



TOKYO KAIKAN

the seasons

Spring 2025 3-5

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。



やわらかく、しっとりとした肉質のフランス産 仔牛を2種の異なる調理法で。
 繊細かつミルクィな味わいが口の中に広がります。
 2種のフランス産 仔牛 バラ肉を柔らかくブランケット フィレ肉を優しくロースト ¥8,800



旬を迎える金目鯛に春野菜を合わせ、彩り豊かに春らしく。
 セップ茸の香り高さ、木の子で仕立てたカブチーノの深い味わいととも。
 金目鯛とセップ茸のラビオリ 木の子のカブチーノ仕立て 日替りの温野菜 ¥8,250



タスマニアサーモンを使用した自家製のスモークサーモンと、香り立つパセリが爽やかな一皿。パセリを纏ったタスマニアサーモンのフリゾリテクトロンに乗せたオシエトラキャビア ¥6,820

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)



クレームダンジュのまろやかさが引き立てる、苺とバジルの意外な出会い。
 苺を模したクレームダンジュとバジルのアイス ¥2,860

*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.



色とりどりの手巻寿司と春らしい味覚をお楽しみいただける彩り溢れるお弁当。
 デザートには人気のマロンシャンテリーをお楽しみいただけます。
 お花見弁当 ¥7,150
 *ランチ限定、3日前までの要予約、4月末まで



季節感あふれる食材をご堪能いただける贅沢な会席料理。
 ご接待やご家族でのお祝いなど、春のひとときを和やかな空間でお過ごしいただけます。
 光月会席 ¥23,000



囲炉裏を前に、春が旬の食材を職人による
 絶妙な火入れでお楽しみいただける特別会席。
 囲炉裏で楽しむ春の特別会席 ¥33,000
 *2名様より3日前までの要予約



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

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。
 *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。



はまぐりやずわい蟹、真鯛や活車海老など縁起の良い食材を贅沢に使用したコース。
お祝いの席にぴったりな全9品の料理をお楽しみください。
祝 —SHUKU— ￥19,800

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.



料理人が厳選して仕入れた黒毛和牛を、お好みの焼き加減でお楽しみください。



白ワインとオリーブオイルでやわらかく煮たはまぐりの旨味を、
酸味の効いたソースが引き立ちます。
はまぐりの冷菜
*コース「祝」の一品



鉄板の上でずわい蟹と大葉を卵で巻き、
紅芯大根のおろしポン酢を添えて
さっぱりと仕上げました。
ずわい蟹と大葉の卵焼き 紅おろしポン酢
*コース「祝」の一品



肉厚な身だけでなく、様々な部位に合わせた火入れでご用意。
活車海老を余すことなくお楽しみいただけます。
活車海老 葱と塩麴のソース
*コース「祝」の一品



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.

ホワイトアスパラガスなどの春野菜とともに楽しみいただく帆立のナーージュ仕立てや、
国産牛のグリユなど、東京會館伝統の料理を再構築した春ならではのコース。
グリルロッシニコース ¥16,500



お祝いなどご家族でのお集まりやご接待にもおすすめの個室をご用意しております。



メインディッシュを選べるランチコース ¥6,050～
アイナメのボワレ ポロネーズ風(左)
伊達鶏胸肉のソテー ヴァンルーージュソース(右)

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。



牛リブロースのバネソテーやチキンピラフなどお酒に合うバラエティー豊かな全6品の料理と、豊富なドリンクのフリーフローをお楽しみいただける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.



3月 ラムチョコカクテル(左) ¥2,530
4月 せとかのブロッサム(中央) ¥2,530
5月 マンゴー・コラーダ(右) ¥2,530



苺を多彩なスイーツに仕立てた、パティシエこだわりのアフタヌーンティーセット。
細部にまで感じられる味わいと食感の豊かさをご堪能ください。
苺づくし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 ¥8,470



フレッシュの苺6個分をふんだんに使用した、果実感溢れる贅沢なパフェ。
満たされた花かごのような華やかさで、春のひとときを鮮やかに彩ります。
苺のぜいたくパフェ ¥3,630



小海老がたっぷり入ったドウミグラスソースの味わいのピラフに、濃厚な海老の風味のアメリカネスソースを添えた伝統の一品。
小海老のピラフ アメリカネスソース 単品 ¥2,640/セット ¥4,620

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.



春の陽光を思わせる、やわらかく澄んだ味わいの中を感じるまろやかさ。桜樽で後熟させた希少な原酒のもつ、芳しく華やかな桜の香りが広がります。響 ブロッサムハーモニー ¥3,630



調理長が春におすすめするオイルサーディンは、長年お客様に愛される逸品。
オイルサーディン ¥1,870



丸の内で採蜜された「丸の内ハニー」を使用し、レモンとともに仕上げたほんのり甘みを感じられるハイボールや、柑橘類のフルーツ「メロゴールド」をたっぷりを使用した上品なさわやかさのカクテルをお楽しみください。
丸の内ハイボール ¥2,200
ファジーメロゴールド ¥2,200



お飲み物とご一緒に、おつまみにもぴったりの一品もご用意いたします。
スモークサーモン ¥2,860

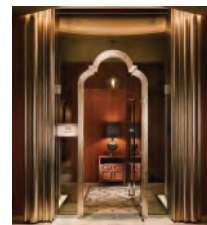
MAIN BAR

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.



華やかな苺のムースやクリームチーズとホワイトチョコレートを使用したまろやかな甘さのテリーヌなど、
春らしい装いのスイーツをご用意いたします。
苺をふんだんに使用した旬の味覚あふれるタルトも3月限定で登場。
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。



苺やレモン、黒糖など国産の食材にこだわり、専属ショコラティエが
ひとつひとつ丁寧に仕上げた上品な甘さのショコラをお楽しみください。
ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592~



春に旬を迎えるデコボンや清見オレンジ、
甘夏などを食べごろに合わせてタルトに。
タルトの中にも柑橘類のフルーツを使用し、
瑞々しく爽やかな味わいが広がります。
柑橘のタルト ¥810



京都「一保堂茶舗」の抹茶を栗に、ほうじ茶をクリームに使用し、
味わい深い大人のマロンシャンテリーに仕上げました。
国産きなこを使用したビーナッツのカラメリーゼがアクセント。
抹茶とほうじ茶のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,944

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

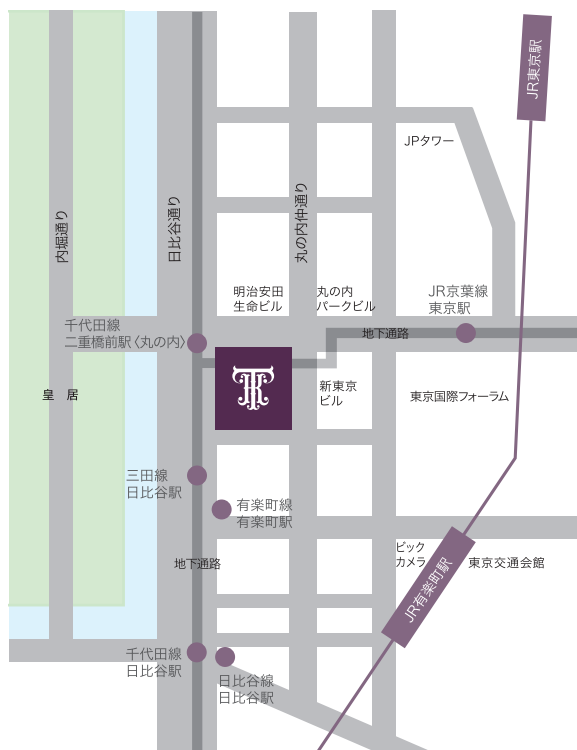
Dinner 17:30~22:00

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