



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2018年8月29日

2019年1月8日（火）に開場する「東京會館新本館」
伝統の味を受け継ぎつつ生まれ変わる全8店舗のメニュー詳細が續々決定
11月5日（月）10:00よりレストラン予約受付開始



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、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「東京會館新本館」の2019年1月8日（火）の開場に伴い、2018年11月5日（月）10:00より、レストランおよびバーのご予約承りを開始いたします。

新生東京會館には、初代・二代日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「TOKYO KAIKAN 會（とうきょうかい かん かい）」、東京會館の伝統的な料理を基軸にしながらかジュアルなメニューを展開するオールデイダイニング「ROSSINI TERRACE（ロッシニテラス）」という新しい2店舗を加えた計8店舗が誕生します。

新シェフ起用、ヘルシーなベジフレンチなど、伝統の味をベースにさらなる美味しさを追求する挑戦

東京會館を代表するフランス料理「RESTAURANT PRUNIER（レストラン プルニエ）」では、国内のみならずフランスの三つ星レストランでも腕を振るった松本浩之を新シェフに迎えます。シェフ 松本の感性とアイデアにより、「プルニエ」のスペシャリテ「舌平目の洋酒蒸 ポンファム」はより軽やかで上品な味わいに生まれ変わります。東京會館の伝統料理の中でもファンが多い、グリルレストラン「Roast Beef & Grill ROSSINI（ローストビーフ&グリル ロッシニ）」の「ローストビーフ」も、素材や調理方法を見直し、これまで以上にジューシーに。また、同店ではヘルシーなベジフレンチコースが新登場します。伝統の味を受け継ぎつつも、あらゆる世代、趣向の方々に心から満足していただけるよう、さらなる進化を遂げます。

アフタヌーンティーセットや軽食メニューが登場。東京會館の伝統料理がよりカジュアルに楽しめる

新店舗では、東京會館のおもてなしを気軽にお楽しみいただけるカジュアルなメニューもご提供いたします。「TOKYO KAIKAN 會」では、ガーリックライスにのせた切り落とし和牛に出汁を注ぎ、ひつまぶしのように召し上がっていただくランチ御膳を、「ロッシニテラス」では、「ローストビーフ」を使用したサラダやサンドウィッチ、丼をご用意いたします。また、アフタヌーンティーセットもお楽しみいただけます。

■ご予約方法

11月5日（月）10:00より 電話予約受付開始（レストラン総合予約センター）※11月開設予定
12月3日（月）10:00より WEB 予約受付開始



■ レストラン・ショップ メニュー紹介

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。東京會館の創業当時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松本浩之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。



- ・営業時間：平日 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席数：48席/個室2室
- ・価格：ランチ¥6,000~/ディナー¥13,000～

軽やかに生まれ変わる 松本流のボンファム

伝統の味を尊重しつつ、バターや生クリーム、小麦粉の量を極力控えて味わいの重厚さを調整。付け合せもパンから、トリュフ香る平麺のヌイユに変更し、最後の一滴までお楽しみいただける軽やかさに。



鮎をキャビアとコンソメで グレードアップした一皿

パーティで提供していた鮎をアレンジした新メニュー。白ワインで蒸した鮎とウォッカの香るクレームドキャビア、コンソメジュレとのハーモニーをお楽しみいただけます。



クラシックを再構築

軽やかでモダンな新メニューに

伝統を尊重しつつも製法や材料を見直し、松本なりの解釈でモダンに再構築。それと同時に自身の体験した“人生の履歴”を皿の上で表現した料理を提供します。



新シェフ 松本 浩之 (まつもと ひろゆき)

1969年山形県生まれ。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。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年8月現在のものに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。



グリルレストラン「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。



- ・営業時間：平日 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席数：56席/個室1室
- ・価格：ランチ¥4,000~/ディナー¥6,000～

**低温でよりじっくり焼き上げ
ジューシーな仕上がりに**

国産の牛肉から現代の味覚に合わせて脂の少ない外国産に変更。グレービーソースと、ホースラディッシュを使用したソースで召し上がっていただきます。



**フォワ・グラ料理を拡充
オードヴルにもメインにも**

フォワ・グラムースを大胆に用いたエクレアは、バルサミコとラズベリーの酸味をきかせたソースを添えて。



**ロッシニの情熱を込めた
宝石箱のような新スイーツ**

新生東京會館に新たなスイーツが誕生。白いブラマンジェにベリーがきらめくロッシニを象徴するデザートです。



<旨味、食感、彩りと三拍子揃ったベジフレンチコースが新登場>

**昆布出汁の旨味をきかせて
多様な野菜の食感を楽しむ**

野菜の旨味に加えて日本ならではの昆布出汁も存分に活用。様々な野菜の食感を満足度高くご堪能いただけます。



**色とりどりの季節野菜を
カリカリレンコンで花束に**

スライスしたレンコンを器に花束のように彩り豊かに季節の野菜が盛り付けられた見た目にも華やかな一皿です。



**優しい甘さがふんわり広がる
こだわりのクリームスープ**

とうもろこしの甘みが優しく染み渡る大豆のエスプーマ。クルトンの代わりにポップコーンが入っています。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年8月現在のものに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。



NEW

オールデイダイニング「ROSSINI TERRACE」(ロッシニテラス)

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存在となる店舗です。



・営業時間：平日 10:00～Food 21:30 (L.O) Drink 22:00 (L.O)

土日祝 10:00～Food 21:00 (L.O) Drink 21:30 (L.O)

・席数：68席

・価格：コーヒー¥1,300～／軽食¥2,000～

ローストビーフをカジュアルに

東京會館のおもてなしを代表する逸品「ローストビーフ」を、サラダやサンドウィッチ、井など様々な形でカジュアルにお召し上がりいただけます。

**完成まで3日を要する伝統の東京會館カレー**

「あの味に会いに」と遠方からご来館くださるお客様が絶えない、欧風カレー。12種類もの薬味が添えられることも有名です。新生東京會館では、ブルーチーズやビーツの酢漬けなど新しい薬味も登場します。

**東京會館ならではのアフタヌーンティーセット**

ご友人と気軽に楽しめるアフタヌーンティーセットもご用意。フォワ・グラのエクレアなど東京會館ならではのアラカルトもお楽しみいただけます。

**遊び心溢れる大人のパフェ**

甘いだけではなく、アルコールとの相性もぴったりの大人のためのパフェ。季節に応じて彩り豊かに展開します。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年8月現在のものに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。



NEW

鉄板焼「TOKYO KAIKAN 會」(とうきょうかいかん 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。



- ・営業時間：平 日 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席 数：26席/個室2室
- ・価 格：ランチ¥5,000～/ディナー¥13,000～

ディナーと同じ和牛を使ったランチ御膳

切り落とし和牛に出汁を注ぎ、ひつまぶしのように召し上がっていただくランチ御膳です。

**厳選食材をふんだんに用いたディナーコース**

定番ディナーでは 旬の海の幸や和牛の旨味を最大限に引き出した鉄板焼きをお楽しみいただけます。

**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。日本の文化である日本料理を「千代に八千代に」伝え続ける八千代。季節の厳選食材とこだわりの炭火焼を日本料理特有の繊細な演出でお届けします。



- ・営業時間：平 日 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ 11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席 数：53席/個室3室
- ・価 格：ランチ¥5,000～/ディナー¥12,000～

江戸の粋が詰まったミニ懷石弁当

二重橋と江戸城が描かれた「二重橋弁当」。季節を感じる色とりどりのお料理が華やかに並びます。

**「本物の和食」を感じていただける炭火焼**

厳選された食材をこだわりの炭火焼で、東京會館のホスピタリティとともにお届けします。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年8月現在のものに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。



オーセンティックバー「MAIN BAR」(メインバー)

古き良き時代を感じさせる、重厚な雰囲気大人の隠れ家のようなオーセンティックバー。丸の内の喧騒から離れたノスタルジックで静かな雰囲気ゆったりとした時間を過ごせます。トラディショナルカクテルに加え、「ロッシニ」より、おしゃれなおつまみもご用意しています。



- ・営業時間：平日 ランチ 11:30～14:30 (L.O) / デイナー 17:30～Food 21:30 (L.O) Drink 22:00 (L.O)
- ・席数：35席
- ・価格：カクテル¥1,500～

変わらない美味しさ

伝統を受け継いできたトラディショナルなカクテルや東京會館発祥といわれる會館風ジンフィズもあえてオールドスタイルで。

手作りショコラやロッシニからのつまみも

新しくペストリーショップで販売するボンボンショコラやお隣ロッシニより、本格的な料理もお楽しみいただけます。



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。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年8月現在のものに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。



ペストリーショップ「TOKYO KAIKAN PASTRY SHOP」(東京會館ペストリーショップ)

美味しさとパッケージの美しさを追求したペストリーショップ。新本館開場を機に、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。



・営業時間：10:00～20:00

大切な方に贈りたいひょうたんスイーツ

ひょうたんは古くからお守りや魔除けに使われる縁起物。新本館の新たなラインナップとしてひょうたんの形をしたスイーツが加わります。大切な方への贈り物としてご利用ください。

ご要望が一番多かったボンボンショコラを販売開始

新本館開場にあたり、待望のボンボンショコラが新たに仲間入りします。専属のショコラティエが1つ1つ丁寧に手作りで仕上げます。



長年愛され続ける
伝統スイーツ、プティガトー

1956年に発売を開始したロングセラーソフトクッキー「プティガトー」。人気のハードクッキー「ガトーロゼッタ」も一緒に楽しめます。

伝統の味にさらに磨きかけた
プティフル

チョコレートをグレードアップし、1週間かけて繊維がなくなるまで煮詰めたアナナ（パイナップル）を20%増量。さらにフルーティーに美味しく生まれ変わります。

歴史ある製菓技術を駆使した
パウンドケーキ

フレッシュバターのみを使用した（マーガリン不使用）伝統レシピの生地にアナナを混ぜ、じっくりと焼き上げます。半生タイプのケーキには、新たに「ブランデーショコラ」が登場します。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年8月現在のものに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。



■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・ショップ 8 店舗 (うち新規 2 店舗) バンケットルーム 13 (貴賓室含む)
公式 HP	https://www.kaikan.co.jp/
公式 Facebook	https://www.facebook.com/tokyokaikan/
公式 Instagram	https://www.instagram.com/tokyokaikan/



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有な街区に立地。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



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。

<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)

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

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