



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2019年9月2日

東京會館 本館リオープン後、初のクリスマス 心躍る「クリスマス限定商品&ディナー」販売のご案内



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、2019年12月1日(日)より、本館リオープン後、初めてとなるクリスマス関連商品、4つのレストランでクリスマス限定メニューを販売いたします。

よりエレガントに洗練された東京會館のクリスマスギフト

定番の苺のショートケーキはドレスをまとったようなドレスリーなイメージに、シグネチャースイーツのマロンシャンテリーはファンにはたまらない3個分のクリスマス限定サイズ、ブッシュ・ド・ノエルは艶のある大人のイメージでデザインしました。また、少人数のパーティに適したサイズの苺とピスタチオのケーキはクリスマスらしいカラーでコーディネートし、15個限定のクリスマスファンタジーは通常の苺のショートケーキの約3倍サイズでクリスマスパーティに華を添えるゴージャスな特大ケーキです。

クリスマスらしい極上食材を味わい尽くすコースが登場

フランス料理「レストラン プルニエ」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、クリスマスにふさわしいキャビア、フォワ・グラ、オマール海老等の豪華食材を使用した特別コースをご用意いたします。オールデイダイニング「ロッシニテラス」ではローストビーフをメインディッシュにしたパーティプランやコース、クリスマス限定のアフタヌーンティーセット、パフェ、カクテルを販売いたします。

※本資料の表示料金はいずれも本体価格です。別途、消費税、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(10%)を加算させていただきます。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。



「スイーツ&ギフト」のクリスマスギフト

新本館開場後初のクリスマス商品は、よりエレガントで洗練された印象になり、パティシエが1つひとつ手作業で丁寧に仕上げています。見た目にも美しく、食べてもきちんと美味しい東京會館のクリスマスケーキのご予約受付は2019年11月1日(金)より開始いたします。

**苺のクリスマスケーキ ¥5,000**

- 引き渡し期間:12月20日(金)~25日(水)
- サイズ:直径15cm×高さ8.5cm/6~8名様目安

ふんわり軽やかなスポンジに、たっぷりの生クリームとスライスした苺を贅沢に2段重ねにしています。オリジナルの生クリームは動物性と植物性を独自の配合でブレンドし、バニラエッセンスで香りづけした、リッチな甘さをしっかり感じつつ後味は軽やかなクリームです。花びらのように生クリームを絞り、雪の結晶をイメージしたアラザンを散りばめた、エレガントなショートケーキです。

**クリスマスマロンシャンテリー ¥2,800**

- 引き渡し期間:12月20日(金)~25日(水)
- サイズ:直径12cm×高さ6.5cm/3~4名様目安

ホワイトクリスマスを想像させる、まばゆい生クリームの中の山の中には、金色に輝く栗が隠されています。マロンシャンテリーファンにはたまらない3個分サイズ。シャンティの中の栗はじっくり煮込んで丁寧に裏ごしを3回することで、ふんわりとした口当たりになっています。生クリームと栗のみで構成されるごまかしのきかない東京會館のクラシックケーキです。

**ブッシュ・ド・ノエル ¥3,200**

- 引き渡し期間:12月20日(金)~25日(水)
- サイズ:縦8cm×横16.5cm×高さ8cm/4~6名様目安

マーブル模様のプディングをバター風味豊かなスポンジで包み、少しビターなチョコレートでグラサージュしました。ミルクとチョコレートの絶妙なコントラストによって、クリーミーで濃厚な味わいながら甘さは控えめ。キャラメル風味のマカロン、3種のナッツ(ピスタチオ・アーモンド・マカデミア)でデコレーションし、艶のある大人のイメージを創り上げました。

※本資料の表示料金はいずれも本体価格です。別途、消費税、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(10%)を加算させていただきます。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。



「スイーツ&ギフト」のクリスマスギフト

**苺とピスタチオのフラッフィー ¥3,000 *限定 50 個**

■ 引き渡し期間:12月20日(金)~25日(水)

■ サイズ:直径12cm×高さ4cm/2~4名様目安

苺とピスタチオでクリスマスカラー仕立ての50個限定ケーキです。ピスタチオペースト、アーモンドプードルをふんだんに使用し、周りにはピスタチオアッシュ、上部にはピスタチオクリーム、フレッシュな苺、ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドをアクセントにデコレーションしています。小さめのサイズで2名様でもお楽しみいただけます。

**クリスマスファンタジー ¥20,000 *各日限定 5 個(23日~25日合計 15 個限定)**

■ 引き渡し期間:12月23日(月)~25日(水)

■ サイズ:直径25cm×高さ14cm/12~16名様目安

通常の苺のクリスマスケーキの約3倍ある特大クリスマスケーキは、ふんわり軽やかなスポンジに、たっぷりの生クリームとスライスした苺を贅沢に3段サンドしています。直径25cm、高さ14cmの圧巻のサイズは苺を約60個も使用し、ホームパーティーのテーブルを豪華に彩ります。トリプルベリー(ストロベリー・ラズベリー・ブルーベリー)やホワイトチョコレートのマカロン、雪の結晶を模ったチョコレート、アラザンでドレッシーにデコレーションしました。

**シュトルン ¥2,600**

■ 引き渡し期間:12月1日(日)~25日(水)

■ サイズ:縦13cm×横24cm×高さ5cm、500g

木の実やドライフルーツがたっぷり詰まった、シナモン香るクリスマスパンです。

くるみ、4種のドライフルーツ(レーズン、カレンズレーズン、オレンジピール、レモンピール)をブランデー・白ワイン・シナモン・オールスパイスで3か月じっくり漬け込み、たっぷりのフレッシュバターを使用したパン生地に練りこんでいます。表面にもバターを浸み込ませ風味豊かに焼き上げました。

**クリスマスショコラボックス ¥3,800 *限定 100 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(日)~25日(水)

■ サイズ:縦12cm×横7.5cm×高さ4cm

サンタクロースをモチーフにしたクリスマス仕様のボックスはカカオ64%のビターチョコレートを使用し、全て召し上がることができます。中身はアーモンドドラジェ、マカデミアチョコレート、ドライランベリーが詰まっており、プチギフトとしてもおすすめです。



「スイーツ&ギフト」のクリスマスギフト



①

②

③



シーズナルプティフル・ノエル ¥2,650～

①シーズナルプティフル・ノエルS ¥2,650 ②シーズナルプティフル・ノエルミックス ¥5,200

③ベストセクションノエル ¥5,150

■ 引き渡し期間:12月1日(日)～25日(水)

東京會館のプティフルは「フランス料理のデザートを家族のために持ち帰りたい」というリクエストに応え誕生した伝統のテイクアウト用の菓子です。クリスマス期間は、クリスマスリース・ツリー、サンタクロースをモチーフにデザインした限定商品を販売します。デコレーションはパティシエが全て手作業で1つ1つ丁寧に描いています。ソフトクッキーは3つのクリーム(カフェ、ストロベリー、アップルバター)をバニラクッキーでサンドしています。パウンドケーキは夜空に煌めく星空をイメージしたフルーツケーキやモミの木模様をあしらったチョコレート&バタースコッチキャラメル風味の2種詰め合わせです。冬の手土産やクリスマスパーティに華を添える期間限定のプティフルは、定番の味を含むシーズナルプティフル・ノエルミックス、プティガトーとセットになったベストセクションノエルも合わせて販売します。

本館リオープンを機に、“Sweet Elegant”をテーマに、店名、ロゴ、パッケージを一新。伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦。新メニューの「ひょうたんシュークリーム」、「手作りショコラ」は特に注目です。また、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し、東京會館の味の世界を凝縮し進化させた、高級感溢れるショップです。



■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

■営業時間:10:00～20:00

■クリスマス商品のご予約・お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

2019年11月1日(金)より、お電話またはHPにてご予約受付を開始いたします。



美味荘嚴 「レストラン プルニエ」のクリスマスディナー



Menu de Noël ¥35,000

フレッシュキャビアの最高峰ブランド、スツーリアをふんだんに使用したアミューズから始まり、シェフ松本が得意とする滑らかな鴨フォワ・グラのテリーヌ、北海道産の生雲丹やヨーロッパ産オマールなど全 8 品の豪華絢爛、新生プルニエのクリスマスディナーです。

■ 販売期間:12月20日(金)~25日(水)

※12月23日(月)~25日(水)のディナータイムは Menu de Noël のみのご用意となります。

■ コース内容

ズワイ蟹のリエットとスツーリアキャビアをキャビア缶に詰めて／鴨フォワ・グラのテリーヌ クランブル添え
香り高い黒トリュフのピュレとハシバミのラペ／北海道産生雲丹のグラッセ 貴婦人風 有明産生のりとポロねぎのクリーム／
ヨーロッパ産オマールブルーのキューイ オ ナチュレル りんごのコンポジション シードル風味のオマールソース／
和牛フィレ肉のローストと冬の味覚をポトフに見立てて／アヴァンデセール／グランデセール／カフェ・ミニャルディーズ

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(昭和9年)、日本で最初の鮮魚介専門フレンチとして誕生しました。これまで愛されてきた伝統の味を更に革新的に強化するため、フランスの三つ星レストランで本場の味を習得してきた、松本浩之を外部から新たに起用。東京會館の伝統料理と、現代フランス料理の融合を体感いただけます。



■販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30L.O./ (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O. 土日祝 17:30~20:30 L.O.

※12月は定休の月曜も営業いたします

■ご予約先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



TOKYO KAIKAN

鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」のライブ感溢れるクリスマス



クリスマスディナーコース ¥25,000

立食パーティでも人気の高い鮑の洋酒蒸しを會のアレンジで供されるオードヴル、和牛から贅沢に出汁をとったブイヨンがベースのポトフ。当日に生簀から揚げる活ブルーオマールはクラシックなソース アメリケヌで、メインディッシュの和牛はサーロインとフィレを食べ比べてお楽しみいただける全9品のスペシャルディナーです。

■ 販売期間:12月20日(金)~25日(水)

※12月23日(月)~25日(水)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。

■ コース内容

グラスシャンパン1杯付き/アミューズ/冷製鮑の洋酒蒸し 雲丹とキャビアのあしらい/小鍋和牛ポトフ/

焼野菜 聖夜の彩り/活ブルーオマール海老 ソース アメリケヌ/會サラダ/

黒毛和牛120g サーロインとフィレの食べ比べ/ご飯 または ガーリックライス/鉄板で魅せるクリスマスデザート

東京會館から一文字を取って「會」と名付けた鉄板焼きレストランです。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、フレンチで経験を積んだ焼き手の技が最大限に引き立て、ソースも一から手作りします。和とフレンチを融合させた新感覚の鉄板焼きをお楽しみいただけます。



■ 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O. / (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O. 土日祝 17:30~20:30 L.O.

■ ご予約先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



「ローストビーフ & グリル ロッシニ」のクラシックな聖夜

**クリスマスディナーコース ¥18,000**

食前酒の進むアミューズから始まり、クリスマスリースに見立てた華やかなオードヴル、スープは伝統の濃厚なブルーオマールのビスク、トリュフとフォワ・グラを贅沢にあしらったシグネチャーメニューの舌平目の洋酒蒸 ポンファム、黒毛和牛の食べ比べなど全6品の限定コースです。

■ 販売期間:12月20日(金)~25日(水)

※12月23日(月)~25日(水)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。

■ コース内容

芝海老のクルスタード・芳醇な茸のコンソメスープ／北海道産 帆立貝とズワイ蟹のタルタル クリスマスリース仕立て／青森県十三湖寒しじみのエキスを仕込んだスコットランド産 ブルーオマールのビスク／
 銚子沖 舌平目の洋酒蒸 ポンファム ロッシニスタイル／黒毛和牛 フィレとサーロインの網焼き 和風香味野菜ソース／
 ショコラと苺のミルフィユ仕立て ラビオリショコラを添えて／カフェ・ミニャルディーズ

イタリアを代表する音楽家・美食家のジョアキーノ・アントーニオ・ロッシニに店名を由来していることからオペラ劇場をイメージした内装になっています。劇場の装飾的なエッセンスや折上天井の連なり、五線譜や楽器など音楽的なモチーフを各所にご覧いただけます。深く落ち着いた赤色(ピジョンレッド)を基調とした重厚な空間は、情熱的であったとされる、かのロッシニと重なり、特別な時間を演出します。



■ 販売店舗:グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」(1F)

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)平日 17:30~21:30 土日祝 17:30~20:30

■ ご予約先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



「ロッシニテラス」のクリスマスパーティ

ロッシニテラスではクリスマスにふさわしく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やクリスマスだけでなく忘年会利用にも適したフリーフローがついたパーティプランをご用意いたします。人気の高いアフタヌーンティーセットや大人のパフェもクリスマス仕様に彩り豊かに展開します。

■ 販売期間:12月1日(日)~25日(水)

※12月20日(金)~25日(水)のディナータイムは通常のグランドメニューとは構成が異なります。



ローストビーフディナーコース ¥7,000

クリスマス特製オードヴル／山形県産舟形マッシュルームのクリームスープ／US産ローストビーフ 温野菜添え／ヴェリーヌ／コーヒー または 紅茶

ローストビーフパーティプラン ¥10,000 ※当プランのみ税金・サービス料込

スパークリングワイン・生ビールを含むフリーフロー付(開始90分後L.O.)／クリスマス特製オードヴル／シーフードのアーヒージョ／真鱈のフィッシュ&チップス タルタルソース添え／US産ローストビーフ 温野菜添え／ハムとクラフトチーズのグリルトースト／お口直しのシャーベット

クリスマスアフタヌーンティーセット ¥3,800／グラスシャンパン付き ¥5,800



全てが手作りのパティシエこだわりのアフタヌーンティーセット。スイーツとセイボリーをバランスよく組み合わせ、味はもちろん、ふわふわ、しっとりなど食感の変化もバリエーション豊かな一皿です。東京會館らしさが光る「フォワ・グラのラビオリ スプレムソース」や「フロマージュブランのカナッペ」は、本格的なフレンチのアミューズに匹敵するほどの一品。また、スコーン、エクレアも東京會館の自家製です。

セット内容:グラスショートケーキ／フランボワーズのムース リース飾り／ストロベリーギモーブ／サンタチョコレート／ストロベリーチョコレートムース／キャラメルミルフィーユ／ストロベリーメレンゲ／フォワ・グラとリンゴのラビオリ スプレムソース／フロマージュブランのカナッペ／エクレア2種(スモークサーモン、コールドビーフ)
スコーン2種(プレーン／ほうじ茶)／ラズベリージャム・クロテッドクリーム

※お好みの紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます



「ロッシニテラス」のクリスマスパーティ



大人のパフェ クリスマス ¥2,000

フレッシュストロベリーやストロベリーシャーベット・ゼリー・ムース・ソースと苺尽くしのパフェです。ティータイムにはもちろん、ディナー後のメパフェとしても人気の商品です。

中身:フレッシュストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー、ストロベリーソース・シャーベット・ゼリー・ムース・チョコレート、バニラアイスクリーム、生クリーム



フレッシュストロベリーとシャンパンの ROSSINI ¥2,200

フレッシュストロベリーをブレンダーにかけ、シャンパンと合わせたシンプルながらも苺のジューシーさを感じる一杯です。仕上げにゴールドパウダーをフルートシャンパングラスに吹き付け、煌びやかな印象に仕上げました。

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です。皇居を望めるカフェスペースもご用意しています。

■販売店舗: オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

■営業時間: (Food) 平日 11:00~21:30 L.O./ 土日祝 11:00~21:00 L.O.

(Drink) 平日 10:00~22:00 L.O./ 土日祝 10:00~21:30 L.O.

■ご予約先: 050-3134-4890 (本館レストラン予約センター)





■東京會館 本館概要

1922年、「世界に誇る施設ながらも、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。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・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した。

新生東京會館は、NEWCLASSICS.「新しくて伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

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㎡
 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室(貴賓室含む)

公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>

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

公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



アクセス

[JRでお越しのお客様]

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

※ビル直結の地下コンコースをご利用いただけます。

[地下鉄でお越しのお客様]

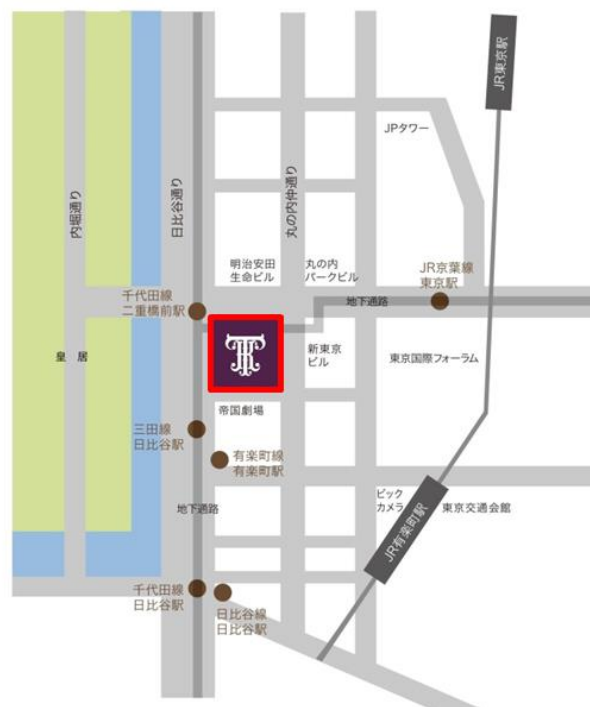
東京メトロ千代田線「二重橋前駅(丸の内)」

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。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 本館 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