



TOKYO KAIKAN

The
CHRISTMAS
2025

Restaurants & Bars



TOKYO KAIKAN

クリスマス商品のご予約は2025年11月1日(土)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/cake2025.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
コク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 ¥7,344
お渡し日:12月20日(土)～25日(木) 直径 15cm×高さ 9cm

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、進化させたペストリーショップ。
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.



本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(月)～25日(木)
(右)プレミアムシュトーレン
¥5,400 *限定250個
縦 5.5cm×横 19cm×高さ 7cm
(左)シュトーレン
¥3,510
縦 13cm×横 24cm×高さ 5cm



濃厚な風味のガトーショコラと塩キャラメルムース、希少なマダガスカル産のバニラを使用したクリームの中には高級柑橘種「せとか」のコンフィチュールを忍ばせた大人のためのガトーショコラ。
クリスマスガトーショコラ ¥6,480 *限定80個
お渡し日:12月20日(土)～25日(木) 直径 11.5cm×高さ 5.5cm



本館限定、笠間産和栗の深い香りと甘みをこぼ能いいただける特別な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ふんわりと裏ごしした和栗を贅沢に使用し、なめらかな口あたりに。
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20日(土)～25日(木) 直径 12cm×高さ 6cm



東京會館のクリスマスの定番、マーブル模様のでー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、控えめな甘さのブッシュ・ド・ノエル。
ブッシュ・ド・ノエル (大) ¥5,940 (小) ¥3,564
お渡し日:12月21日(日)～25日(木) (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20日(土)～25日(木)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。



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.



楚蟹とキャビアのアミューズにはじまり、ディナーに華を添える
フォワ・グラと苺やクランベリーなどを合わせた前菜、蝦夷鮑やオマール海老など
贅沢な海の幸と、メインディッシュには和牛のローストビーフをご用意いたします。
心を満たす一品一品とともに上質な時間をお過ごしください。



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13日(土)～25日(木)

楚蟹のエフィロシェ キャビア缶仕立て

フォワ・グラのテリース リース仕立て

蝦夷鮑とフランス産 木の子のフラン 黒トリュフ香るソースベリグー

オマール海老のムースを包んだ舌平目のファルシ あさり風味の白菜のプレゼ ソースロワイヤル

和牛フィレ肉の厚切りローストビーフ 3種の季節野菜添え ローズマリー風味のジュ ★

群馬県産 ふじりんごのタルトボンムとタヒチ産 バニラのグラス

コーヒーマニアルデイズ

★12月23日(火)～25日(木)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。

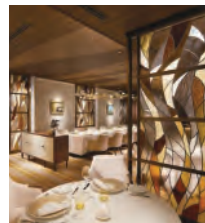
*ソムリエ厳選ワインペアリング6杯付コース(¥61,800)もございます。

PRUNIER

Lunch 11:30 ～ 14:30
Dinner 平日 17:30 ～ 22:00
※月曜定休 / Closed on Mondays
※12月は月曜日も営業いたします。

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(火)～25日(木)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。

Tteppanyaki

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.



雲丹を使用した冷製茶碗蒸しやフエンネルが香るソースとともにお楽しみいただく活伊勢海老、
鉄板で火入れをする和風のリゾットなどと厳選された松阪牛の食べ比べをご堪能いただく、
會でしか味わえない、素材の旨味で魅せる特撰コース。



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(土)~25日(木)

先附 | 冷製 茶碗蒸し 雲丹添え

黒毛和牛 粗ミンチステーキ フォワ・グラと一緒に

活伊勢海老 フェンネルソース | ひとくち コンソメ

活鮑 タジン鍋の炙焼き ベアルネーズソース | 會サラダ

特撰 松阪牛(サーロインとフィレの食べ比べ)

鉄板焼屋の和風リゾット 伊勢海老焼と共に

鉄板で魅せるクリスマスデザート



TOKYO KAIKAN

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(水)、25日(木)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.



色彩溢れる魚貝類のプレッセやフォワ・グラとアプリコットの甘みを合わせたオードヴル、
オマール海老の濃厚な旨みを引き出した魚料理とクラシカルに仕上げた
国産牛フィレ肉のボワレなど、グリルロッシニの粋が注がれた料理の数々をご賞味ください。



クリスマスコース ￥26,400(3日前までの要予約)
販売期間:12月20日(土)・21日(日)・23日(火)・24日(水)・25日(木)

アミューズ・ブーシュ

キャビアを添えた アトランティックサーモンと帆立貝のプレッセ

フォワ・グラソテー 聖護院かぶ アプリコットとバンドエビス

優しく火入れした カナダ産・オマール海老のソテー アメリケースソース

国産牛フィレ肉のボワレ レモン風味のコンディマン

丸の内ハニーマーの贈り物 ～深い森のフォレ・ノワール～

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17日(水)、24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(土)・21日(日)・23日(火)・24日(水)・25日(木)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.



虎河豚や喜知次など、季節の趣を味覚からお楽しみいただける会席を
この時季だけの装いでご用意いたします。
繊細な日本料理ときめ細やかな味わいのシャンパーニュとの組み合わせもおすすすめです。



光月会席 ¥23,000
販売期間：12月1日(月)～26日(金)

一、座付	一、師走肴	一、造り	一、焼物	一、焚火	一、煮物	一、食事	一、水菓子
鯛白子掛け あぶり明太子	床錦松笠煮 甘海老糍漬 年輪サーモン昆布巻 松葉目鯛 銀杏木の实	虎河豚薄作り 橘酢	甘鯛唐墨焼 和牛サーロイン炭火焼	喜知次芝煮 雪輪大根	きのこ蕎麦		



藤 ¥18,000／瑠璃 ¥20,000
洗練された寿司カウンターで、落ち着いたひとときをお過ごしください。

八千代

Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00
※火曜定休 / Closed on Tuesdays
※12月23日(火)は営業いたします。
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。



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.



東京會館伝統の国産牛ローストビーフをメインディッシュにしたクリスマスコース。
お食事の最後にはクリスマスだけの煌めく装いの和栗のマロンシャンテリーをお楽しみください。

クリスマス 国産牛ローストビーフコース ￥18,700(3日前までの要予約)

販売期間:12月20日(土)・21日(日)・23日(火)・24日(水)・25日(木)



聖夜の贈りものアフタヌーンティーセット ￥5,500

グラスシャンパーニュ付き ￥8,800

販売期間:12月1日(月)～25日(木)

食感や味覚のバランスなど細部にまで丹精をこめたアフタヌーンティーセット。
クリスマスのときめきをまとった愛らしいスイーツが並びます。



フレッシュストロベリーのスパークリングカクテル ￥2,750

ノンアルコール ￥2,530

販売期間:12月1日(月)～12月末

フレッシュな苺の果実感とスパークリングワインを掛け合わせた、
特別な時間に華やきを添えるカクテル。

丸の内ハニーとビスタチオの贅沢ご褒美パフェ ～苺とショコラを添えて～ ￥4,400

販売期間:12月1日(月)～2026年2月28日(土)

まろやかなハニーと香り豊かなビスタチオの味わいに
苺とショコラを合わせた、心おどる贅沢なパフェ。

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(土)・21日(日)・23日(火)・24日(水)・25日(木)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 (13:30 L.O.)
Dinner 17:30～22:00 (21:00 L.O.)
※月曜定休／Closed on Mondays
※12月は月曜日でも営業いたします。

日本料理 八千代

Lunch 11:30~14:30 (14:00 L.O.)
Dinner 17:30~22:00 (21:00 L.O.)
※火曜定休/Closed on Tuesdays
※12月23日(火)は営業いたしません。

1F ■ ロッシニテラス

平日 11:30~22:00 (20:00 L.O.) Weekdays
土日祝 11:00~22:00 (20:00 L.O.) Weekends & Holidays

ローストビーフ&グリル ロッシニ

Lunch 11:30~14:30(13:30 L.O.)
Dinner 17:30~22:00(20:00 L.O.)
※水曜定休 / Closed on Wednesdays
※12月17日(水)、24日(水)は営業いたします。

メンバー

Lunch 11:30~14:00 (13:30 L.O.)
 Bar Time 16:00~22:00 (お食事20:30 L.O./お飲物21:00 L.O.)
 ※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20日(土)～25日(木)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。

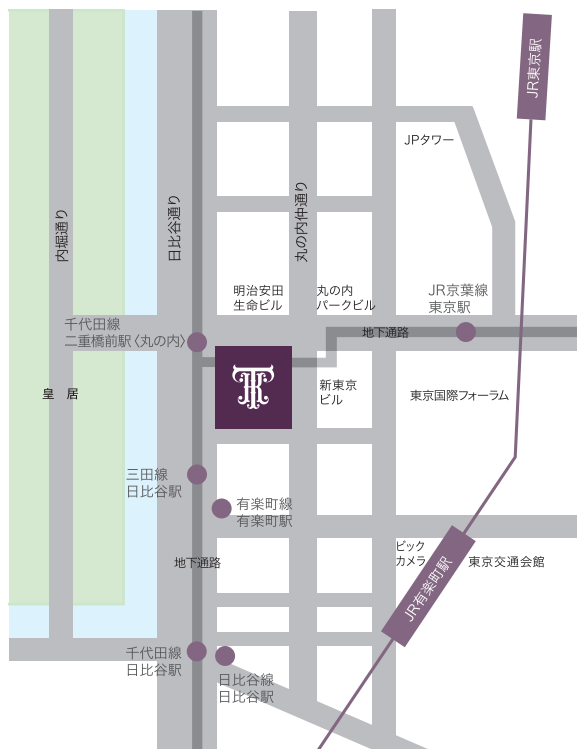
B1F | TOKYO KAIKAN 會

Lunch	11:30~14:30(13:00 L.O./13:00 最終入店)
Dinner	17:30~22:00(20:00 L.O./19:00 最終入店)

※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 (Hibuya Line, Toei Mita Line)