



TOKYO KAIKAN

The
CHRISTMAS
2026

Restaurants & Bars



TOKYO KAIKAN

クリスマス商品のご予約は2026年11月2日(月)より
お電話またはWEBで受付いたします。(4日前までの要予約)
<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2026.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 ¥7,992
*数量限定

お渡し日：12月22日(火)～25日(金) 直径 15cm×高さ 9cm



東京會館のクリスマスの定番、マーブル模様のブ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22日(火)～25日(金) (大) 縦 9cm×横 28cm×高さ 8cm (小) 縦 9cm×横 16cm×高さ 8cm



本の実やスパイスが詰まったシェ
トーレンのほか、数量限定のプレミ
アムシェトーレンは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(火)～25日(金)

(右) プレミアムシェトーレン
¥5,400 *限定250個
縦 5.5cm×横 19cm×高さ 7cm

(左) シェトーレン
¥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パニラを使用した
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50個
お渡し日：12月22日(火)～25日(金) 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れに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22日(火)～25日(金) 直径 12cm×高さ 6cm



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数量限定ケーキ。
ピスタチオの香りとフレッシュな苺が相性抜群な、この季節しか味わえない華やかなケーキです。

苺とピスタチオのフラッフィー ¥4,320 *限定50個
お渡し日：12月22日(火)～25日(金) 直径 12cm×高さ 5cm



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22日(火)～25日(金)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。*表示価格は税込み価格です。



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.



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19日(土)～25日(金)

ずわい蟹のほぐし身とオシェトラキャビア “キャビア缶で”

フォワ・グラのバルフェ フレッシュトリュフ添え 苺のコンポートソース

鮑 すっぽん 銀杏 木の子のア・ラ・ロワイヤル 軽くりエした すっぽんのコンソメ

ヨーロッパ産 オマールブルーのキュイ・オ・ナチュレル シードル風味のオマールソース

国産牛サーロインのローストビーフ レフォールと共に 季節野菜とグレービーソース ★

オムレット ノルヴェジェンヌ

コーヒー、ミニナルデイズ

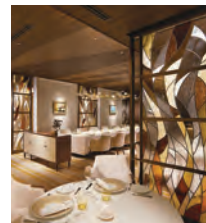
★12月23日(水)～25日(金)のディナータイム以外は、「和牛フィレ肉のボワレ」に変更となります。

PRUNIER

Lunch 11:30 ～ 14:30
Dinner 平日 17:30 ～ 22:00
※月曜定休 / Closed on Mondays
※12月21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(水)～25日(金)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。

ずわい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・グラと苺を合わせた前菜、鮑やすっぽん、

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。

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.



食感の良い和牛のタンのステーキやサフラン香るリゾットとともにお楽しみいただく
活伊勢海老、濃厚なボンファムスタイルで仕上げる活鮑などと、
厳選された松阪牛の食べ比べをご堪能いただく會の粋が注がれた特撰コース。



クリスマス 特撰コース ¥39,600(2名様より、3日前までの要予約)
販売期間:12月19日(土)~25日(金)

先附 | 海の幸とセロリーラブのリース仕立て ソーテルスワインのジュレ
和牛タンステーキ 會オリジナルスタイル
活伊勢海老とサフランリゾット 白ワインのソース
活鮑 タジン鍋の炙焼き ボンファム風 | 會サラダ
特撰 松阪牛(サーロインとフィレの食べ比べ)
鉄板焼屋の焼き飯 和牛あんかけ
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(木)、25日(金)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.



色彩溢れる魚介類のプレッセや、フォワ・グラにまろやかな鴨のブルテ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、
グリルロッシニならではの豊かな味わいをお楽しみください。



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19日(土)・20日(日)、22日(火)～25日(金)

アミューズ・ブーシュ

真鯛とアトランティックサーモンのプレッセテリース

フォワ・グラのソテー 鴨のブルテと共に

カナダ産 オマール海老のパイ包み焼き ニューバーグソース

国産牛フィレ肉のボワレ ベアルネーズソース

雪降る聖夜のスノードーム

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23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19日(土)・20日(日)、22日(火)～25日(金)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
この時季だけの仕立て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おすすめです。



師走のご馳走～ちよびりクリスマス風～ ￥27,500(2名様より、3日前までの要予約)
販売期間:12月2日(水)～12月26日(土)

一、水菓子	一、食事	一、揚げ物	一、焚火	一、開運焼	一、蛸水	一、椀盛り	一、聖夜菜	一、冬至
	にぎり寿司 赤出汁	伊勢海老金色揚	和牛サーロイン炭火焼 サンク風野菜	銀鱈西京焼 唐墨	虎河豚てつき 橘酢	喜知次潮汁 雪輪かぶら	甘海老枇杷漬 松葉目鯛 年輪サーモン昆布巻 雪花連根 銀杏木の实	小豆粥 常節



藤 ￥18,000/瑠璃 ￥20,000
洗練された寿司カウンターで、心落ち着く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22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。
お食事の最後には聖夜の輝きをまとった和菓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19日(土)・20日(日)、22日(火)～25日(金)



白雪のクリスマス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(火)～25日(金)

食感や味わいのバランスなど細部にまで丹精を込めたアフタヌーンティーセット。
ホワイトクリスマスのときめきを映し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

販売期間:12月1日(火)～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、
特別な時間に華やぎを添えるカクテル。

温州みかんのクリスマススノードームパフェ ￥4,400

販売期間:12月1日(火)～25日(金)

透き通るドームに閉じ込められた美しい雪景色と温州みかんの爽やかさ。
陽の光できらめく白雪を表現したパフェで心おどるひとときをお過ごしください。

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19日(土)・20日(日)、22日(火)～25日(金)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
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。
※12月21日(月)は営業いたします。

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22日(火)は営業いたします。

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23日(水)は営業いたします。

メインバー

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22日(火)～25日(金)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。

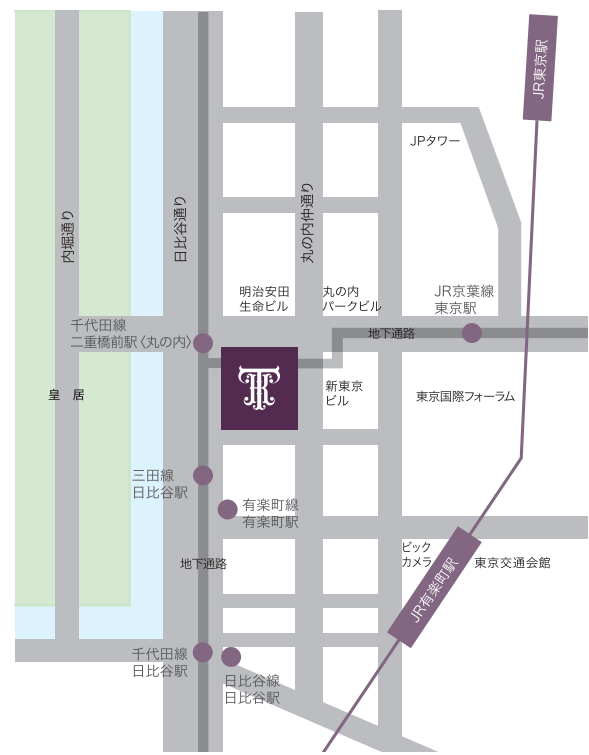
B1F TOKYO KAIKAN 會

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。
※写真はイメージです。また、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)