



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年1月29日

東京會館の匠が“春の息吹”を料理&スイーツで表現！
春の訪れを感じる桜や抹茶、旬の食材を堪能
心躍る華やかな「春限定商品」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、2020年3月2日(月)から5月31日(日)までの期間、桜色のスイーツやカクテル、鮮やかなグリーンが美しい春野菜をはじめとした旬食材を堪能する限定メニューなどを販売いたします。「桜」「春」をテーマにした、季節感溢れる限定商品の数々をお楽しみいただけます。

味覚で感じる春の訪れ 春の旬食材を味わい尽くすコースが登場

日本料理「八千代」、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、春に最も美味しい時期を迎える食材をふんだんに使った数々の料理や、活伊勢海老を使ったお祝いの席におすすめのコースをご用意いたします。菜の花やふきのとう、筍やうるいなど、春特有の味わいをお楽しみください。

フランス料理「レストラン プルニエ」でこの春ご提供するのは、オマール海老や、シストロン産仔羊などの高級食材を、春の食材とともに美味しさを最大限に引き出した逸品。デザートのみルフィーユもタイムの爽やかなアクセントを加えた大人のための至極の一皿です。春を感じながら、くつろぎの時間をお過ごしください。

桜や抹茶でうららかな春を表現 心躍る華やかなスイーツ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、心躍る春の軽やかさを表現した「アフタヌーンティーセット」をご用意いたします。テイクアウトではご提供することができないスイーツやロッシニテラスらしいフォワ・グラを使ったセイボリーなど、全 11 種をご堪能いただけます。

ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、縁起物スイーツ「ひょうたんシュークリーム」の抹茶フレーバーと東京生まれの卵と牛乳を使った「東京カスタード」フレーバーを販売いたします(1日 20 個限定)。また、桜色に染まった看板メニュー「マロンシャンテリー さくら」は、ホームパーティやお得意先への訪問時などに、季節感のある手土産として喜んでいただける一品です。

※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。



春野菜と最高級食材を使った「レストラン プルニエ」春のスペシャリテ



(左から)

スコットランド産オマールブルーのミ・キュイ ソース クレーム・ド・ナージュ 単品 ¥6,600

最高級のブルーオマール海老を丸ごと 1 匹余すことなく使い、ミ・キュイやタルタルに仕上げました。アクセントに添えたキャビアや海ぶどう、オリーブオイルが、磯の香りを引き立てます。

ミル貝のブルゴーニュ風 (コース料理の一品)

肉感や歯応えをしっかりと感じるミル貝には、お肉料理に使われる牛ほほ肉の煮込み赤ワインソースをあわせ、魚×肉料理のマリアージュを表現。春の山菜うるいや、ポロネギのクリーム煮とともに楽しみいただけます。

シストロン産仔羊の燻製ロースト 色とりどりの春の野菜添え 単品 ¥7,400

「お肉のロールスロイス」と評されるフランス シストロン産の仔羊を、燻製の香りをまとわせてじっくりと火入れ。付け合わせの春野菜は、アーティチョーク、インゲン、姫人參、菜花、きのこなど 10 数種類をその日に仕入れ、素材ごとの美味しさを引き出すよう別々に仕込むこだわりの一品です。

苺のミルフィーユ よもぎのアイスを添えて 単品 ¥2,250

苺のミルフィーユを、桜色の飴で表現した軽やかなデザート。ヨーグルトクリーム、よもぎのジェラートに加え、苺はタイムとオリーブオイルでマリネ。ハーブの爽やかなアクセントで若々しい春の芽吹きを表現しました。

ホワイトアスパラガスのポシェ イカのミ・キュイ (コース料理の一品)

春の訪れを告げるホワイトアスパラガスをプルニエでもお楽しみいただけます。半生に仕上げた柔らかい食感のイカをあわせ、南仏をイメージしたアンチョビ風味のドレッシングと、オレンジを効かせたマルテーズソースとともに仕上げた一皿。爽やかでコクのあるソースと、ホワイトアスパラガスの甘み、ほろ苦さが滋味深い味わいです。



■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)11:30~14:30 L.O./ (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O. 土日祝 17:30~20:30 L.O. ※月曜定休

■お問い合わせ先：050-3134-4890(予約専用)



TOKYO KAIKAN

「日本料理 八千代」限定の春味

春の二重橋膳(左) ¥7,600

皇居のお堀を望めるロケーションでお楽しみいただける人気のミニ会席膳です。壺の重・忬の重には春の味覚をあしらいました。食後のお抹茶付きです。



花ちらし寿司膳(右) ¥6,500

販売期間:3月2日(月)~5月31日(日)

ちらし寿司の蓋の上に、にぎり寿司が2貫ついた華やかなランチ膳です。山菜の天ぷら、茶碗蒸し、小鉢、水菓子とともにご用意いたします。

八千代の春のおすすめ「光風会席」 ¥20,000

鯛の柄をした宝船には、百合根や芽キャベツなど旬の食材を盛り合わせました。華やかな前菜で幕を開ける春をテーマにした季節会席です。



- 販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)
- 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(予約専用)

五感で楽しむ「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース



如月(きさらぎ) ランチ ¥7,500

新樹(しんじゅ) ディナー ¥16,000

販売期間:3月2日(月)~5月31日(日)

春に旬を迎える素材をふんだんに使った春限定コース。おすすめは、桜のチップでスモークし、ふんわり燻製の香りをまとわせた「桜鱒の瞬間スモーク」や、ディナータイムには、A4 ランク黒毛和牛のサーロインとフィレの食べ比べをお楽しみいただけます。また、鉄板で魅せる春のデザートは、ふわふわ食感の「スフレ」をご用意いたします。



<ランチコース内容>先付/桜鱒の瞬間スモーク 塩麴のソース/プランタニエールサラダ/和牛サーロイン 100g/ご飯、香の物、味噌椀/季節のデザート

<ディナーコース内容>先付/冷菜の取り合わせ/桜鱒の瞬間スモーク 塩麴のソース/春の焼野菜/プランタニエールサラダ/A4 黒毛和牛食べ比べ 120g~サーロインとフィレ~※1/ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀/鉄板で魅せるデザート

【※1】 A5 特選黒毛和牛に変更の場合は¥4,000(税別)にて承ります。

【※2】 5月より食材内容が一部変更になります。



- 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.
- お問い合わせ先:050-3134-4890(予約専用)



TOKYO KAIKAN

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」春の門出を祝うフルコース



春のお祝いコース ¥15,000

販売期間:3月2日(月)~5月31日(日)

桜鯛や春野菜などの旬の食材と東京會館伝統のダブルコンソメスープ、活伊勢海老を使用した豪華フルコースは、ご家族・ご友人の門出や長寿のお祝いなどにおすすめです。

コース内容

アミューズ/桜鯛のタルタル ライム風味のカクテル仕立て/東京會館伝統のコンソメスープ/国産 活伊勢海老のポワレ 春野菜と浅利のグリーンソース/国産牛 サーロインの網焼き 和風ソース ハーブサラダ添え/ピスタチオのムース ベリーを添えて/コーヒー または 紅茶と小菓子

- 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 L.O. / (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O. 土日祝 17:30~20:30 L.O.
- お問い合わせ先:050-3134-4890(予約専用)

「ロッシニテラス」の春の装い



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

販売期間:3月2日(月)~5月31日(日)

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、食感の変化もバリエーション豊かな一皿です。「さくらマカロン」は見た目を華やかにオープン仕立て。東京會館らしさが光る「フォワ・グラとりんごのラビオリ」は、本格的なフレンチのアミューズに匹敵するほどの逸品。スコーン、サンドウィッチのパンも東京會館のパン工房で焼き上げています。

セット内容:さくらマカロン*/さくらエスプーマ*/さくらと苺のムース*/レモンクリームタルト/抹茶パウンドケーキ/ノワールショコラタルト/アップルパイ/フォワ・グラとりんごのラビオリ グリーンソース/ブロッコリーとアンチョビのブルスケッタ/スコーン 2種(プレーン&よもぎ)/サンドウィッチ(クリームチーズ&グリーンピース)/ラズベリージャム・クロテッドクリーム

※印は、4月中旬に一部内容変更になります。

- 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.
- お問い合わせ先:050-3134-4890(予約専用)



「ロッシニテラス」の春のおすすめ

大人のパフェ 抹茶 / 苺 各¥2,000

販売期間：3月2日(月)～5月31日(日)

ラズベリーソースをアクセントにザクザク食感の抹茶クランブル、抹茶マカロンなどを添えた「大人のパフェ 抹茶」と、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「大人のパフェ 苺」の2種類を展開します。

「大人のパフェ 抹茶」中身：抹茶アイスクリーム、抹茶クランブル、抹茶チョコレート、ラズベリーソース、フレッシュベリー、生クリーム、バニラアイスクリーム

「大人のパフェ 苺」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

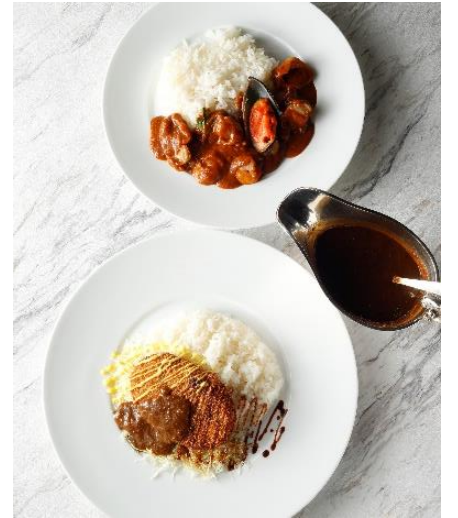


ロッシニ春のおすすめカレー 単品¥2,700~/セット¥4,000～

販売期間：3月2日(月)～5月31日(日)

完成までに3日を要する東京會館自慢のカレーは全7種類の豊富なラインナップです。名物の薬味はバラエティ豊かに12種類ご用意しております。

マルセイユ風 シーフードカレー(写真上) ¥3,000/メンチカツカレー(写真下) ¥2,700/プレーンオムレツカレー ¥2,200/グリル野菜カレー ¥2,400
/ビーフカレー ¥2,700/岩中豚のロースカツカレー ¥2,800



テラスイブニングプラン ¥7,000

販売期間：3月2日(月)～5月31日(日)

お仲間と気兼ねなくおしゃべりを楽しむ夜におすすめ。お食事とフリーフローがセットになったディナープラン。男性にもご満足いただける充実の内容です。

<プラン内容>

アペタイザー3種/シーフードのアヒージョ/フレッシュポークソーセージ シュークルートと共に/チキンのロースト 香草パン粉焼き/春キャベツと塩麴漬け桜鱈のクリームパスタ/ソフトクリーム

フリーフロー：白ワイン・赤ワイン/カクテル(ジントニック・アペロールソーダ・モスコミュール・ミスティアトニック)/ハイボール/ソフトドリンク各種 *お1人様+¥1,000でスパークリングワインと生ビールを追加 ※2時間制(ドリンク90分制)



月替わりのおすすめカクテル

3月：フレッシュトマトのブラッディマリー(右) ¥1,900

4月：デコポンのマンダリンブランデークーラー(左) ¥2,000

5月：アメリカンチェリーのオールドファッションド(中央) ¥2,000

旬のフレッシュフルーツをふんだんに使用した

ロッシニテラスおすすめの月替わりカクテル。ゆったりとソファ席でお楽しみください。

■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(予約専用)



「スイーツ&ギフト」の春薫るスイーツ

＜桜スイーツ＞ 販売期間:3月2日(月)～4月9日(木)

マロンシャンテリー さくら (写真左下) ¥908

滑らかな栗のペーストと、軽やかな口どけの生クリームが溶け合う食感が魅力の定番スイーツ。桜風味のクリームを纏い、見た目にもかわいらしいピンク色に染まりました。

イチゴサクラムース (写真右上) ホール¥3,800/カット¥500

ピスタチオケーキの上にサクラ風味のイチゴムースと、フレッシュイチゴのクーリー、プラリネフィランティーズを挟みました。ピンク色のマーブル模様とイチゴ&マカロンのトッピングが春の装いです。



＜抹茶スイーツ＞ 販売期間:4月10日(金)～5月31日(日)

抹茶のパウンドケーキ (写真左上) ¥2,000

パウンドケーキに、京都やましろ産の抹茶パウダーと国産黒豆をふんだんに混ぜ込み、トップには、抹茶のチョコレートとマカロンをあしらいました。

マロンシャンテリー 抹茶 (写真中央) ¥908

裏ごした栗の中に、大納言小豆が入っています。ほろ苦い抹茶の風味をお楽しみいただけます。

ひょうたんシュークリーム 抹茶 (写真右下) ¥888 ※1日20個限定

末広がりの形をした縁起物、ひょうたんスイーツから春限定抹茶フレーバーが登場します。福岡県八女市星野村産の抹茶を使用したカスタードクリームは、深く濃厚な味わいです。



ボンボンショコラ 6個入り ¥2,000、8個入り ¥2,600、12個入り ¥3,800

販売期間:通年(時期によりフレーバーが変わります)

パティシエのこだわりが光る8種の味わいのボンボンショコラをお楽しみいただけます。

1.ガナッシュ ノワール/ハイカカオのチョコレートを使用 2.ガナッシュ カレ/ビターとミルクの2種のガナッシュ 3.キャラメルブールサレ/リッチな塩バターキャラメルボンボン 4.フレーズ/ダイヤのカッティングが美しい苺のガナッシュ 5.プラリネショコラ/アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネショコラ 6.ダークチェリーハート/コアントローを利かせたチェリーガナッシュ 7.ノワゼット/ミルクとビターのヘーゼルナッツプラリネ 8.ハニーレモン/ラベンダーハチミツとレモンのガナッシュ



■販売店舗:パストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F) ■営業時間:10:00～20:00 ■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)



TOKYO KAIKAN

「スイーツ&ギフト」の期間限定スイーツ

＜東京カスタードシリーズ＞ 販売期間:3月2日(月)～4月9日(木)

東京プリン (左) ¥500

ひょうたんシュークリーム 東京カスタード (右) ¥888

※1日20個限定

2020年に注目を集める「東京」生まれの卵と牛乳でつくった東京カスタードをつかったスイーツを期間限定で販売。卵はあきる野市、牛乳は多摩地区の青梅市、八王子市、あきる野市などで生産された物を日の出町で加工され出荷した「東京牛乳」を使用しています。



＜ホワイトデー限定ショコラ＞ 販売期間:3月1日(日)～3月14日(土)

3種のコンフィズリー 3個入り ¥1,200

「ヘーゼルナッツ」「苺」「パッションフルーツ」を使用した3種の限定ショコラ。甘さの中にも大人の遊び心を忍ばせました。

オレンジット 10本入り ¥1,000

オレンジを砂糖漬けて、チョコレートでコーティングしたオレンジットはウイスキーなどお酒とのマリァージュに最適です。

■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。

東京會館は、NEWCLASSICS.「新しく伝統的」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。

[地下鉄で起こしのお客様]

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