



TOKYO KAIKAN

*the seasons*

Winter  
2024.12-2025.2  
Restaurants & Bars



TOKYO KAIKAN



これからも  
あなたとつくる東京會館

1922年、“世界に誇る社交場ながらも、誰でも利用できる人々の集う社交場”として誕生した東京會館。

創業から103年目を迎えた東京會館は、その先の100年に向けて伝統の味やおもてなしの心はそのままにお客様をお迎えいたします。

これからも皆さまにとって、人生の特別な場所であり続けるために。

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.



プルニエシェフ 松本浩之

三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」  
や「ダニエル・メトリ」などで6年  
に渡り本場の味を学ぶ。帰国後は、  
銀座「レ・ザンジュ」、「レストラン・  
フウ」などで料理長を歴任。2019  
年より「レストラン プルニエ」調理  
長を務める。



2週間熟成させた蝦夷鹿の背肉と、その骨から出汁をとったソースを合わせた逸品。  
日替わりの食材の付け合わせとともに。

2週間熟成 蝦夷鹿背肉のロースト ア・ラ・フォレストイエール ¥7,920



濃厚なフォワ・グラと香り豊かなトリュフを贅沢に使用したあたたかなオードヴル。  
ポルト酒の甘みとハスカップの酸味を添えて。

フレッシュフォワ・グラのフランとボワレ 黒トリュフ風味のエキューム 赤ポルトソース ¥5,720



冬が旬のあんこうにベーコンのkokを  
合わせた一皿。

縮みほうれん草の軽いグラタンと  
香り高い赤ワインのソースと合わせて。  
あんこうのロースト ベーコン風味

¥8,250

## PRUNIER

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~22:00

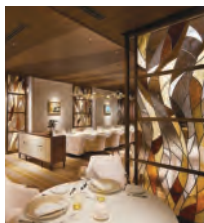
※月曜定休 / Closed on Mondays

月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます。

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)



キャラメリゼした紅玉とカルヴァドスの香りのマリナーージュをお楽しみください。  
再構築した紅玉のシュースト ¥2,530

\*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。

\*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。

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.



職人と会話をしながら、あたたかな囲炉裏の前にお楽しみいただける特別会席。  
炭火でじっくりと火入れした旬の食材をご用意いたします。  
囲炉裏会席 ¥33,000  
\*2名様より3日前までの要予約

## 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)



薄造、唐揚げ、ふぐちりと様々なお仕立てで河豚を味わい尽くす、  
冬だけの贅沢な鍋料理。  
河豚鍋 ¥18,700  
\*2名様より2日前までの要予約



大トロ、中トロ、赤身を贅沢に使ったお造りや、まぐろの旨味たっぷりのお吸い物など  
冬が旬の本鮨をご堪能いただけます。  
寒梅の本まぐろ御膳 8,250円



板前が厳選した旬の鮮魚を寿司カウンターで  
お楽しみいただけます。  
寿司コース 藤 ¥18,000  
瑠璃 ¥20,000



\*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。  
\*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。



オープン6周年を迎える会では、多くのお客様にご好評いただいた魚介やA5ランク黒毛和牛食べ比べを含む全9品のメニューをお楽しみいただけます。  
飛翔 ¥22,000

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.



白味噌とバターを合わせて薬味を効かせたソースとともに、  
ふっくらと焼き上げられた帆立貝をお楽しみください。  
帆立貝の味噌バターソース  
\*コース「飛翔」の一品



冬が旬の車海老を焼き手が様々な火入れで焼き上げ、食感と風味豊かにご用意いたします。  
活車海老 もち玄米リゾットを添えて  
\*コース「飛翔」の一品



ソムリエ選りすぐりのワインも  
豊富に取り揃えております。  
お料理とご一緒にご賞味ください。



目の前で焼き上げる音や、立ち上る香りなど五感でお楽しみいただけます。



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)



\*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。  
\*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。

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.



グラタン仕立てに仕上げた冬が旬の鮭や、  
赤ワイン風味のバターとともに楽しみいただく国産牛のグリエなど、  
東京會館伝統の料理を再構築した冬の装いの豪華なコースをお楽しみください。  
グリルロッシニコース ¥16,500

## ROSSINI

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

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)



\*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。  
\*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。



濃厚なフォワ・グラと香り高いトリュフを贅沢に使用した東京會館伝統の逸品。アラカトのほか、  
「シグネチャーランチコース」や「ディナーコース」の肉料理としてもお楽しみいただけます。  
牛フィレ肉のグリエ ロッシニ風 130g(US産) ¥9,900  
(国産牛) ¥14,300



メインディッシュを選べるランチコース ¥6,050~  
黒毛和牛ネック肉のポトフ ゆず胡椒の香り(左)  
真鯛のボワレ カリフラワーソース(右)



じっくりと低温で焼き上げられ、旨味が凝縮されたローストビーフは、  
東京會館自慢の一皿です。  
ローストビーフ ランチコース ¥6,600~/ディナーコース ¥9,900~





牛リブロースのグリエヤチキンピラフなど昔ながらのレシピで仕上げる全5品のお料理と、豊富なドリンクのフリーフローがセットになった充実のディナープランです。  
フリーフロー&ディナープラン ¥10,500(税金・サービス料込)

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.



- 12月 フレッシュストロベリーのキールアンベリアル(左) ¥2,750
- 1月 キウイのダイキリ(中央) ¥2,530
- 2月 アプリコットカクテル(右) ¥2,530



味や食感のバランスにパティシエのこだわりが光るアフタヌーンティーセット。遊び心に溢れた冬の装いのスイーツで、くつろぎのひとつを彩ります。  
冬の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



ベリーの甘酸っぱさとビターショコラの濃厚さが絶妙に合わり、贅沢な大人の味わいをお楽しみいただけるパフェ。  
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



3日間かけてじっくりと煮込まれた牛肉は味わい深く、やわらかな仕上がりに。赤ワインの豊かな香りとともに旨味が広がります。  
国産牛の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 単品¥4,180/セット¥6,270

## 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)



\*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。(フリーフロー&ディナープランを除く)  
\*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。

Authentic Bar  
MAIN BAR メインバー 1F

重厚かつクラシック、伝統と格式。初代本館の古き良き時代を感じさせる大人の隠れ家のようなオーセンティックバー。

This classic bar offers an authentic taste of the good old days at Tokyo Kaikan, combining tradition and timeless class.

奥深いチキンベースのダブルコンソメにウオッカを加える東京會館伝統のカクテル。寒い冬にはホットでお楽しみください。  
ブルショット ¥2,860



お飲み物と一緒に、できたてのあたたかいお料理もご用意いたします。  
イカと小海老のアヒージョ ¥2,200



繊細かつ上品な味わいと複雑な香味の山崎12年。  
スモーキーさとともに新緑や果実のような爽やかさが香る白州12年。  
世界中の人々からの根強い人気を誇るジャパニーズウイスキーです。  
山崎 12年 / 白州 12年 ¥4,950



舌平目の洋酒蒸 ボンファムをはじめ、東京會館伝統の料理をメインバーでもお楽しみいただけます。  
舌平目の洋酒蒸 ボンファム (小) ¥3,300

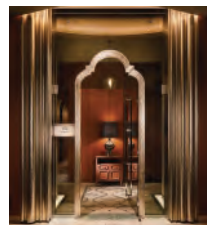
## MAIN BAR

Lunch 11:30~14:00  
Bar Time 16:00~22:00  
※土日祝定休 / Closed on Weekends & Holidays

Seats 全 39 席  
カウンター 11 席・ソファ 28 席

Tel: 050-3134-3553 (直通)

\*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。  
\*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。





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、進化させたパストリーショップ。  
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.



苺を使ったミルフィーユやバリプレストなど、  
旬の苺とこだわりの生クリームを使用したスイーツを中心にご用意いたします。  
マサラチャイのムース、濃厚なチーズタルトなど新作スイーツも登場。  
カットケーキ ¥810~/ホールケーキ ¥3,024~



SWEETS & GIFTS  
TOKYO KAIKAN

Hours 平日 10:00~19:00  
土日祝 11:00~19:00

Tel: 03-3215-2015 (直通)

\*表示価格は税込価格です。

\*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。



ショコラティエが素材にこだわり、ひとつひとつ手作りするショコラは上品な甘さ。  
旬を迎える温州みかんと、香り高いグラン マルニエなどを使用した  
冬限定の味わいをお楽しみください。  
ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592~



人気のシナモンロールに国産りんごのプレザープを加えて風味豊かに仕上げました。  
アップルシナモンロール(左) ¥648  
苺やパッションフルーツといった果実の濃厚な風味をお楽しみいただける  
バレンタイン限定のショコラは贈り物にも、ご自分へのご褒美にもおすすめです。  
ショコラ・ハート 8個入り(右) ¥3,618



苺味の生クリームをまとうせ、中には大粒のあまおうをまるごと入れた  
贅沢なマロンシャンテリーです。  
福岡県産あまおうと和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

## 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

月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます。

### 日本料理 八千代

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~22:00

※火曜定休 / Closed on Tuesdays

### 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

### メンバー

Lunch 11:30~14:00

Bar Time 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)

### B1F TOKYO KAIKAN 會

Lunch 11:30~14:30

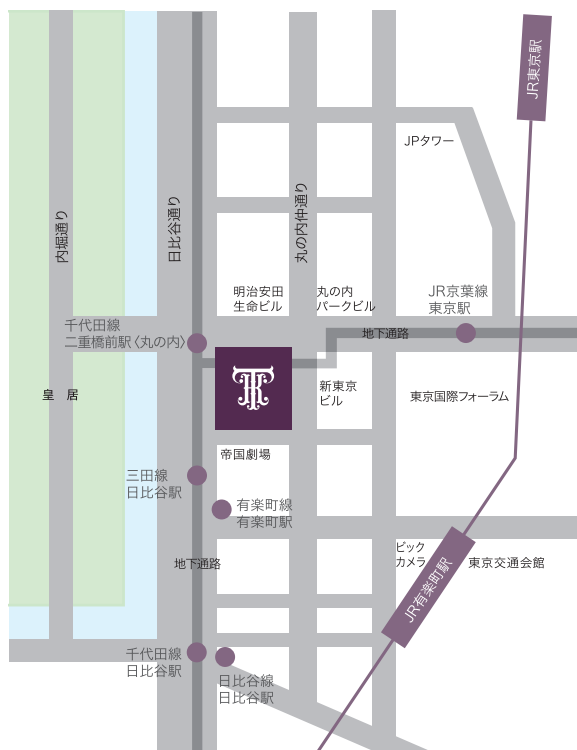
Dinner 17:30~22:00

※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 Keiyoh Line)
  - Nijubashimae Station (Chiyoda Line)
  - Yurakucho Station (Yurakucho Line)
  - Hibiya Station (Hibiya Line, Toei Mita Line)