



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年12月9日

東京會館の新業態 キッチンカー営業のご案内 BISTRO WAGON by TOKYO KAIKAN

12/16～新丸ビル仲通り側にて出店開始



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12月16日(水)からキッチンカー営業を開始します。12月16日(水)から12月25日(金)は新丸ビル外構部分にてクリスマス期間限定出店をします。2021年1月以降は丸の内エリアを中心にキッチンカー営業を展開します。

大正11年創業 東京會館の味を気軽に楽しめるランチ BOX

新丸ビル外構 営業時間(ランチタイム) *全て税込み価格

2020年12月16日(水)～12月25日(金) 11:00～14:00

1日20食限定 東京會館カレー(小海老)

単品¥1,000/オードヴル or スープセット¥1,100/全部セット¥1,200

「あの味に会いに」と遠方からご来館くださるお客さまが絶えない、欧風カレー。伝統の製法で完成までに3日を要すメニューです。玉ねぎを繊維がなくなるまで細かく刻み、甘みを引き出すまで炒めるのに1日、カレー粉と特製ブイヨンを加えて煮込むこと1日、さらに1日寝かせて仕上げます。濃厚なコク、まろやかさ、上品な辛さとやさしい甘さをお楽しみいただけます。ビストロワゴンでは多くのお客様にお楽しみいただくために普段のレストランの半額以下の特別価格で提供いたします。



東京會館のエスプリたっぷりビストロ煮込みごはん“チキンフリカッセ”

単品¥900/オードヴル or スープセット¥1,000/全部セット¥1,100

チキンフリカッセは鶏肉を生クリームと白ワイン、チキンブイヨンで煮込んだフランスのおふくろの味です。東京會館ではレストランでの提供はもちろん、立食パーティでも人気のメニューです。ビストロワゴンではハーブライスと合わせ濃厚なソースとともにお召し上がりいただけます。このオンザライススタイルはレストランではお客様に提供されませんが東京會館スタッフがおすすめする美味しい食べ方です。





TOKYO KAIKAN

東京會館 メンバーのシグネチャーメニューも提供 パータイムは¥500～

新丸ビル外構 営業時間（パータイム）*全て税込み価格

2020年12月16日（水）～12月25日（金）15:00～21:00

スタンダードドリンク Rサイズ¥500 Lサイズ¥800

ビール、ハウスワイン、ハイボール、ジン、ウォッカ、ラム、リキュール、ソフトドリンク等

シーズナルドリンク ¥800・¥1,000・¥1,500

ブルショット ¥1,500

（伝統のダブルコンソメ、ウォッカ）

ホットミルクパンチ ¥1,000

（ダークラム、ブランデー、ミルク、シャンティ、シナモン）

自家製サングリア ¥800

（赤ワイン、フレッシュフルーツ、オレンジジュース、シナモン）

フィンガーフード 全て¥500

東京會館仕込みの本格的なフィンガーフードをご用意します。

本日のパテ、自身魚のエスカベッシュ等、日替わりです。



*写真は全てイメージです。実際の営業はテイクアウト用カップで提供いたします。

■市川 隆太（イチカワ リュウタ）プロフィール

BISTRO WAGON by TOKYO KAIKAN シェフ

1983年 東京都出身

2005年 都内ホテル入社

2011年 渡仏 レストラン ジル等、星付きフレンチにて修行

2012年 ルヴェソンヴェール駒場入社

2013年 都内ホテル入社

2018年 東京會館入社 浜松町東京會館 宴会調理担当

2019年 東京會館 本館 宴会調理担当

2019年 第53回ル・テタンジェ賞国際シグネチャーキューイジーヌ
コンクール 2019 日本大会 優勝

2020年 第53回ル・テタンジェ賞国際シグネチャーキューイジーヌ
コンクール アンテルナショナル（パリ）ファイナリスト





TOKYO KAIKAN

■ 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生まれ変わりました。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
 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>



■ 東京會館 本館へのアクセス

[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

[地下鉄でお越しのお客様] ※

東京メトロ「二重橋前駅〈丸の内〉」「有楽町駅」「日比谷駅」

都営三田線「日比谷駅」

※直結の地下コンコースをご利用いただけます



■ 東京會館のキッチンカー コンセプト・ロゴ

BISTRO WAGON

by TOKYO KAIKAN

AMITY! TASTY! LIVELY!

東京會館が始めるキッチンカーは若い世代のビジネスマン・OLも気軽に楽しめる新しい業態です。創業から約100年、「BISTRO WAGON by TOKYO KAIKAN」の料理は會館フレンチをベースにした親しみやすい、けれども今まで食べたことのないビストロメニューです。

Amity! お客様との交流・繋がりを大切に/Tasty! もちろん美味しい東京會館の味/Lively! 活気溢れるキッチンカー これまでの伝統の価値を引き継ぎながらも新しさ・大人の遊び心を取り入れ新しいお客様も魅了していきます。

<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