



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年6月18日

東京會館のサマーフェア！
夏を感じるトロピカルスイーツや鮑^{あわび}、鱧^{はも}など旬の食材を堪能
色鮮やかで爽やかな「夏限定商品」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6月より、サマーフルーツを使用したスイーツやカクテル、鮑や鱧をはじめとした旬食材を堪能する限定メニューを販売しております。「トロピカル」、「夏」をテーマにした、季節感あふれる限定商品の数々をお楽しみいただけます。

夏の旬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」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」、日本料理「日本料理 八千代」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、夏に最もおいしい時季を迎える食材を、ふんだんに使用した料理をご用意しております。鮑、鱧など、夏ならではの味わいをお楽しみください。

トロピカルフルーツで爽やかな色鮮やかなスイーツ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、夏らしくサマーフルーツを中心に使用した「アフタヌーンティーセット」をご用意しております。テイクアウトでは提供することができないスイーツやロッシニらしいフォワ・グラムースを使用したブルスケッタなどをご堪能いただけます。また、フレッシュフルーツをふんだんに使用した「大人のパフェ」はティータイムにも締めパフェとしてもオススメです。

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」の夏限定フレーバーを販売しております(1日20個限定)。また、夏仕様になった看板メニュー「マロンシャンテリー パッションマンゴー」も販売いたします。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。



旬の魚介を楽しむ「レストラン プルニエ」の夏メニュー

生雲丹のフォンダン 海藻バター添え 単品 ¥6,300

*一部のランチ・ディナーコースにも含まれます

販売期間: 6月17日(水)から8月31日(月)

生雲丹をぜいたくに使用し、3層の異なる仕立てで楽しんでいただける一品です。香り高い生雲丹に手間を加え、下層は茶碗蒸しのような食感に、中間層はそのままの生雲丹で、上層には生雲丹のエスプーマで仕立てました。ブルターニュ地方の郷土料理をイメージし、パンは自家製の海藻バターに付けてお召し上がりください。



三陸産 黒鮑の8時間蒸し 肝とサヴァイヨンのソース 単品 ¥14,000

Menu de été ムニュー・ド エテ ¥22,000 *鮑が含まれるディナーコース

販売期間: 6月17日(水)から8月31日(月)

各界の著名人にもファンが多いプルニエの夏の看板メニュー、今回は鮑とバスク地方のイメージを掛け合わせたメニューをご用意しました。8時間蒸した三陸産黒鮑に、ヤングコーンの素揚げとピキオス(バスク産の赤ピーマン)のオイル漬けを刻み、夏のオーストラリアの黒トリュフを掛け合わせたものを歯応えのある付け合わせとして添え、塩味のアクセントとしてシーアスパラガスを添え、さまざまな食感をお楽しみいただけます。

さらに、サバヨンと鮑の肝をマーブル状に混ぜ込んだソースを付けてお召し上がりいただく、旬が詰まった一皿です。



レストラン プルニエ調理長 松本浩之から皆様へ

「5月までの休業期間で、包丁が持てない、発想を形にできないフラストレーションを、この夏の新メニュー開発で存分に表現しました。新鮮な食材一つ一つにこだわり、フランス料理の原点を振り返った調理にこだわりました。今までプルニエにお越しいただいていたお客様への恩返しも込めて、最高の笑顔と最高の夏の食材でおもてなしさせていただきます」



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

※当面の間、月曜日も営業いたします

■お問い合わせ先: 050-3134-4890 (本館レストラン予約センター)

※営業時間は変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。



TOKYO KAIKAN

「グリルロッシニ」の夏のおすすめ



販売期間:6月8日(月)から8月31日(月)

イサキのポワレ スピナッチとキャロットの2色ソース ¥3,500

生海苔のリゾットの上にイサキのポワレを乗せ、ほうれんそうとにんじんの野菜のテイストと海のテイストが重なり、濃厚さが食欲をそそる一皿です。

伊達鶏胸肉のロティ バスク風 単品 ¥3,500

バスク地方の特産である生ハムやトマト、羊乳を原料とするオツソイラティなどを生かし、バスク地方の伝統料理を現代風に、東京會館風アレンジしました。

鮑コース ¥15,000

鮑コースでは、国産の活鮑をシンプルにグリエにし、鮑と相性抜群の生海苔のリゾットとクラシックなベアルネーズソースを添えました。

コース内容/アミューズ、伊達鶏胸肉のロティ バスク風、国産 活鮑のグリエ ベアルネーズソース 磯の香りのリゾットを添えて、ヨーグルトムース マンゴーロール仕立て、コーヒーまたは紅茶と小菓子

グリルロッシニ/ロッシニテラス調理長 笠原滋から皆様へ

「常連のお客様や記念日でお越しになる予定でお待ちいただいた方々に、休業前と変わらぬ味と変わらぬ気持ちでお迎えいたしますので、ぜひこの夏の料理を楽しんでいただければと思っています。変わらぬ東京會館の味でお待ちしております」

■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

■お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

※営業時間の変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。





「ロッシニテラス」の夏のおすすめ

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:6月8日(月)から8月31日(月)

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。會館らしさが光る「フォワ・グラムースのブルスケッタ」や「リンゴとフォワ・グラのラビオリ サフランのソース」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。「マンゴーロールケーキ」や「トロピカルフルーツカタラーナ」は見た目も華やかなトロピカルなサマーフルーツを使用したスイーツです。スコーン、エクレアも東京會館の自家製です。

セット内容:マンゴーロールケーキ/ルビーチョコクッキー/カヌレ/シトロンパウンドケーキ/ルージュメロンゼリー/トロピカルフルーツカタラーナ/アールグレイショコラキャンテン/フォワ・グラムースのブルスケッタ/リンゴとフォワ・グラのラビオリ/スコーン 2種(プレーン/よもぎ)/エクレア 2種(オレンジ風味のキャロットラペ/バジルテイストローストビーフ)/ラズベリージャム・クロテッドクリーム
*お好みの紅茶・コーヒーをお好きにだけお召し上がりいただけます。

大人のパフェ マンゴー ¥2,000

販売期間: 6月1日(月)から8月31日(月)

マンゴー、パッションフルーツなどのトロピカルフルーツを意外にも相性の良いバナナ、キャラメルソース、チョコレートアイスを合わせた「大人のパフェ マンゴー」をご提供いたします。

「大人のパフェ マンゴー」中身:マンゴー、パッションフルーツソース、マンゴーパッションフルーツクリーム、バナナ、キャラメルソース、チョコレートアイスクリーム



ロッシニ夏のカレーフェア 単品¥2,200~/セット¥3,700~

販売期間: 6月8日(月)から8月31日(月)

完成までに3日を要する東京會館自慢のカレーは夏季限定で全7種類の豊富なラインアップです。

夏野菜とガーリックライスのスタミナカレー ¥2,800/ロコモコ風 ハンバーグカレー ¥3,000/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/シーフードカレー ¥2,400/岩中豚のロースカツカレー ¥2,800



■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 10:00~21:30L.O.

■お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

*営業時間に変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。



「日本料理 八千代」の夏

八千代の夏 “鱧尽くし会席” ¥15,000 ※2 日前までに要予約

販売期間:6月1日(月)から8月31日(月)

湯引きをはじめ、鱧寿司、鱧鍋などさまざまな形で旬の鱧を味わい尽くす、八千代の夏限定 特別会席です。



うなぎ御膳 ¥8,500 ※昼限定 10 食

販売期間:7月1日(水)から9月30日(月)

炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻は 2 段になっており、白焼きと鰻重がお楽しみいただけます。小鉢、お造り、茶碗蒸し、鰻重、香の物、肝吸、水菓子がセットになった充実の内容です。



夏の二重橋膳 ¥7,600

販売期間:6月1日(月)から8月31日(月)

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ミニ会席膳です。二重橋が描かれた特注のお重の中には鮎や鰻、お造りにはコチやきびなごなど、その日の仕入れにより夏の食材が色とりどりに並びます。



■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.

■お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

※営業時間に変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。

鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」の夏のおすすめ

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

店内のいけすから揚げたての黒鮪を使用した夏限定コース。ランチでも楽しめるメインディッシュの活黒鮪は、タジン鍋でウォッカ蒸し焼きにしています。

活黒鮪と黒毛和牛コース(ランチ) ¥15,000

ランチコース内容/先附、焼野菜、活黒鮪 タジン鍋の蒸し焼き、會サラダ、A4 黒毛和牛サーロイン 110g またはフィレ 100g、ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀、デザート

活黒鮪と特選黒毛和牛コース(ディナー) ¥28,000 ※2 日前までに要予約

ディナーコース内容/先附、冷製和牛のカルパッチョ仕立て、三種の貝鉄板焼き 九条葱の香り、季節の焼野菜、活黒鮪のタジン鍋蒸し焼き 二種の自家製ソースで、會サラダ、A5 特選黒毛和牛食べ比べ サーロイン 70g とフィレ 50g、ご飯またはガーリックライスまたは茶蕎麦、香の物、味噌椀、鉄板で魅せるデザート





■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(本館レストラン予約センター)

※営業時間は変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。

「MAIN BAR」の夏メニュー

ミントジュレップ ¥1,900

販売期間:6月1日(月)から8月31日(月)

ウッドフォードリザーブという、毎年5月に開催される競馬の権威である「ケンタッキーダービー」のオフィシャルバーボンを使用しています。

ほのかな甘味とミントの爽快感があり飲みやすいので、女性にもお召し上がりいただきたい一杯です。



■販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:00 L.O.

(ディナー)平日 17:00~22:00 L.O. ※土日祝は定休日.

■お問い合わせ先:050-3134-3553(直通)

※営業時間は変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。

「スイーツ&ギフト」のサマースイーツ

販売期間:6月1日(月)から8月31日(月)

マロンシャンテリー パッションマンゴー ¥908 ※7月1日(水)から8月31日(月)

70年近い歴史のある人気のマロンシャンテリーをマンゴー・パッションフルーツで爽やかな味わいに。マロンの甘みとトロピカルフルーツの酸味のリアージュをお楽しみください。



マンゴータルト ¥800

マンゴーとヨーグルト入りクリームによる甘味と酸味のハーモニーに、アーモンドクリームを練りこんだタルトの生地が味わいに深みを与えています。食べ応えのある一品です。



マンゴーのショートケーキ ¥850

マンゴーのジューシーな果肉感あふれるサマーショートケーキ。

ひょうたんシュークリーム オランジェ ¥888

縁起物スイーツとして人気のひょうたんをモチーフにしたシュークリームも夏限定フレーバーを販売します。ビターオレンジのエキスを加えた大人の味わいです。外側の生地はクッキーの材料を混ぜ込んでいるため、テイクアウト後もサクサク食感が残るシュークリームです。





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

ショコラティエのこだわりが光る 8 種の味わいのボンボンショコラ。

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、東京會館定番の一品/2.オレンジ:爽やかなオレンジが香るビターショコラのガナッシュ/3.キャラメルプールサレ:リッチな塩バターキャラメルボンボン、東京會館定番の一品/4.フレーズ:ダイヤのカットリングが美しいイチゴのガナッシュ/5.プラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのガナッシュ/6.ライムハート:爽やかなライムの香りが広がるホワイトチョコレートのガナッシュ/7.コーヒー:レストランプルニエでも使用しているコーヒー豆を生かしたガナッシュ/8.レモン:果肉入りで爽やかな酸味を感じる果実のフレーバーを閉じ込めたホワイトチョコレートのガナッシュ



製菓ショコラチーフ 小野塚雄也から皆様へ

「昨今ご自宅にいる機会が増えていることと思います。ギフトはもちろんのこと、ご自宅のちょっとぜいたくなティータイムなどでもお召し上がりいただき、少しでもご自宅での楽しみを増やしていただければと思っています」



■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

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※営業時間は変更となる場合がございますので、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。



■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 m²
 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

*6 番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。

「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(株式会社電通パブリックリレーションズ内) 担当:岡野、古川
 TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu-pr.co.jp