



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年9月24日

東京會館「クリスマス限定商品&ディナー」販売のご案内

伝統の味ブッシュ・ド・ノエル復活、プレミアムシュトーレンなど新商品が登場



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11月2日(月)から随時クリスマス関連商品の予約、また12月1日(火)から、5店舗のレストランでクリスマス限定メニューの提供を開始いたします。

代々愛されてきた伝統の商品から新商品までバリエーション豊富。ご自宅でも楽しめる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シンプルながらもエレガントに仕立てました。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通常の3個分のクリスマス限定サイズです。また今年は、東京會館で長年愛されてきた伝統の味であるブッシュ・ド・ノエルの販売が復活いたします。昨年大好評の苺とピスタチオのケーキは、今年ならではの自宅での少人数のパーティにも最適です。12月23日(水)~25日(金)の3日間で合計15個限定販売のクリスマスファンタジーは、今年はケーキ2段を2つ重ねた作りになっており、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。

極上食材を味わい尽くす限定コースが登場

今年は、東京會館本館にあるレストラン5店舗でクリスマス限定コースを提供します。フランス料理「レストランブルニエ」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、クリスマスにふさわしくキャビア、トリュフ、フォワ・グラ、オマール海老、鮑などの豪華食材を使用した特別コースをご用意します。

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。日本料理「八千代」では、和食の中にクリスマスのエッセンスを取り入れた見た目でも楽しめるコースをご用意します。

※本資料の表示価格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

東京會館のクリスマス商品は、パティシエが一つ一つ手作業で丁寧に仕上げています。見た目にも美しく、おいしさもしっかりと味わえる東京會館のクリスマスケーキのご予約受付は2020年11月2日(月)より開始いたします。ご自宅などでのクリスマスパーティに、ぜひご利用ください。

**苺のクリスマスケーキ ¥5,000**

■ 引き渡し期間:12月22日(火)~25日(金)

■ サイズ:直径14cm×高さ10cm

ふんわり軽やかなスポンジにたっぷりの生クリームと、芳醇(ほうじゅん)な香味のマラスキーノ酒とパウダーシュガーを絡ませた苺のスライスを贅沢(ぜいたく)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付けしており、ふんわりとした口当たりの後コクのあるリッチな味わいが広がります。プレゼントを包み込むようなイメージで生クリームを絞ったシンプルながらもエレガントな王道の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22日(火)~25日(金)

■ サイズ:直径12cm×高さ6.5cm

ホワイトクリスマスを想像させる、白く輝く生クリームの山の中には、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甘露煮して丁寧に裏ごしを3回することで、ふんわりとした口当たりに仕上げられています。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(大) ¥4,800

■ サイズ:縦9cm×横28cm×高さ8cm

ブッシュ・ド・ノエル(小) ¥2,800

■ サイズ:縦9cm×横16cm×高さ8cm

■ 引き渡し期間:12月22日(火)~25日(金)

苺のクリスマスケーキと並ぶ東京會館定番の味が本館で復活。

マーブル模様のブディングをバター風味豊かなスポンジで包み、コーヒークリームでデコレーションした東京會館の伝統的なブッシュ・ド・ノエルです。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。大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。





「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 80 個**

■ 引き渡し期間:12月22日(火)~25日(金)

■ サイズ:直径 12cm×高さ 5cm

苺とピスタチオでクリスマスカラーに仕立てた 80 個限定のケーキです。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シエ、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。

**クリスマスファンタジー ¥23,000 *各日限定 5 個(23 日~25 日の 3 日間で合計 15 個限定)**

■ 引き渡し期間:12月23日(水)~25日(金)

■ サイズ:直径 25cm×高さ 21cm

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(ぜいたく)に 4 段サンドしています。直径 25cm、高さ 21cm の圧巻のサイズは苺を約 80 個分使用し、ホームパーティ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)や雪の結晶をかたどったホワイトチョコレート、ショコラティエ手作りのチョコレートで作られたお花でドレスシーにデコレーションし、華やかなながらもシックに彩りました。

**シュトーレン ¥2,600**

■ 引き渡し期間:12月1日(火)~25日(金)

■ サイズ:縦 13cm×横 24cm×高さ 5cm

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 カ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。

**プレミアムシュトーレン ¥3,700 *限定 100 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(火)~25日(金)

■ サイズ:縦 5.5cm×横 19cm×高さ 7cm

ドイツ産の粉砂糖プードルデコールを使用し、通常のシュトーレンの 2 倍の量のくるみが練り込まれています。赤ワインで煮込んだイチジクとフランス産オレンジピール、イタリア産マロングラッセをまるごと贅沢(ぜいたく)に生地に練り込み風味豊かに焼き上げた後も、100 日間低温熟成させることで、くるみの油が程よくパン生地に染みわたり、しっとり濃厚なおいしさが楽しめる手間暇かけたこだわりの一品です。



クリスマスショコラボックス ¥5,000 *限定 50 個

■ 引き渡し期間:12月1日(火)~25日(金)

■ サイズ:縦 5cm×横 19.5cm×高さ 6cm

クリスマス仕様的高级感あるボックスはカカオ 64%のビターチョコレートを使用し、ショコラティエによる手作りで、全て召し上がることができます。中身は緑色のゆず風味のチョコレートや、茶色のキャラメルチョコレート、赤色のラズベリーチョコレート、黄色いアプリコットのチョコレートをはじめ、生チョコレートやトリュフ風味のボンボンショコラなどが詰まっています。クリスマスギフトとしてもおすすめです。

ポメリー プリュット・ロワイヤル ¥6,800

■ 引き渡し期間:12月1日(火)~25日(金)

1874年にシャンパーニュ史上初めてのプリュットを誕生させたことでも知られています。全体的にフレッシュ感のある印象で、口当たりは洗練されていて、快活感と上品さの調和が楽しめます。皇室とも古くから縁が深く、天皇即位礼御餐宴で供されたシャンパーニュをクリスマスにご堪能ください。(AOC シャンパーニュ/辛口)



ローストチキン(1羽) ¥5,000

■ 引き渡し期間:12月18日(金)~25日(金)

2代目本館でご好評をいただいていたローストチキンが今年、東京會館本館でも販売を再開いたします。オープンでじっくりと香ばしく焼き上げ、うま味が凝縮された肉汁から手作りするグレービーソースをかけてお召し上がりいただきます。今年のクリスマスは、ジューシーで食べ応えのある贅沢(ぜいたく)なチキンをメインディッシュに、リッチな時間をお楽しみください。



ロースターキー(スライス 100g) ¥2,500

■ 引き渡し期間:12月18日(金)~25日(金)

ローストチキンのほか、クリスマスの王道スパイシーなロースターキーもお求めやすいスライスで 100gより販売いたします。添えられたクランベリーソースをかけてお召し上がりください。





「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ベストセレクションノエル ¥5,150

■販売期間:12月1日(火)～25日(金)

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一つ一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きら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レクションノエルも併せて販売します。人気商品のため、品切れの際はご容赦ください。

■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

“Sweet Elegant”をテーマに、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。「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レトルトカレー、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、高級感あふれるショップです。

■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)

2020年11月2日(月)より、お電話またはHPにてご予約受付を開始いたします。





美味荘厳 「レストラン プルニエ」のクリスマスディナー

**Menu de Noël ¥33,000** ※3 日前までに要予約

年の瀬を華やかに楽しんでいただけますよう、メインダイニング プルニエでは、厳選した魚介類やお肉を贅沢(ぜいたく)に使用し趣向を凝らしたコースに仕上げました。本まぐろとエシャロットをマリネにした層に、フレッシュなキャビア、ラ・フランスの層が織りなす金箔のかかった塔のアミューズから始まり、シェフ松本こだわりの 8 時間日本酒で蒸した鮎、うに、才巻海老を贅沢(ぜいたく)に使用したボンファムグラッセ、ジロール茸と干しあんずを取り合わせたオマールブルー、黒トリュフが香るペリゲーソースで味わう尾花沢牛フィレ肉の網焼きなど全 8 品の豪華絢爛(けんらん)のクリスマスディナーです。

■ 販売期間:12 月 19 日(土)~25 日(金)

※12 月 23 日(水)~25 日(金)のディナータイムは Menu de Noël の他、クリスマスコースのみのご用意となります。

■ コース内容

天然本まぐろ オシエトラキャビア ラ・フランスのミルフィーユ仕立て“黄金の塔”/8 時間蒸しの鮎 北海道産うに 才巻海老とポロネギのボンファムグラッセ/ベロール家でごちそうになった黒トリュフとマーシュサラダのリゾット*/ヨーロッパ産オマールブルーのキュイ オ ナチュレル ジロール茸と干しあんずのア・ラ・ボルドレーズ ソース ジュ・ド・ラ・プレス/山形 尾花沢牛(A5)フィレ肉の網焼き チリメンキャベツに包んだドーブ・ド・ブフ 黒トリュフ香るペリゲーソース/山形県名産 おしどりミルクケーキのアイスクリーム マラスキーノ酒でマリネした苺*/ブッシュ・ド・ノエル 2020 スタイル/コーヒー・ミニャルディーズ (*印のお料理を除いた¥28,000 のコースもございます。)

■ 販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

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、松本浩之を昨年より、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。

■ 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. ※当面の間、月曜も営業いたします。

■ ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※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

鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」の五感で楽しむクリスマス



クリスマス特撰コース ¥30,000 ※3 日前までに要予約

鉄板焼きで楽しむクリスマスらしく贅沢(ぜいたく)な食材をふんだんに使用したコースに仕上げました。フォワ・グラのソティは、クリスマス仕様のアレンジとしてトリュフとベリーソースでお召し上がりいただけます。当日にいけすから揚げる活ブルーオマールはクラシックなソース アメリケーヌで、タジン鍋で炎を上げるパフォーマンスが人気の国産 活黒鮪、メインディッシュの和牛はサーロインかフィレをお選びいただける全 10 品、至極のスペシャルディナーです。

■ 販売期間: 12 月 19 日(土)~25 日(金)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12 月 23 日(水)~25 日(金)のディナータイムはクリスマス特撰コースのみのご用意となります。

■ コース内容

先附/聖夜を彩る 冷製の前菜/フォワ・グラのソティ/活ブルーオマール/国産 活黒鮪/季節の焼野菜/會サラダ/A5 特撰黒毛和牛(サーロイン 100g またはフィレ 80g)/ご飯 または ガーリックライス または トリュフリゾット/鉄板焼きで魅せるデザート

■ 販売店舗: 鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

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。

■ 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)

※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。





「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 ¥20,000 ※2日前までに要予約**

ロッシニでは、東京會館の伝統的な料理をベースにクリスマスカラーを取り入れた華やかなクリスマスコースをお楽しみいただけます。スコットランド産 サーモンのマリネ キャビアとハーブのハーモニーにはじまり、クラシカルメニューをアレンジした鮫鱈のブイヤベースやフランボワーズ風味のフォワ・グラ、トリュフを添えた国産牛フィレ肉のポワレなど、全6品の限定コースです。

■ 販売期間:12月19日(土)~25日(金)

※12月23日(水)~25日(金)のディナータイムはクリスマスディナーコースのみのご用意となります。

■ コース内容

アミューズ(コンソメ・グジェール) / スコットランド産 サーモンのマリネ キャビアとハーブのハーモニー / 柔らかく煮込んだ牛タンのパイ包み焼き トマトソース / 青海苔風味に焼き上げた青森県産 鮫鱈のブイヤベース / 国産牛 フィレ肉のポワレ 芳醇な茸とエストラゴンのアクセント フランボワーズ風味のフォワ・グラソーテとトリュフを添えて / ビスタチオが香る ショコラームスと苺のクーリー ブッシュド・ノエル仕立て / 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)

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。

■ 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)

※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。





TOKYO KAIKAN

日本料理「八千代」が贈る和のクリスマス



師走の御馳走 ¥25,000 ※3日前までに要予約

八千代では今年初めてクリスマスシーズンに、聖夜の遊び心を加えた会席が登場。赤と緑の食材を生かし、目でも舌でも楽しめる大人の会席料理に仕立てました。冬場に脂がのった高級魚キンキの潮汁や、炭火焼きでじっくりと火を通した和牛サーロイン、てっちり、にぎり寿司、ミニマロンシャンテリーなどの贅沢(ぜいたく)な内容です。日本酒とともに、ゆっくりと味わう年の瀬をお楽しみください。

■ 販売期間:12月19日(土)~25日(金)

■ 御品書

旬肴(鮫肝、鉄皮)／吹寄(松葉目鯛、雪花蓮根、年輪昆布、木の葉塩肉、公孫樹丸十)／椀盛り(喜知次潮汁 雪輪かぶら)／蟬氷(薄作り 橘酢)／焜炉(銀鱈西京焼)／炭火焼(和牛サーロイン 雪おろし)／小鍋(てっちり)／ご馳走(にぎり寿司)／甘味(名物ミニマロンシャンテリー、果物)

■ 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)

※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。





「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付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19日(土)~25日(金)

※12月23日(水)~25日(金)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。

クリスマス ローストビーフコース ¥8,000

スコットランド産 サーモンのマリネ キャビアとハーブのハーモニー/プティブイヤベース/US産 ローストビーフ 100g 温野菜添え/デザート/コーヒーまたは紅茶

フリーフロー付き クリスマス ローストビーフコース ¥12,000 ※当プランのみ税金・サービス料込

上記メニューに加え、生ビール、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ハイボール、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶を含むフリーフロー付(開始90分後L.O.)



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

■ 販売期間:12月1日(火)~25日(金)

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。「ピスタチオフラッフィー・ストロベリー」は、ピスタチオとアーモンドをふんだんに練りこんだモチモチの生地を、フレッシュな苺とともにお召し上がりいただく贅沢(ぜいたく)で食べ応えのある一品です。

セット内容:苺ムース/ピスタチオフラッフィー・ストロベリー/ブラウニー/苺プリン/ボックスゼリー 苺とライチのパートドフリュイ/ルビーメレンゲ/ガナッシュ・ショコラ/フォワ・グラとリンゴのラビオリ 濃厚なクリームソース/フロマーージュブランのカナッペ/エクレア 2種(コールドビーフと野菜のピクルス/カリフラワーにベーコンとタブナードのアクセント)/スコーン 2種(プレーン/マスカットのレーズン)/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。



ピスタチオとラズベリー・ベリーのパフェ ¥2,000

■ 販売期間:12月1日(火)~2021年2月28日(日)

フレッシュストロベリー、ラズベリーの甘酸っぱさと、まろやかなピスタチオの生クリームが絶妙にマッチするパフェです。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、ピスタチオの生クリーム、チェリーとカシスとストロベリーのクーリ、ラズベリーソース、ビターチョコレートムース、クランブルクッキー、チョコレートアイスクリーム、生クリーム



フレッシュベリーとアールグレイのロッシニ ¥2,000

■ 販売期間:12月1日(火)~12月末日

グラスにフレッシュストロベリーのピューレとアールグレイリキュールを混ぜ合わせ、ベリーやエディブルフラワー、フレッシュミントが入った色とりどりの氷を入れてスパークリングワインをたっぷり注ぎます。華やかで可愛い、爽やかな一杯です。

■ 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

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、バーという三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。

■ 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)

※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。“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※

※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 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、佐藤
TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu.pr.co.jp