

報道関係者各位  
プレスリリース

東京會館

2016年12月09日  
株式会社東京會館

## 東京會館、各レストランでクリスマスディナーをご用意 ～バイオリン・ピアノの生演奏など贅沢な時間を提供～

大正11年に創業し90余年にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：藤原 幸弘)は、12月より各レストランにてクリスマスディナーを提供いたします。

東京會館自慢のローストビーフ、フィレビーフをメインディッシュとしたコース料理とともに、パティシエが思いを込めてお届けするクリスマスデザートなどをお楽しみいただけます。聖なる夜に特別な空間での料理とおもてなしで、お客様のお越しをお待ちしております。



浜松町東京會館 レストラン レインボー クリスマスディナー

詳細：<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/restaurants.html>

■浜松町東京會館 レストラン レインボー <浜松町>

期間：2016年12月21日(水)~25(日) ※ご予約制

所在地：東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39F

TEL：03-3435-2600

※12月22日(木)~25日(日)はバイオリンとチェロの生演奏がございます。

※12月21日~25日のディナータイムはクリスマスディナーのみのご用意となります。

※14,000円(税込・サービス料別)のコースもございます。

【クリスマスディナー お1人様 16,000円(税込・サービス料別)】

「コースをひとつの物語にみたと、そのストーリーの中での味付け、色合い、そしてボリュームのバランスを考えながら仕上げました。1年に1回のクリスマスのお楽しみを、ぜひレインボーでどうぞ」

レストラン レインボー調理長 深町 亨

・アミューズ

パリパリポテトの器に入った3種類のきのこのグレッグ パイカップに入ったカボチャのプディング

・富士宮産トラウトマリネとアヴォカドと赤パプリカムースカネロニ仕立て

この時期、ほどよく脂ののったトラウトを3日間マリネし仕上げは柑橘系でさわやかな香りに仕上げました。パプリカとトマトのジュレをトッピング。もう1品はトマトの適度な酸味とパプリカの甘味をお楽しみいただきます。

・温かいパテ・ド・カンパーニュ トリュフ風味のクリームソースと共に

仔牛、豚、地鶏のレバーに7種類ほどの香草で作ったパテ・ド・カンパーニュにポム・ド・フィーヌというグラタン状のジャガイモを添えました。

トリュフ風味のソースはパテ・ド・カンパーニュ、ポム・ド・フィーヌのどちらにも合います。

・花飾りの野菜浮き身入り ダブルコンソメスープ

東京會館伝統のダブルコンソメスープに野菜を花型に抜いて浮かべました。

・オマール海老のロティと海の幸のリゾット ソース クリュスタッセ

オマール海老はロティすることにより引き立つ香りと旨味を味わっていただけます。海の幸のリゾットは帆立貝のブイヨンで炊いたリゾットにサフランを少し効かせ、ズワイガニ、ヤリイカ、トマト、パセリを飾りました。帆立貝の旨味と甘みをお楽しみいただけます。

・柚子のシャーベット

12月ならではの口直しです。

・国産牛フィレビーフポワレとフォワ・グラのソテー ソース ペリグー

ポワレし柔らかく仕上げたフィレ肉に、ソテー、フランベしてワイン蒸しにしたフランス産フォワ・グラをトッピング。

フォワ・グラとトリュフの効いたペリグーソースとともにお召し上がりいただけます。フィレ肉の周りには3種類のガルニチュールを飾りました。ロマネスコにはトリュフとジロール

茸のパウダーソースを散りばめ、ニンジンをおレンジで煮たムースを詰めたトマト、そして焼いたサツマイモとムラサキイモに牛乳、バター、シナモンを混ぜて層状に仕上げた一品です。

・クレームショコラとピスタチオのジェラート

グリオットチェリーを2種類のショコラムースではさみ、周りをココアのガレットでやさしく包みました。ピスタチオのジェラートを添え、周りをクリスマスリースのイメージでキャラメリゼしたヘーゼルナッツ、いちごのマシュマロ、サクサクのシュトロイゼル(アーモンド風のクッキー)、青りんごのゼリーなどで飾っています。

作り置きができないデザートですので、作りたてをいろいろな食感や色とともにお召し上がりいただけます。

・コーヒー または 紅茶、小菓子

■銀座スカイラウンジ <有楽町>

期間：2016年12月1日(木)~25日(日)

所在地：東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15F

TEL：03-3212-2775

※ピアノ演奏をはじめ、生演奏がございます。

※12月23日~25日のディナータイムはクリスマスコースのみのご提供となります。

※他にフリードリンク付のコースもございます。

【クリスマスコース お1人様 12,500円(税込・サービス料別)】

・ズワイ蟹のテリーヌ ニューバーグソース&

フォワ・グラムースとアイスヴァインのミルフィーユ バルサミコの香り

・東京會館伝統のコンソメスープ

・オマール海老の洋酒蒸 フランセーズ&

舌平目のシャンパン蒸 グラスドビアン飾り

・牛フィレ肉のグリエ ボルドレーズソース

・クリスマススペシャルデザート

・コーヒー

■東京會館レストラン ロッシニ <内幸町>

期間：2016年12月19日(月)~22日(木)

所在地：東京都千代田区内幸町2-2-2 富国生命ビル1F

TEL：03-3215-2123

※12月19日~22日のディナータイムはクリスマスディナーとローストビーフコース、飲み放題付グループパーティプランのみのご用意となります。

※当日14時までご予約を承ります。

※ご予約にてランチタイムにもご用意いたします。

※他に12月24日(土)限定のクリスマス・スペシャルbuffetがございます。

【クリスマスコース お1人様 12,000円(税込・サービス料別)】

- ・聖夜の彩り ミルフィーユ仕立て
- ・フォワ・グラと森の茸のフラン
- ・海の幸のコトリヤード パイ包み焼き
- ・ロッシニ自慢の国産牛ローストビーフ
- ・ホワイトクリスマスの贈り物
- ・コーヒー または 紅茶 小菓子と共に

■ジュピター(如水会館) <一ツ橋>

期間：2016年12月21日(水)～25日(日) ※ご予約制

TEL：03-3261-1108

所在地：東京都千代田区一ツ橋2-1-1

※ピアノの生演奏がございます。

※12月21日～25日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。

※12月23日・12月25日はランチタイムにもご用意いたします。

【クリスマスディナー お1人様 13,000円(税込・サービス料別)】

- ・アミューズ
- ・鴨のフォワ・グラテリーヌにキャビアのジュレ
- ラ・フランスのコンフィチュール飾り
- ・トリュフと雲丹のフランを入れたダブルコンソメ
- ・フランス産チュルボのポワレにセロリラヴのムースを合わせて
- ソースマルセイユ風
- ・国産牛 ローストビーフ レフォールと温野菜を添えて
- ・苺とピスタチオのババロワに自家製チョコレートアイスを添えて
- ・コーヒーと小菓子

■レストラン ベラージュ <大手町> ※ご予約制

期間：2016年12月15日(木)～22日(木) ※17日(土)～19日(月)は除く

所在地：東京都千代田区大手町2-2-2

アーバンネット大手町ビル21F LEVEL XXI(レベル 21)

TEL：03-5255-1519

※2名様より前日までのご予約にて承ります。

【クリスマスコース お1人様 10,800円(税込・サービス料別)】

- ・フォワ・グラ カナールとカリフラワーのガトー仕立て
- 彩り野菜のクリスマススタイル
- ・帆立貝のポワレ リンゴを使ったシードルのソース
- ・ラングスティーヌのソテー 烏賊と野菜の宝物 キャビア添え
- ・牛フィレ肉の網焼き トリュフ香るグレイビーソース
- ・クリスマスデザート
- ・コーヒー

#### ■東京會館について

東京會館本館は、建替えのため2015年1月末日で一度クローズしました。建替え後、新本館での営業は2019年に再開する予定です。本館休館中におきましても、東京會館グループの各営業所にて、本館の変わらぬ味とサービスをお楽しみいただけます。

#### ■会社概要

社名：株式会社東京會館

所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号

代表：代表取締役社長 藤原 幸弘

創業：大正11年(1922年)11月1日

事業内容：宴会・結婚式場・レストランの経営、  
洋菓子・パンの食品製造・販売等

URL：<https://www.kaikan.co.jp>

#### ■本件に関するお問い合わせ

株式会社東京會館

広報担当：雪野

TEL：03-3215-2111(代)

FAX：03-3215-5606

MAIL：[j\\_yukino@kaikan.co.jp](mailto:j_yukino@kaikan.co.jp)

## プレスリリース画像



浜松町東京會館 レストラン レインボー クリスマスディナー



浜松町東京會館 レストラン レインボー 店内



銀座スカイラウンジ クリスマスコース



銀座スカイラウンジ 店内



東京會館レストラン ロッシニ クリスマスディナー



東京會館レストラン ロッシニ エントランス



ジュピター(如水會館) クリスマスディナー



ジュピター(如水會館) 店内



レストラン ベラージュ クリスマスコース



レストラン ベラージュ 店内