



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2018年5月23日

ワールドクラスの設備とホスピタリティを誇り、
レストラン・バンケット・ウエディングを有する複合施設

2019年1月8日(火)、東京會館新本館が丸の内に開場



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：渡辺 訓章）は、東京會館新本館の開場日を2019年1月8日（火）に決定しました。

約100年の歴史とともに歩んできた東京會館が新たに生まれ変わる

東京會館は、1922年（大正11年）に“世界に誇れる、人々が集う社交場”として皇居の目の前に開場し、時を超えて愛されてきました。建て替えのため、2015年1月31日より一時休館しておりましたが、2019年1月8日（火）、東京駅・日比谷駅・有楽町駅・二重橋前駅の地下コンコースへ直結する抜群のアクセス利便性を誇り、レストラン・バンケット・ウエディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わります。

レストラン・バンケット・ウエディングを有する複合施設、新生東京會館

レストランは、初代・二代目本館から続く伝統の味を継承しながら、より軽やかな感性を加えた新たなメニューが登場する6店舗のほか、和とフレンチを融合した「鉄板焼 會」、東京會館の伝統的な料理を基軸にしながらカジュアルなメニューを展開する「BLUE TERRACE by ROSSINI」という新しい2店舗を加えた計8店舗が誕生します。

バンケットは、丸の内地区最大級となる1,800名様のパーティを行うことができ、国際規模のMICEにも対応する最新の音響機器や高性能プロジェクターなどを導入。

ウエディングでは、株式会社テイクアンドギヴ・ニーズと提携し、大正時代から続く伝統を重んじながら、新たなスタイルをご提案します。

新しく伝統的というこれまでにないコンセプト

新生東京會館は、「NEWCLASSICS.」というコンセプトを掲げ、伝統を守りながらも、お客様に真の満足を提供するために変化し、挑戦し続けてまいります。



TOKYO KAIKAN

■東京會館ブランドアイデンティティ

タグライン

NEWCLASSICS.

新しくて伝統的、というこれまでにないコンセプトで生まれ変わります
時を超えて愛される、人生の特別な場所でありつづけるために

ロゴ

マークとタイプフェイスで構成するロゴは、軽やかさや洗練をテーマとし、現代的に仕上げました。マークは、TOKYO KAIKAN の頭文字 T と K を融合。受け継がれてきた優雅さや安心感に、冒険する姿勢や遊び心を掛け合わせ、新たな再出発への思いを込めています。



TOKYO KAIKAN

■東京會館新本館概要

東京會館新本館施設概要

2019年1月8日(火)、レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わります。

| | |
|-------|---|
| 名称 | 東京會館 本館 |
| 所在 | 東京都千代田区丸の内 3-2-1 |
| 専有部分 | 約 17,697 m ² |
| 主要施設 | レストラン 8 店舗 (うち新規 2 店) バンケットルーム 13 (貴賓室含む) |
| 公式 HP | https://www.kaikan.co.jp/ |



丸の内二重橋ビルディング概要

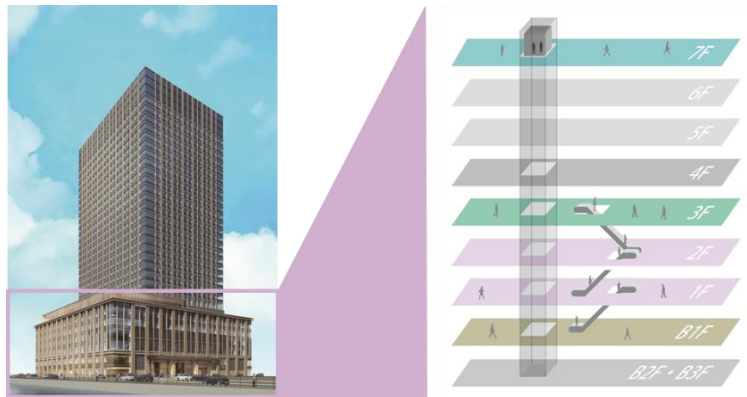
新本館が開場する「丸の内二重橋ビルディング」は、東京會館・三菱地所・東京商工会議所による 3 者共同プロジェクトです。丸の内エリアでも皇居外苑と丸の内仲通りの両方に面する希少な街区に立地。水と緑の景観が広がる皇居のみならず、日比谷公園も一望できる抜群の眺望をお楽しみいただけます。

| | |
|------|--------------------------|
| 名称 | 丸の内二重橋ビルディング |
| 所在地 | 東京都千代田区丸の内 3-2 ほか |
| 敷地面積 | 約 9,900 m ² |
| 延床面積 | 約 173,000 m ² |
| 階数 | 地下 4 階、地上 30 階、塔屋 2 階 |
| 建物高さ | 約 150m |





フロア構成



東京會館新本館

7階 BANQUET ROOMS

ロイヤル / Sakura / ウィステリア/マグノリア/クインス/アイリス/アゼリア/バイオレット/チャペル

4階 WEDDING FLOOR

神前式場/遠藤波津子美容室/五十嵐写真店

3階 MAIN BANQUET HALL

ローズ/ソフィー/ダイアナ/グレイス/ジュリア

2階 RESTAURANT & BANQUET RECEPTION

RESTAURANT PRUNIER/日本料理 八千代/TOKYO KAIKAN UNION CLUB/バンケットレセプション/
ウェディングサロン

1階 ENTRANCE & LOBBY

メインエントランス/Roast Beef & Grill ROSSINI/BLUE TERRACE by ROSSINI/
TOKYO KAIKAN SWEETS BOUTIQUE/MAIN BAR/コンシェルジュ/ビジネスセンター

B1階 RESTAURANT

鉄板焼 會(KAI)

アクセス

[JR]

- ・京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分*
- ・「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」

※ビル直結の地下コンコースをご利用いただけます。





■ レストラン・ショップ

フランス料理「RESTAURANT PRUNIER」(レストラン プルニエ)

世代を超えて愛され続けている東京會館を代表するフレンチレストラン。1934年から大切に受け継がれてきた「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」は、当時の調理長・田中徳三郎がパリから持ち帰ったメニューです。東京會館の伝統料理と、初めて外部から招く新シェフによる現代フランス料理の融合をお楽しみいただけます。

席数 52席 / 個室2室



RESTAURANT
PRUNIER
Depuis 1934

◆新シェフ まつもと ひろゆき 松本 浩之

1969年山形生まれ。名だたる有名店を経験し本場の味を極めた本格派フレンチシェフ。銀座や赤坂での勤務を経て26歳で渡仏。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習得。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。



◆「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」

1922年、開場の2週間後に行われた結婚披露宴のメニューには、「舌比目魚洋酒蒸」の名前が登場していました。舌平目とシャンピニオンを白ワインと魚の出汁で煮込み、芳醇なバターをたっぷり。さらにオランダーズソースをかけてオーブンで焼き色を付けます。パリの名店「プルニエ」と「ホテル・リッツ」でフレンチの神髄を身につけた田中徳三郎がレシピを伝え、パリよりも美味との評判で、東京會館の名声を高めた逸品。新本館でも松本シェフによる「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」をお楽しみいただけます。



西洋料理「Roast Beef & Grill ROSSINI」(ローストビーフ&グリル ロッシニ)

東京會館のスペシャリテの中でもファンが多い逸品“ローストビーフ”で知られる「ロッシニ」。グリル料理をはじめ、コンソメスープやカレーなど伝統の味はそのままに、新たにベジフレンチなどのヘルシーなメニューもご提案。グラスワインの豊富なラインナップも自慢です。

席数 60席 / 個室1室



ROSSINI
Roast Beef & Grill
Since 1934

◆「東京會館のローストビーフ」

東京會館のおもてなしを代表する逸品。肉質を見極め、丁寧な下処理を施し、焼き加減は、温度計を使わず、体で覚える。平均3時間火入れした肉をさらに寝かせます。提供する際は、野菜を使わず1週間煮込んで肉の旨味だけを閉じ込めたグレービーソースを添えて、お客さまの目の前でカットするのが東京會館流です。





NEW

オールデイダイニング「BLUE TERRACE by ROSSINI」(ブルーテラス by ロッシニ)

一日中お客様が集う空間であるよう、ダイニング、ラウンジ、バーという 3 つの機能を持たせました。「ロッシニ」伝統のカレーとローストビーフを基軸にした、カジュアルなメニューを展開し、若い世代にも気兼ねなくご利用いただける空間となります。皇居を望めるカフェスペースもご用意し、新生東京會館のシンボリック的存在となる店舗です。

席数 69 席

BLUE TERRACE
by ROSSINI

NEW

鉄板焼「鉄板焼 會 (KAI)」(てっばんやき かい)

新業態となる鉄板焼。思いを込め、東京會館から一文字を取って「會」と名付けました。熟成させた和牛や新鮮野菜、海の幸など厳選した食材の持ち味を、「プルニエ」で経験を積んだ焼き手の技が最大限に引き立てます。

一から手作りするソースも東京會館ならではの味わい。

和とフレンチの融合、このスタンスこそ新生東京會館のチャレンジです。

席数 26 席 / 個室 2 室



會

日本料理「日本料理 八千代」(にほんりょうり やちよ)

囲炉裏を中心に広がる上品な和の空間。ほんのりとこぼれる炭火の赤色は暖かみがあり、ほっとする、まさしく八千代の象徴です。厳選された季節の食材をじっくりと焼き上げるこだわりの炭火焼きや、炊き立ての釜炊き白米。

目で楽しみ口で味わう、日本料理特有の繊細な演出。

八千代は日本の文化である日本料理を伝え続けます。

席数 53 席 / 個室 3 室

八千代
YACHIYO



TOKYO KAIKAN

オーセンティックバー「MAIN BAR」(メンバー)

古き良き時代を感じさせる、重厚な雰囲気のあるオーセンティックバー。東京會館を代表するカクテル「マティーニ」や、マッカーサー元帥も愛飲したという牛乳入りの「會館風ジンフィズ」、「ロッシニ」のダブルコンソメを使用した「ブルショット」などのトラディショナルカクテルとともにゆったりとした時間を過ごせます。

席数 35 席



MAIN BAR

メンバーシップクラブ「TOKYO KAIKAN UNION CLUB」(東京會館ユニオンクラブ)

1972年の開設以来、各界のトップクラスが集う日本有数の会員制クラブとして、その伝統と格式が受け継がれてきました。重厚感のある内装や、GHQ 接收時代の経験を経て獲得した由緒正しいクラブのあり方を具現化。

メンバーであることがステイタスとなるクラブであり続け、大切なゲストのおもてなしに心を尽くします。

※平日のみ営業

席数 36 席 / 個室 3 室



UNION CLUB
TOKYO KAIKAN

スイーツ&デリ「TOKYO KAIKAN SWEETS BOUTIQUE」(東京會館スイーツブティック)

美味しさとパッケージの美しさを追求したスイーツ&デリ。新本館開場を機に、店名、ロゴ、パッケージを一新します。伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど、これまで愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦します。レストランで人気のブレッドやカレー、スープなどの商品も展開。東京會館の味の世界を凝縮し、進化させたショップです。



SWEETS BOUTIQUE
TOKYO KAIKAN



■ ウエディング

東京會館新本館のウエディングは、株式会社テイクアンドグヴ・ニーズと提携し、大正時代から続く伝統を重んじながら、現代のニーズに対応する、幅広い革新的な結婚式を提案します。

チャペル



「チャペル」キリスト教式・人前式 席数：100名（着席）

一面の窓から皇居の緑を望み陽光が降り注ぐチャペル。アートのような木の縦格子と照明演出が光や景色と調和して、その瞬間だけの特別な美しさを生み出し、お二人の未来を祝福します。

神殿



「神殿」神前式 席数：50名（着席）

縁結びや福の神として知られる日本有数の古社・出雲大社（おおやしろ）より、東京で初めて分祀された神殿です。大社の伝統的な建築様式を取り入れた総檜づくりの空間で、和の婚儀を行っていただけます。

料理

ウエディングパーティの要となる料理とサービスこそ、東京會館の誇りであり真髓といえるもの。さらなる満足をゲストの皆様にお届けする婚礼メニューは2種類のスタイルからお選びいただけます。

TRADITIONAL STYLE



東京會館を代表する伝統の味を軸にした、格式あるフレンチコースです。大正11年開場当初の披露宴メニューから提供している伝統のダブルコンソメ、舌平目の洋酒蒸 ボンファムのほか伊勢海老のテルミドール、牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンスアルベール風やローストビーフなどからお選びいただけます。

SEASONAL STYLE



旬の食材と革新の感性で、華やぎを増す進化の味を堪能いただけます。素材の持ち味を追求し、ハレの日の宴にふさわしい優美さを感じる構成です。目にした瞬間から気分の高まる盛付けや感動をよぶ至福の味わいが、幅広いゲストを虜にします。



■バンケット

丸の内地区最大級となる大バンケットを新設し、国際規模の MICE にも対応する最新機器を導入。人気の高い料理の数々も、より美味しく、より洗練した演出でお客様をおもてなしいたします。

数々の祝宴を見守ったバンケットがより華やかになる、メインバンケット「ローズルーム」

初代本館からその名前を継承し、約 1,800 名様様の立食パーティーにも対応できる丸の内エリア最大級の大バンケットとなります。国際規模の MICE にも対応する、最新の音響機器、高性能プロジェクターや 7m の天井高を活かした 500 インチの大型スクリーンなどを完備。

また、控え室となる 4 個室には、ローズルームを起点に、世界で 2 万種あるというバラの品種から部屋のイメージにふさわしい特徴をもつ品種名「ダイアナ」、「ソフィー」、「グレイス」、「ジュリア」の名前を用いました。



メインバンケット「ローズルーム」

皇居に咲いている花・植栽の花言葉を加味し、厳選して名づけられた、最大 10 室の中・小宴会場を擁す 7 階バンケットルーム

皇居を一望できるバンケットと、丸の内仲通りに面したバンケットがあり、会場によって皇居の杜の静謐さや丸の内のにぎわいを身近に感じていただけます。

また、東京會館の頭文字“TK”を模したオリジナルデザインのレンガを壁面に使用した「マグノリア」や、木リブの壁やカーペットの意匠が空のイメージを表している「Sakura・ウイステリア」など各バンケットで異なるデザインとなっています。最大 450 名様様の立食パーティーにも対応でき、会議やイベントなど様々な場面でご利用いただけます。



「マグノリア」



「ロイヤル」



「Sakura・ウイステリア」



「アイリス・アゼリア」

スペック

| 会場名 | 天井高 (m) | 面積 (㎡) | 立食 (名) | 正餐 (名) | シアター (名) | スクール (名) |
|--------|------------|-----------|-----------|-----------|-------------|-------------|
| ローズルーム | 7.0 | 1,500 | 1,800 | 800 | 2,000 | 1,170 |
| Sakura | 5.0 | 650 | 450 | 300 | 820 | 400 |
| ウイステリア | 5.0 | 317 | 200 | 120 | 400 | 190 |
| ロイヤル | 5.2 | 375 | 280 | 150 | 460 | 210 |
| マグノリア | 4.7 | 296 | 100 | 110 | 280 | 140 |
| クインス | 5.0 | 217 | 80 | 90 | 240 | 110 |
| アゼリア | 4.5 | 140 | 50 | 24 ※対面 | - | 48 ※ロノ字 |
| アイリス | 4.5 | 118 | 40 | 20 ※対面 | - | 42 ※ロノ字 |
| バイオレット | 3.6 | 51 | - | 16 ※対面 | - | - |



■オリジナル動画

新本館開場前に、東京會館の魅力をさらに多くの方々に知っていただくことを目的としたオリジナル動画を公開します。

公開日 2018年5月23日(水)

<https://bit.ly/2KyMTRX>

1. 「東京會館とは？」

第一章では、大正時代から約100年の歴史とともに歩んできたストーリー、第二章では、時を超えて愛されているお料理をご紹介します。

2. 「新生東京會館へ」

東京會館新本館の新しく生まれ変わるポイントや、東京會館にゆかりのある歌舞伎俳優 松本白鸚氏、作家 辻村深月氏からのメッセージをご紹介します。

制作 有限会社柴田陽子事務所、株式会社スプーン



時は大正アモクラシー
「東京會館とは？」第一章(約2分)



マロワシアンテリー
金色に輝くマロンが隠されている美しいスイーツ
「東京會館とは？」第二章(約2分)



作家 辻村深月
「新生東京會館へ」(約4分)

3. 「東洋一の大シャンデリア」

開場までの期間、「建築物・インテリア」、「文化人・宴会」、「食」、「婚礼」、「未来」という5つのテーマに沿って、東京會館のこれまでのストーリーを定期的に公開します。

第1回目は、「建築物・インテリア」をテーマに、大正時代より“東洋一”と謳われた約1tの大シャンデリアにスポットをあてます。



見上げた天井には、東洋一と謳われた3層の大シャンデリアがきらびやかな光彩で輝いていました。
「東洋一の大シャンデリア」(約2分)

制作 有限会社柴田陽子事務所、村上洋平

■公式 Facebook 開設

5月23日(水)より公式 Facebook を開設し、東京會館の歴史や新本館の魅力を定期的に投稿します。8月には公式 Instagram の開設も予定しています。

<https://www.facebook.com/tokyokaikan>



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館新本館開場 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ 内)

担当: 伊東 (070-3115-6481)、小井戸 (080-4163-1261)

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-mail: tokyokaikan_pr@ssu.co.jp

HP: <https://www.kaikan.co.jp/>