

報道関係者各位  
プレスリリース



東京會館

2020年11月09日  
株式会社東京會館

## 東京會館 銀座スカイラウンジ リニューアルにむけて休業 ～55年の感謝を込めた特別プランをご用意～

大正11年に創業し100年近くにわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：渡辺 訓章)の銀座スカイラウンジはおかげさまで55周年を迎えました。このたび新たな銀座スカイラウンジへ向けて工事を行ない、来夏リニューアルオープンいたします。

1965年の開業以来、55年間の感謝の気持ち込めて、年末までの特別プランをご用意いたしました。



創業55周年を迎えた銀座スカイラウンジ

◆55TH トラディショナルフルコース ¥10,000(税・サービス料込)

アミューズ/パテ・ド・カンパーニュ/ドゥーブル コンソメスープ/舌平目の洋酒蒸

ボンファム(ハーフ)/牛フィレ肉のグリエ ロッシーニ風 または 牛タンシチュー 温野菜添え  
/デザート/ミニアルティーズ/コーヒー

◆55TH トラディショナルセット ¥5,500(税・サービス料込)

コンビネーションサラダ菜園風/ドゥーブル コンソメスープ/舌平目の洋酒蒸ボンファム  
(ハーフ)または牛フィレ肉のグリエ ロッシーニ風/デザート/コーヒー

※ご提供期間：55TH トラディショナルフルコース 2020年12月30日(水)まで

55TH トラディショナルセット ランチ 2020年12月30日(水)まで

ディナー 2020年12月17日(木)まで

※ランチ・ディナーともにご利用いただけます。ただし55TH トラディショナルフルコース  
は12月23日(水)~25日(金)はランチのみとさせていただきます。

※ご予約制

※2名様より6名様までご予約にて承ります

#### 【「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」について】

1922年創業後わずか2週間後の結婚披露宴の献立に登場している100年近く続く料理です。  
舌平目をシャンピニオン(西洋マッシュルーム)の薄切り、エシャロット等を白ワインと魚の  
だし汁で蒸したものにたっぷりのバターとオランダソースをかけてオーブンで焼き色を  
つけています。代々の料理人に大切に育まれ、白ワインの酸味を抑えたまろやかな味を作り  
あげました。





伝統メニューのひとつ「牛フィレ肉のグリエ ロッシーニ風」

#### ■銀座スカイラウンジ

日中はふり注ぐ光が爽やかな店内でランチやティータイムを。夕方に来店されると、日中からサンセット、そして夜景と景色の美しい移ろいを東京會館の料理とともに楽しみいただけます。ディナータイムには毎日、ピアノの演奏があり雰囲気をグッと盛り上げてくれます。

営業時間：11:00～22:00(L.O 21:00)

※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でご確認いただくか店舗までお電話にてお問合せください

TEL：03-3212-2775

〒100-0006 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15F

#### ■交通アクセス

- ・JR山手線・京浜東北線 有楽町駅より徒歩1分
- ・東京メトロ有楽町線 有楽町駅 D8出口より徒歩1分
- ・東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線 銀座駅 C9出口より徒歩3分

## ■今後のスケジュール

- ・ 2020年12月30日(水) 休業前の最終営業日(クリスマス、年末も営業予定です)
- ・ 2021年夏 リオープン予定

## ■東京會館について

大正11年(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」として創業。レストラン、バンケット、ウエディングを有する複合施設。約4年間の建替え工事を経て2019年1月8日に丸の内の本館が“NEWCLASSICS.”をコンセプトにリオープン。伝統の味を受け継ぐ店舗に新たな店舗を加えたレストラン、ショップ8店、丸の内地区最大級となる1,800名様パーティに対応する大バンケット、皇居を一望できるチャペルなどを有しています。



日中の店内からは銀座、汐留などの街並みが楽しめます



ディナータイムは夜景、ピアノの演奏とともにゆったりとお食事を

#### ■会社概要

社名 : 株式会社東京會館  
所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号  
代表 : 代表取締役社長 渡辺 訓章  
創業 : 大正11年(1922年)11月1日  
事業内容 : 宴会・結婚式場・レストランの経営、  
洋菓子・パンの食品製造・販売等  
URL : <https://www.kaikan.co.jp>

---

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京會館

広報担当 : 雪野

TEL : 03-3215-2111(代)

FAX : 03-3215-5606

MAIL : [j\\_yukino@kaikan.co.jp](mailto:j_yukino@kaikan.co.jp)



創業55周年を迎えた銀座スカイラウンジ



100年近い歴史をもつ東京會館の代表料理  
「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」



伝統メニューのひとつ「牛フィレ肉のグリエ  
エ ロッシーニ風」



日中の店内からは銀座、汐留などの街並み  
が楽しめます



ディナータイムは夜景、ピアノの演奏とと  
もにゆったりとお食事を