉄板の上で仕上げるバエリアなど、東京會館のフレンチと鉄板焼き、
それぞれの持ち味を活かした會ならではのスペシャルコースです。



クリスマス 特撰コース ¥38,500(2名様より、3日前までの要予約)
販売期間:12月20日(金)~25日(水)

先附 | 東京會館風 魚介のテリソ
黒毛和牛 赤ワイン煮込み
活伊勢海老 アメリカヌソース
活鮑 タジン鍋の炙焼き | 冬の焼野菜
特撰 松阪牛(サーロインとフィレの食べ比べ)
鉄板焼屋のバエリア 伊勢海老碗と共に
鉄板で魅せるクリスマスデザート



Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~22:00

Seats 全26席
ホール 12席
個室2室(最大8名様1室、6名様1室)

Tel: 050-3134-4890 (予約専用)



*12月24日(火)、25日(水)のディナータイムはクリスマス特撰コースのみのご用意となります。
*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Grill Restaurant

Roast Beef & Grill ROSSINI ローストビーフ&グリル ロッシニ 1F

東京會館伝統の味を大切にしながら、
新しい美味しさにも出会えるグリルレストラン。

Come here for a taste of what Tokyo Kaikan can offer.
Our grill restaurant offers the latest tastes and flavors, while remaining
true to our cherished traditions.



クリスマスのリースをイメージした華やかなオードヴル、海老の旨みを余すことなく味わい尽くす
魚料理や、国産牛フィレ肉を使用したクラシカルな肉料理など、
色彩感あふれる特別コースです。



クリスマスコース ¥25,300(3日前までの要予約)
販売期間:12月20日(金)~25日(水)

アミューズ・ブーシュ

アトランティックサーモンと真鯛のタルタル キャビア添え

フォワ・グラのラビオリ 黒トリュフの香りとドライイチジクのコンフィ

カナダ産オマール海老のソテー

国産牛フィレ肉のボワレ ボルドレーズソース

フランス産ショコラのブリュレ ラズベリーソース リンゴのタタンとバニラアイスクリームを添えて
コーヒーまたは紅茶と小菓子

ROSSINI

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~22:00

※水曜定休 / Closed on Wednesdays

※12月18日(水)、25日(水)は営業いたします

Seats 全 56 席

ホール 44 席・個室 1 室 (最大 12 名様)

Tel : 050-3134-4890 (予約専用)



*12月20日(金)~25日(水)のディナータイムはクリスマスコースのみのご用意となります。
*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

Japanese Restaurant
YACHIYO 日本料理 八千代 2F

囲炉裏を中心に広がる、温かみのある日本料理店。
 特別な日に特別な料理と優雅さを堪能できる東京會館の和。

Enjoy a warm welcome at this Japanese restaurant, designed around a traditional irori hearth. Tokyo Kaikan's take on Japanese harmony offers an elegant setting for a special occasion.



光月会席 ¥23,000
 販売期間：11月28日(木)～12月26日(木)

- | | | | | | | | | |
|-------|-------|-----------------|--------------------|------|-------|--------------|---|-----------|
| 一、水菓子 | 一、年越し | 一、柚子湯 | 一、暖炉 | 一、焼物 | 一、福引 | 一、椀 | 一、翌夜菜 | 一、冬至 |
| | 鯉そば | 湯豆腐 九絵魂
土佐醬油 | 和生サーロイン炭火焼
雪おろし | 鯛唐墨焼 | 虎福てっさ | 喜知次潮汁
白髪葱 | 甘海老桃漬け
松葉めごち
年輪昆布
木の突籠盛り
ジングルベル九十 | 小豆粥
床節 |



藤 ¥18,000 / 瑠璃 ¥20,000
 上品な雰囲気のある寿司カウンターで、いつもと違うクリスマスの夜を。

八千代

Lunch 11:30～14:30
 Dinner 17:30～22:00
 ※火曜定休 / Closed on Tuesdays

Seats 全 53 席
 ホール 20 席・寿司カウンター 7 席
 個室 3 室 (最大 8 名様 2 室、10 名様 1 室)

Tel : 050-3134-4890 (予約専用)

*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。



一年の締めくくりにふさわしいご馳走を、師走らしい特別な装いでご提供します。
 日本酒をはじめ、種類豊富に取り揃えたお酒と合わせてお楽しみください。

All-Day Dining

ROSSINI TERRACE ロッシニテラス 1F

皇居を望みながら、ダイニング、ラウンジ、バーとあらゆるシーンでご利用いただける、くつろぎの空間。

Offering the perfect place to relax throughout the day, the Rossini Terrace serves as dining room, lounge, and bar.



東京會館自慢の国産牛ローストビーフをメインディッシュにした、贅沢なクリスマスコース。

人気のアフタヌーンティーセットやパフェもクリスマス仕様で彩り豊かに展開します。

クリスマス 国産牛ローストビーフコース ￥17,600(3日前までの要予約)

販売期間:12月20日(金)~25日(水)



クリスマスアフタヌーンティーセット ￥5,170

グラスシャンパーニュ付き ￥7,370

販売期間:12月1日(日)~25日(水)

全て手作りのスイーツとセイボリーをバランスよく組み合わせた、こだわりのアフタヌーンティーセット。
愛らしいデコレーションでクリスマスを彩ります。



フレッシュストロベリーのキールアンベリアル ￥2,750

ノンアルコール ￥2,530

販売期間:12月1日(日)~12月末

フレッシュな苺の果汁にフランボワーズのベリー風味を加え、
スパークリングワインの泡が華やかさを演出するクリスマスカラーのカクテル。



フランス産ビターショコラとルージュベリーのパフェ ￥3,300

販売期間:12月1日(日)~2025年2月28日(金)

濃厚なビターショコラと苺やラズベリーの酸味がマッチし、食感にもこだわったパフェ。

ROSSINI Terrace

平日 11:30~22:00

土日祝 11:00~22:00

Seats 全 72 席

ホール 44 席・ラウンジ 28 席

Tel: 050-3134-4890 (予約専用)



*12月20日(金)~25日(水)のディナータイムはクリスマス 国産牛 ローストビーフコースのみのご用意となります。

*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

RESTAURANT GUIDE

本館レストラン予約センター 050-3134-4890

2F

レストラン プルニエ

Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~22:00
※月曜定休 / Closed on Mondays
※12月16日(月)、23日(月)は営業いたします

日本料理 八千代

Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~22:00
※火曜定休 / Closed on Tuesdays
※年内は12月26日(木)まで営業いたします

1F

ロッシニテラス

平日 11:30~22:00 Weekdays
土日祝 11:00~22:00 Weekends & Holidays

ローストビーフ&グリル ロッシニ

Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~22:00
※水曜定休 / Closed on Wednesdays
※12月18日(水)、25日(水)は営業いたします

メンバー

Lunch 11:30~14:00
Dinner 16:00~22:00
※土日祝定休 / Closed on Weekends & Holidays
Tel: 050-3134-3553(直通)

スイーツ & ギフト

平日 10:00~19:00 Weekdays
土日祝 11:00~19:00 Weekends & Holidays
Tel: 03-3215-2015(直通)
12月21日(土)~25日(水)は営業時間が異なります
詳しくは公式ホームページをご確認ください

B1F

TOKYO KAIKAN 會

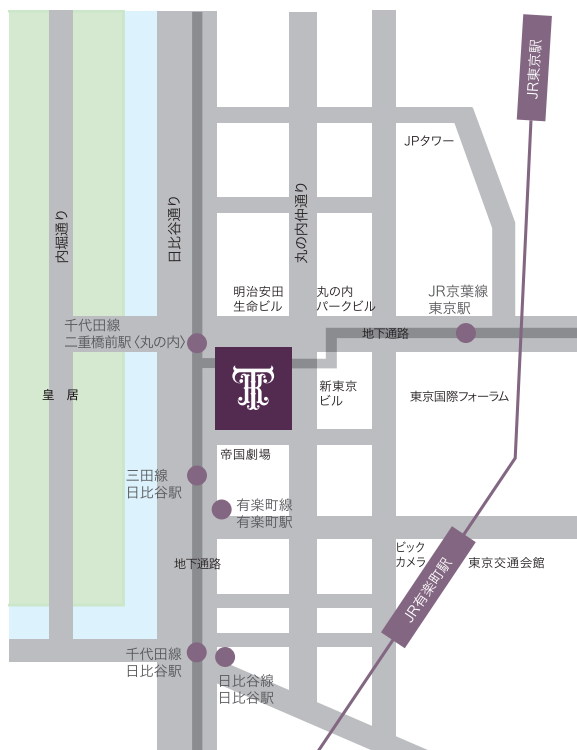
Lunch 11:30~14:30
Dinner 17:30~22:00

※最新の営業時間は、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。

※レストラン プルニエ、日本料理 八千代、ロッシニテラス、ローストビーフ&グリル ロッシニ、TOKYO KAIKAN 會は本館レストラン予約センターにてご予約を承ります。

※本リーフレットに記載の内容は変更になる場合がございます。
あらかじめご了承ください。

ACCESS MAP



〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-1
3-2-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005

JR

- 京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分
直結の地下コンコースをご利用いただけます。
- 「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩5分
- 「東京駅」丸の内南口より徒歩10分

地下鉄

- 東京メトロ千代田線「二重橋前駅(丸の内)」
 - 東京メトロ有楽町線「有楽町駅」
 - 東京メトロ日比谷線「日比谷駅」
 - 都営三田線「日比谷駅」
- B5 出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。

Directions by Train or Subway

- Tokyo Station (JR Line) Marunouchi South Exit:10min.walk
 - Yurakucho Station (JR Line) International Forum Exit:5min.walk
- Directly connected to the stations
- Tokyo Station (JR Keiyo Line)
 - Nijubashimae Station (Chiyoda Line)
 - Yurakucho Station (Yurakucho Line)
 - Hibiya Station (Hibiya Line, Toei Mita Line)