



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年12月11日

東京會館の伝統継承と新たな試み
オマールブルーやクエ、苺・栗・抹茶のスイーツなど旬の食材を堪能
「冬限定商品」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12月より、オマールブルーやクエ、鮑(アワビ)などの贅沢(ぜいたく)な食材や、苺・栗・抹茶をはじめとした旬食材を堪能する限定メニュー・スイーツを販売いたします。季節感あふれる冬の限定商品の数々をお楽しみいただけます。

東京會館の伝統を感じながら、冬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、冬に最もおいしい時季を迎える食材を、贅沢に使用した料理をご用意いたします。

栗や苺、抹茶など冬の心躍る色華やかなスイーツ

ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、一番上に金箔(きんぱく)が添えてあるお正月らしきもある縁起物スイーツ「クリキントタルト」も販売いたします。また、看板商品「マロンシャンテリー」は、3種のフレーバーの違いを少しずつ楽しめる「ミニマロンシャンテリーセット」や、今回初の試みとなる高級抹茶と玉露の葛(くず)が入った「京都の高級宇治抹茶と玉露の葛を忍ばせたプレミアムマロンシャンテリー」など、新たな試みの商品なども販売いたします。手土産にぴったりな商品をバラエティー豊かに展開します。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途、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。



TOKYO KAIKAN

旬の魚介を楽しむ「レストラン プルニエ」の冬メニュー



販売期間:12月1日(火)~2021年2月28日(日)

(左から)

スコットランド産 オマールブルーのミ・キュイ ボルシチ風 エストラゴン風味の青りんごピュレ オシエトラキャビア添え
単品 ¥7,480 (税抜 ¥6,800)

ツブ貝のフラン カプチーノ仕立て(期間限定) 単品 ¥4,620 (税抜 ¥4,200)

カシス風味のヴァン・ショー マスカルポーネのブルと共に 単品 ¥2,200 (税抜 ¥2,000)

■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)11:30~14:30L.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、月曜日も営業いたします。

■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。

「グリル ロッシニ」の冬のおすすめ

販売期間:12月1日(火)~2021年2月28日(日)

ランチコース A ¥4,400 (税抜 ¥4,000) /ランチコース B ¥6,050 (税抜 ¥5,500)

冬野菜の軽い煮込み 菜園風、ビーツと冬野菜のボルシチ、寒締めちぢみほうれん草のクリームスープからいずれか一品(ランチコース B は前菜とスープ付き)/ズワイ蟹と小海老 2種のクリームコロッケ または 北海道産 仔牛のソテー ストロガノフ風/ヴェリーヌ/コーヒー または 紅茶



グリルロッシニ コース ¥16,500 (税抜 ¥15,000)

※2日前までに要予約

アミューズ/真鯛のカルパッチョ/東京會館伝統のコンソメスープ/北海道産 帆立貝、小海老のチーズグラタン コキール仕立て/黒毛和牛サーロイン シャリアピンステーキ/苺とバニラアイスクリームのモンブラン仕立て 和栗のスープと一緒に/コーヒー または 紅茶



※12月19日(土)~25日(金)は除く

■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 17:30~20:30L.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。



TOKYO KAIKAN

「ロッシニテラス」の冬のおすすめ

ロッシニ冬のおすすめカレー

常陸牛入り チーズイン ハンバーグカレー 単品 ¥3,080 (税抜 ¥2,800) / セット ¥4,730 (税抜 ¥4,300)

販売期間: 12月1日(火)～2021年2月28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6種類の豊富なラインナップです。

その他のカレーメニュー

プレーンオムレツカレー ¥2,420 (税抜 ¥2,200) / グリル野菜カレー ¥2,640 (税抜 ¥2,400) / シーフードカレー ¥2,640 (税抜 ¥2,400) / ビーフカレー ¥2,970 (税抜 ¥2,700) / 岩中豚のロースカツカレー ¥3,080 (税抜 ¥2,800)



ロッシニ冬のおすすめスパゲッティ

仔牛を煮込んで仕上げたボローニャ風 スパゲッティ 単品 ¥3,080 (税抜 ¥2,800) / セット ¥4,730 (税抜 ¥4,300)

販売期間: 12月1日(火)～2021年2月28日(日)



お二人から楽しむディナープラン ¥10,000(税金・サービス料込)

※2日前までに要予約

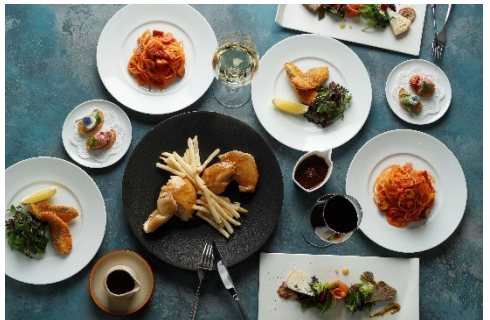
販売期間: 12月1日(火)～2021年2月28日(日)

東京會館のローストチキンや、昔ながらのナポリタンなどのお食事と、ワインやスパークリングワインなどのフリーフローがセットになったディナープランです。

プラン内容

季節のアベタイザー3種盛 / ブルスケットタ 2種盛 / 鰯(アジ)のフリット ハーブサラダ添え / ローストチキン / 昔ながらのスパゲッティ ナポリタン / ミニデザート

フリーフロー: スパークリングワイン / 生ビール / 白ワイン・赤ワイン / 限定カクテル / ハイボール / ソフトドリンク各種 ※2時間制(ドリンク90分制)



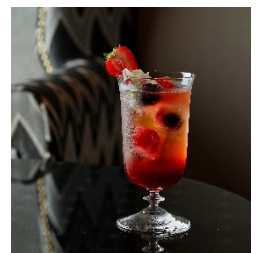
月替わりのおすすめカクテル

12月 フレッシュベリーとアールグレイのロッシニ ¥2,200 (税抜 ¥2,000)

1月 金柑(キンカン)のスプリッツァー ¥1,980 (税抜 ¥1,800)

2月 キャラメルシェカレード ¥1,980 (税抜 ¥1,800)

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定番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)

※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

「日本料理 八千代」の寿司

寿司と天麩羅のコース「瑠璃」
¥16,500 (税抜¥15,000)

旬の魚やお客様のお好みに合わせたネタを寿司カウンターにてお楽しみいただけます。

小鉢/お造り/焼魚/天麩羅/握り寿司
5貫/赤出汁(だし)

※握り寿司を中心にお楽しみいただくコース「藤」¥13,200(税込)～も
ございます。



<テイクアウト商品> 折詰寿司 ¥5,400 (税抜¥5,000)

マグロ、トロ、白身、イカ、車海老、穴子、光物など、寿司職人が旬のネタで握ったお寿司の詰め合わせをお持ち帰りいただけます。折詰寿司のテイクアウトのみのご予約も、八千代にて承ります。



「日本料理 八千代」の冬

～初春の会席～ 光風会席 ¥22,000 (税抜¥20,000)

販売期間:2021年1月5日(火)～1月25日(月)

鮑、いくらが添えられた中皿に小鯛のお造りなど、正月にふさわしい豪華な食材が並び、新年を明るく彩る会席です。

酒肴/前菜/お椀/お造り/炭火烧物/中皿/煮物/食事/水菓子

※このほか、季節の食材を使用した会席をご用意しております。



炭火烧き膳 ¥7,480 (税抜¥6,800) ※ランチ限定

特別な料理と優雅さを堪能できる、温かさのある日本料理店の空間で、皇居のお堀を望むロケーションにてお楽しみいただけます。

小鉢/炭火網焼(魚と国産牛の盛り合わせ)/お造り/茶碗蒸し/サラダ/吸物/ご飯/香の物



■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。



TOKYO KAIKAN

「TOKYO KAIKAN 會」の冬のおすすめ

ディナープラン「九州巡り」 ¥22,000 (税抜¥20,000)

販売期間:2021年1月4日(月)~2月28日(日)

この冬限定で、九州産の食材を活かした鉄板焼きコースを提供いたします。

「鹿児島県産旬魚 クエ」は、旬のクエの鉄板焼きにあご出汁とクエのアラでとったブイヨン、生姜の搾り汁を合わせたスープと一緒に召し上がりいただきます。

「博多地鶏」は、地鶏ならではの歯ごたえと弾力を楽しめます。熊本県産 赤茄子との相性も良く合わせて召し上がるのもおすすめです。薬味も今回は九州の赤いゆず胡椒と熊本の塩でお楽しみいただきます。

コース内容

先附/九州産二種の貝 冷製前菜/博多地鶏 または 大分県産 活車海老/季節の九州産焼野菜/鹿児島県産旬魚 クエ/會サラダ 伝統の會館ドレスリング/九州地方厳選の A4 黒毛和牛食べ比べ サーロイン 60g とフィレ 50g/ご飯 または ガーリックライス/香の物/味噌椀/九州果実を使った鉄板焼きデザート

- 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.
- 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。



「MAIN BAR」の冬メニュー

THE YAMAZAKI SINGLE MALT WHISKY 2020 EDITION

パンチョン/ボルドーワインカスク/スパニッシュオーク/ピーテッドモルト
¥2,750 (税抜¥2,500)

ミズナラ ¥4,400 (税抜¥4,000)

2020年に登場したシングルモルトウイスキー山崎の数量限定ボトル。厳選された樽で熟成し、それぞれの個性を引き出した5種類の特別なウイスキーをご用意しております。



国産牛肩ロースの赤ワイン煮込み ¥4,180 (税抜¥3,800)

メンバーでは本格的なお料理もお召し上がりいただけます。東京會館伝統料理のひとつである「国産牛肩ロースの赤ワイン煮込み」は、赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉が柔らかくほどけていく、冬の季節におすすめの逸品。3日間かけて完成させるため旨味が口の中に広がります。



- 販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)
- 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 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」の冬スイーツ

年始限定 クリキントタルト ¥918 (税抜¥850)

販売期間：2021年1月2日(土)～1月16日(土)

一番上に金箔が添えてあるお正月らしさもある華やかな一品です。

上部は全て練った栗のみを使用しているので、濃厚な栗の甘さを堪能できます。下のタルトは、ココアのクッキー、ほうじ茶、アーモンドクリーム、くるみを混ぜ合わせました。

栗の甘味タルトのココアの渋味、ほうじ茶の苦味とのコントラストを楽しめます。

**京都の高級宇治抹茶と玉露の葛を忍ばせた プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620** (税抜¥1,500)

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

外見は伝統的なマロンシャンテリーですが、中には京都宇治の高級抹茶と玉露の葛が入っている特別版で、今回初の試みです。抹茶の苦味と栗・生クリームの甘味が織りなす奥深い味わいをお楽しみいただけます。

**マロンシャンテリーセット (カフェキャラメル/ショコラ・白・ストロベリー)**

¥1,620 (税抜¥1,500)

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

通常のマロンシャンテリーをミニサイズにし、一度に3種のフレーバーを楽しめるお得なセットが期間限定で登場します。定番の「マロンシャンテリー (中央)」はもちろんのこと、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー カフェキャラメル (左・12月)」と「マロンシャンテリー ストロベリー (右)」のセットです。 ※1-2月は、カフェキャラメルが「マロンシャンテリー ショコラ」に変わります。

**カフェ・ラテ ムース ¥702** (税抜¥650)

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

貴婦人のような風貌のエスプレッソとミルクで作ったムースの中には、マンダリンオレンジのブリュレとみかんのコンフィチュールが入って味わいを引き締めます。一口食べるとまるでカフェ・ラテのような優しい味わい。ホワイトチョコレートとミルクのグラサージュ、生クリームとホワイトチョコレートのパールクラッカンが上品な華やかさを添えます。

**フルーツタルト ¥810** (税抜¥750)

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

アーモンドタルトの上にカスタードクリームをたっぷりと載せ、フレッシュな苺とブルーベリー、ラズベリー、苺のパートドフリユイをふんだんに盛り付けました。ルビーショコラパールのサクサクとした食感に、カスタードクリームとベリーの濃厚な甘さと酸っぱさが引き立ちます。





TOKYO KAIKAN

ボンボンショコラ

6 個入り ¥2,160 (税抜¥2,000)、

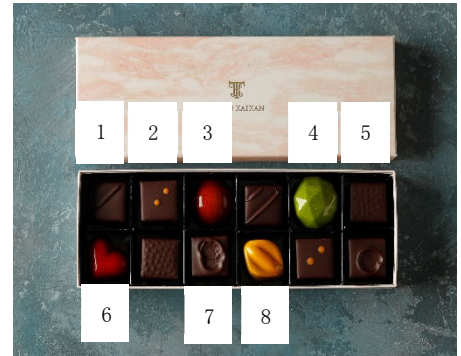
8 個入り ¥2,808 (税抜¥2,600)、12 個入り ¥4,104 (税抜¥3,800)

販売期間：12 月 1 日 (火) ～2021 年 2 月 28 日 (日)

パティシエのこだわりが光る冬期限定のボンボンショコラ。

8 種の味わいを贅沢に詰め込みました。

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. 温州みかん: ホワイトチョコレートとみかんのガナッシュ / 3. キャラメルブルーサルレ: リッチな塩バターキャラメルボンボン
4. 柚子: ダイヤのカッティングが美しいホワイトチョコレートと柚子のガナッシュ / 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. ラズベリーハート: 甘酸っぱいラズベリーのガナッシュ / 7. アールグレイ: 上品なアールグレイティーの香りのガナッシュ
8. アプリコット: アプリコットの酸味と香ばしいキャラメルガナッシュ



■販売店舗: 「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。

■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・ウエ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>



■東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを、動画でもご紹介しております。

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html



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