



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年8月10日

東京會館 本館「秋限定商品」販売のご案内

- 北海道産の魚介や、秋の厳選食材を楽しむお食事から、栗や洋梨、秋の実りを味わうスイーツまで充実
- ハロウィン期間限定のスイーツが登場
- 2022年に迎える創業100周年を祝し、伝統メニューが復刻！



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、2021年9月1日(水)から11月30日(火)までの期間、甘鯛や鮭、イクラをはじめとした旬の食材や、フルーツや秋野菜で実りの秋を感じていただける限定メニューを販売します。また、来年の創業100周年に向けて、当館の伝統的なメニューを復刻し、秋らしいクラシカルなメニューやハロウィン期間限定スイーツをご提供します。

北海道産の魚介をはじめ秋の味覚を各レストランでご提供。創業100周年に向けて当館伝統のメニューも復刻

フランス料理「レストラン プルニエ」では、日本の伝統食材を巧みにアレンジした魚料理など、独創的なアイデアの料理をお楽しみいただけます。日本料理「八千代」と鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、北海道特産の海の幸やお肉をご堪能いただけるメニューをご用意しました。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、鮭などの旬の魚のお料理や、深まる秋にぴったりの煮込み料理、オールデイダイニング「ロッシニテラス」はブランド肉と秋野菜が堪能できる期間限定のカレーをご提供します。また、グリルレストラン、鉄板焼きレストラン、バー、ペストリーショップの4店舗で、来年迎える創業100周年に向けて伝統のメニューを復刻しました。秋の季節感にぴったりのクラシカルなメニューをお楽しみいただけます。

実りの秋を感じる栗やさつまいものスイーツ、ハロウィンの期間限定スイーツが登場！

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、栗やさつまいも、旬のフルーツを目にも美しいスイーツに仕立てた「アフタヌーンティーセット」やパフェで秋の味覚をご堪能いただけます。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、名産地・笠間から取り寄せた和栗を使用し、素材本来の味わいを引き出した「マロンシャンテリー」のプレミアム商品と、「一保堂茶舗」の番茶をスポンジに練り込んだワンランク上の「プレミアムモンブラン」を販売します。このほかハロウィンのシーズンには、カボチャのプリン、カボチャに見立てたチョコレートをご用意。また、17時からご提供する「カクテルアフタヌーンティーセット」が新登場。紅茶やハーブティーをアレンジしたカクテルとともに、ちょっと遅めのお茶の時間をお楽しみいただけます。

※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

「レストラン プルニエ」 秋の味覚を味わうスペシャリテ

<調理長松本 コメント>

フランス修業を終えて以来 20 年、常に心がけているのは、「火を入れて新鮮、形を変えて自然」ということです。フランス、そして日本各地より届く厳選された食材に火を入れながら、形を変えながら食材が自然に身を置いていた時の状態に戻してあげる…。そんなイメージで日々、料理を作っています。休日、海に潜り山歩きの中で季節を知り、その旬に応じた今、一番の食材を探す。そして今度はその食材に合った調理法を探すのです。レストラン プルニエの料理はこうして作られているのです。

<松本浩之 プロフィール>

1969 年生まれ。三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」や「ダニエル・メトリ」などで 6 年にわたり本場の味を習得。帰国後は、銀座「レ・ザンジュ」、
「Restaurant FEU」などで料理長を歴任。2019 年より東京會館本館「レストラン プルニエ」の調理長を務める。フランス料理の本質を踏まえつつ、より軽やかにモダンに仕上げ、人々に感動や幸福を与える料理を志している。



福井県産 へしこの糠でマリネし 蒸し上げた甘鯛 丸茄子のフォンダンと塩雲丹のバターソース

コース¥16,500 の一品 / 単品¥8,360 ハーフサイズ¥4,620

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

日本の伝統食材をフレンチに取り入れた魚料理です。福井県に伝わる魚の加工品「へしこ」の糠(ぬか)で漬け込むことで、うま味と香りを深めた甘鯛に、小茄子とカレー風味の丸茄子のフォンダン、塩雲丹(うに)のバターソースを添えました。



羽太のア・ラ・ヴァプール 旬の蕪 大根 木の子 濃厚なトリプルビーフコンソメ

コース¥24,200 の一品 / 単品¥7,920 ハーフサイズ¥5,280

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

ふっくらと蒸し焼きにした羽太(はた)に、3 日間かけて煮込むことにより濃厚なエキスを抽出したトリプルビーフコンソメをかけてご提供する魚料理です。蕪(かぶ)や「うえだみどり大根」などの厳選野菜、薬味の黄ニラを添えてご提供します。



マダムビュルゴーのシャラン鴨 胸肉のロースト ココナッツ風味のオリエンタルな無花果グラッセ

コース¥24,200 の一品 / 単品¥8,800 ハーフサイズ¥5,720

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

希少なマダムビュルゴーのシャラン鴨をもっともおいしく感じる厚みにカットし、香ばしくローストした一品です。スパイシーなジュレで包んだ旬の無花果(いちじく)と、球状に飾りつけたココナッツとともにお召し上がりいただけます。



モンブラン 2021 スタイル デイナーコースの一品 / 単品¥2,475

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

調理長松本がフランス修業時代を過ごした思い出の地、シャモニーから臨む壮大なモンブランの、雪で白く輝く山を表現したデザートです。

球状のホワイトチョコレートをスプーンで崩すと、マロンクリームやライムの果肉、キャラメルアイスクリーム、雪のようにふんわりとしたラム酒風味のマロンのエスプーマが現れます。



■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、月曜日にも営業いたします。

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用) ※最新の営業時間は、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」 秋のメニュー

秋のクラシカルコース ¥16,500

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

クラシカルなフランス料理を調理長牧野がモダンにアレンジした、記念日などにおすすめのフルコースです。魚料理は香草入りのパン粉をまわらせて風味豊かに焼き上げた赤エイのムニエル、肉料理は香ばしく焼き上げた黒毛和牛フィレ肉とフォワ・グラを、濃厚な味わいのランデーズソースとともに味わっていただきます。

<コース内容>

アミューズ/アトランティックサーモンの塩麹マリネ カネロニ飾り/旬のきのこの濃厚ポタージュ カプチーノ仕立て/赤エイのムニエル 香草パン粉焼き 秋野菜のピクルス添え/黒毛和牛フィレ肉のポワレランド風 ピペラード添え/林檎とマロンのクレープ包み アングレーズソース/コーヒー または 紅茶と小菓子

オールドファッションコース ¥13,200 **復刻メニュー**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 18 日(土)、19 日(日)、20 日(月・祝)の 3 日間限定

大正・昭和時代から愛されてきた東京會館の伝統的な料理を再現してご紹介するコース。敬老の日のお食事として、懐かしいお料理を味わうことができます。魚料理は舌平目とシャンピニオンを魚の出汁(だし)と白ワインで煮込み、バターとオランダソースを加えて焼き上げた「舌平目の洋酒蒸 ボンファミ」、肉料理はパン粉をまわらせてソテーした牛フィレ肉にシャトーソースを添えた「フィレミヨン 衣焼き」をご提供します。

<コース内容>

オールドウーヴル 取合せ(シャンピニオングレック、小海老のカクテル、スモークサーモン)/澄スープ 温又は 冷製(コンソメスープ 温製 または 冷製)/舌比目魚 バター焼 又は 舌比目魚 洋酒蒸 貴婦人風(舌平目のムニエル または 舌平目の洋酒蒸 ボンファミ)/フィレミヨン 衣焼き 又は 羊肉 網焼(牛フィレ肉の衣焼き または 仔羊の網焼き 温野菜添え)/洋梨メルバ(洋梨のコンポート バニラアイスクリーム添え)/コーヒー 又は 紅茶



秋鮭のグリエとクリームコロッケ いくら添え ベアルネーズソースと共に

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

網焼きをした旬の秋鮭と、秋鮭の入ったクリームコロッケに、イクラとベアルネーズソースを添えました。色鮮やかな紫芋のマッシュポテトとともに彩りあふれる秋の味覚をお楽しみいただきます。



国産牛ほほ肉のビール煮 フランドル風

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

国産牛ほほ肉のとろけるような味わいをお楽しみいただける煮込み料理です。肉質を柔らかくするため、焼酎に一晩漬けた後に黒ビールやドゥミグラスソースでさらに煮込み、時間をかけて丁寧に調理することで、深い味わいと食感を引き出しています。



**魴鱒のソテー モンサンミッシェル産 ムール貝のパエリア風リゾット****ディナーコース B ¥8,800 の一品**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

旬を迎える魴鱒(ほうぼう)を香ばしく焼き上げた魚料理です。モンサンミッシェル産のムール貝をワイン蒸しに、その出汁で作ったパエリア風リゾットと、帆立のうま味を凝縮したブルブランソースとともにご提供します。



■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 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)

※最新の営業時間は、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」 秋のメニュー**ロッシニ秋のおすすめカレー****塩麹マリネした岩中豚ロースのソテーと秋野菜のマイルドカレー 単品 ¥3,080 / セット ¥4,730**

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

塩麹(こうじ)に漬けることでジューシーさが増した「岩中豚(いわちゅうぶた)」を味わっていただけのカレー。完成までに 3 日を要する東京會館自慢のカレールーは、生クリームと秋野菜を加えたマイルドな味わいに仕立てています。ロッシニテラスでは、期間限定メニューを含む全 6 種類のカレーをそろえております。



<その他のカレーメニュー>

プレーンオムレツカレー ¥2,420 / グリル野菜カレー ¥2,640 / シーフードカレー ¥2,640 / ビーフカレー ¥2,970 /

岩中豚のロースカツカレー ¥3,080

ロッシニ秋のおすすめスパゲッティ**シーフードとフレッシュバジルのトマトスパゲッティ 単品 ¥2,640 / セット ¥4,290**

販売期間:9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

フルーティな味わいのチェリートマトをふんだんに使い、新鮮な海老やイカ、帆立といった海の幸をバジルとニンニク入りのトマトソースで調味したパスタです。

**お二人から楽しむディナープラン****¥10,000 (サービス料込み) / ショートコース ¥6,500 (サービス料込み)**

※2 名様より 2 日前までの要予約

販売期間: 9 月 1 日(水)~11 月 30 日(火)

お食事とフリーフローがセットになったディナープラン。US 産の牛リブロースを和風ソースでさっぱりとお召し上がりいただく肉料理をメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、ニンニクとバター風味で味わう鶏の手羽先、お食事の締めくくりのパスタなど充実した内容をご提供します。お料理やドリンクの内容をシンプルにしたショートコースもご利用いただけます。



<プラン内容> オードヴル 2 種(パテ・ド・カンパーニュ/生ハム) / プルスケット 2 種(サーモンリエット/トマトのマリネとモッツアレラチーズのカプレーゼ) / 鶏手羽先のソテー プルゴーニュ風 / US 産 牛リブロースのグリエ 和風ソース / シーフードとフレッシュバジルのトマトスパゲッティ / 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 / 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)

※緊急事態宣言中は、ノンアルコールドリンクをご提供させていただきます。要請内容に準じて、提供時間が変更となる場合がございます。



月替わりのおすすめカクテル

- 9月：3種ベリーのサングリア(右) ¥1,980
 10月：フレッシュ柘榴のピンクレディー(中) ¥1,980
 11月：巨峰のソルクパーノ(左) ¥1,980

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。9月は赤ワインにブラックベリーとフランボワーズ、いちご、オレンジを組み合わせたフルーティなカクテル、10月は柘榴(ざくろ)の果汁をバラの芳香が漂うジンとともにシェイクした華やかな味覚のカクテル、11月はラム酒にフレッシュな巨峰の果汁を組み合わせた秋の実りを感じる一杯をお届けします。



「ロッシニテラス」秋のスイーツ

アフタヌーンティーセット ¥4,180/グラスシャンパン付き ¥6,380 ※14:00~16:30

レイトアフタヌーンティーセット ¥4,180/グラスシャンパン付き ¥6,380

※17:00~19:00(月曜日~金曜日限定)、1日10名様限定、2日前までの要予約

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

栗やさつまいも、洋梨など秋の味覚をご堪能いただけるスイーツのセットです。焼き芋風に調理することで甘さを増したさつまいもとマロングラッセのモンブラン、コンポートした洋梨のゼリー、マロングラッセとクルミ入りのパウンドケーキのほか、セイボリーでもさつまいもの甘さを生ハムが引き立てるサンドウィッチをご用意。このほか、チョコレートのフィナンシェとムース、バナナのシブーストもお楽しみいただけます。



セット内容:マロンとさつまいものモンブラン/マロンとドライフルーツ入りパウンドケーキ/ミルクチョコレートムース/生キャラメルタルト/フィナンシェ・ショコラ/バナナのシブーストタルト/ポワールゼリーとチーズのムース/フォワ・グラと林檎のラヴィオリ 焦がしバター入りスプレムソース/サーモンリエットのブルスケッタ/生ハム、さつまいも、ライムのサンドウィッチ/スコーン2種(プレーン&ほうじ茶)/ラズベリージャム・クロテッドクリーム

※2時間制(アフタヌーンティーセットはドリンク90分制、レイトアフタヌーンティーセットはドリンク60分制)

※10月23日(土)から31日(日)は、メニューの一部がハロウィン仕様になります。

※緊急事態宣言中「グラスシャンパン」は、「ノンアルコールスパークリングワイン」にてご提供させていただきます。

カクテルアフタヌーンティーセット ¥5,800 ※17:00~19:00(月曜日~金曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)



レイトアフタヌーンティーセットに、カクテルを組み合わせたセットメニュー。カクテルは、スイーツやセイボリーとの相性のよいコーヒーや紅茶、ハーブティーをアレンジしたアルコール控えめの5種をご用意しました。

カクテル:マスカットジャスミンティー(写真・左)/ローズヒップティーとフレッシュグレープフルーツのスパモニー(写真・中)/アールグレイピーチソーダとジンジャービアのモスコミュール(写真・右)/ベイリーズ

ラテ/アールグレイピーチソーダ

※2時間制(ドリンク60分制)

※カクテルはメニューリストより2種、コーヒー・紅茶はメニューリストより2種をお選びいただけます。

※緊急事態宣言中は、ノンアルコールドリンクをご提供させていただきます。

~大人のパフェ~ 秋の味覚たっぷりパフェ ¥2,200

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

栗のアイスクリームにカボチャのプリンを重ね、焼き芋のように焼き上げて甘さを増したさつまいものクリームを飾りつけたパフェです。味覚のアクセントとなるキャラメルソースにも、香ばしいクルミやマロングラッセ、レーズンなどをふんだんに入れて季節感を演出。トッピングでも、シャインマスカットやマロングラッセなどの秋の味覚を散りばめました。

内容:さつまいものクリーム、カボチャのプリン、栗のアイスクリーム、キャラメルソース(クルミ、マロングラッセ、マスカットレーズン、ドライアップル入り)、オレンジソース、シャインマスカット、マロングラッセ、ブルーベリー、チョコレート、生クリーム

■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)※最新の営業時間は、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」の季節限定メニュー

北海の秋味 小箱膳 ¥6,600 ※ランチ限定

販売期間:9月1日(水)～11月30日(火)

※前日 18 時までの要予約

北海道の秋の魚介をご堪能いただく御膳です。「いくら小箱御飯」と、鮭や甘海老など3種の握り寿司、雲丹と湯葉の小鉢、季節の花・菊の形に飾り切りした「帆立の菊花煮」、鮭の入ったお吸い物、香の物、水菓子をご提供します。



1日1組限定 秋の特別会席 秋の味覚集め ¥27,500

販売期間:9月1日(水)～11月30日(火)

※3 日前までの要予約

職人と会話を楽しみながらライブキッチンのように囲炉裏(いろり)の前で楽しむ特別会席です。旬のマナガツオ、キンキヤ和牛サーロインなどの囲炉裏での焼き物のほか、香り高い松茸の土瓶蒸しや、海の幸を堪能する北海鍋など豪華食材が並びます。

内容:酒の肴、刺身、囲炉裏焼、和え物、北海鍋、油物、食事、水菓子



江戸前握り寿司 ¥7,480 ※ランチ限定

販売期間:9月1日(水)～11月30日(火)

※前日 17 時までの要予約、水曜日のご予約は月曜日の 17 時まで、日曜日・祝祭日のご予約は金曜日の 17 時まで

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・小煮物と赤出汁付きです。ディナータイムの握り寿司のコース「藤」(¥13,200)もごございます。



■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.

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、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 會」の鉄板焼きコース

北海道めぐり 東京會館の伝統を楽しむ『クラシカルセレクション』 ¥24,200 復刻メニュー

※2名様から前日 18 時までの要予約

販売期間:9月1日(水)～11月30日(火)

北海道から取り寄せた厳選食材をご堪能いただける季節のコース。北海道名産の魚介の冷菜をはじめとする豪華 9 品をご提供いたします。メインディッシュの A4 黒毛和牛のサーロインのほか、ジビエの季節に向けて9月から10月はラム肉、11月は鹿肉のお料理もご用意。魚料理は、トマトとキノコを加えたガーリックバターソースで「ミレイユ風」に仕立てた東京會館のクラシカルメニューをお楽しみいただけます。

<コース内容>先付/北海道産 海の幸の冷菜/ラム肉(9月～10月)または鹿肉(11月)をお楽しみいただく一品/大地の恵み 焼き野菜/北海道産旬魚のミレイユ風/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/北海道産 A4黒毛和牛サーロイン 110g (または他県産 黒毛和牛フィレ肉 100g)/ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀/北海道産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)

※最新の営業時間は、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

「MAIN BAR」

カクテル「かえで」 ¥1,650

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

オレンジリキュールやライムを合わせた爽やかな柑橘(かんきつ)系の風味とブランデーのエレガントな味わいのオリジナルカクテル。“大切な思い出”が花言葉である「かえで」をイメージし、色づく秋を表現しました。



天使の海老のカクテル ¥1,650 復刻メニュー

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

メンバーでは、お酒に合う本格的なお料理もお楽しみいただけます。「天使の海老のカクテル」は、東京會館の伝統を受け継ぐクラシカルな料理の一つで、ブランド海老「天使の海老」の甘みとコクを、辛味のあるケチャップベースのカクテルソースが引き立てます。



■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)

※最新の営業時間は、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」の季節限定商品

<秋のスイーツ>



プレミアムモンブラン ¥1,026

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

新たに厳選された笠間産の和栗本来の味を引き出すため、できるだけ手を加えずに仕上げたワンランク上のモンブラン。生クリームは繊細な甘さの和三盆を使用し、スポンジの生地には京都「一保堂茶舗」の番茶を練り込みました。番茶のスモーキーな香りが、和栗の味わいに深みを増す大人向けの一品です。



キャラメルポワール ¥864

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

洋梨のキャラメリゼと洋梨のジャムに、ミルクチョコレート入りのキャラメルムースを組み合わせたスイーツです。アーモンドを加えたスポンジや、カリカリとした食感のアーモンドブラリネの香ばしさが、キャラメルの濃厚な甘さを引き立てます。

<開業 100 周年 復刻スイーツ>

東京會館開業 100 周年に向けて、今後、毎シーズン伝統のスイーツを復刻してご提供する予定です。

スワンシュークリーム ¥918 復刻スイーツ

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

優雅な曲線を描く白鳥の形のシューに、キウイやマスカット、無花果、マンゴーなど色鮮やかなフルーツを飾りつけ、まろやかなカスタードクリームと、くちどけのよい生クリームを添えました。



パリプレスト ¥2,376 復刻スイーツ

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

軽い食感が楽しめるシュー生地のスイーツです。香ばしいアーモンドブラリネソースとカスタードクリーム、生クリームをサンドし、とろける食感の生チョコレート飾りつけてホールで提供します。





TOKYO KAIKAN

<旬のフルーツを味わう期間限定スイーツ>

黄金桃のショートケーキ ¥1,026

販売期間:9月1日(水)~9月30日(木)

やわらかく甘みの強い旬の山梨県産黄金桃を贅沢(ぜいたく)に使用。生クリームと黄金桃が織りなす三層のハーモニーが、優雅なひとときを与えてくれます。



洋梨のショートケーキ ¥918

販売期間:10月1日(金)~11月30日(火)

しっとりとしたスポンジの間に、旬を迎える洋梨と、洋梨の果汁を加えた風味豊かなクリームをサンドし、繊細な三層のケーキに仕立てました。



パンプキンプリン ¥648 ハロウィン限定スイーツ

販売期間:10月1日(金)~31日(日)

ハロウィンの期間限定でご提供するスイーツ。濃厚なカボチャプリンの上に裏ごしたマロンをのせ、さつまいものクリームでデコレーションしています。



<秋のマロンシャンテリー>

笠間産の和栗をつかった プレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

マロンシャンテリーは70年ほどの歴史を持つ、東京會館初代製菓長 勝目清鷹が考案したモンブラン。厳選した笠間産の和栗を包み込んだ秋限定の特別なマロンシャンテリーです。和栗の素材本来の甘みと、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみいただけます。



ミニマロンシャンテリーセット(アールグレイ/白/ラ・フランス) ¥1,620

販売期間:9月1日(水)~11月30日(火)

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です。東京會館伝統の味の「マロンシャンテリー」(写真中央)のほか、アールグレイティーの芳香が広がる「マロンシャンテリー アールグレイ」(写真左)、洋梨果汁のフルーティな甘さの「マロンシャンテリー ラ・フランス」(写真右)をご提供します。



ボンボンショコラ 6個入り ¥2,160、8個入り ¥2,808、12個入り ¥4,104

販売期間:通年(時季によりフレーバーが変わります)

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。

<内容>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.ピーカンナッツブラリネ:塩気の効いたピーカンナッツが入ったキャラメル風味のブラリネ/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.ポワール:洋梨のフルーティなパートダマンド/5.ブラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネ、東京會館定番の一品/6.バニラ:バニラ風味のガナッシュをゴールドチョコレートで包んだハート形/7.いちじクワイン:ワインで柔らかく煮たドライいちじくを包んだガナッシュ/8.ラムレーズン:ラム酒漬けのレーズンが入った大人向けのガナッシュ



ハロウィンショコラ 3個入り ¥1,404 ハロウィン限定スイーツ *限定100個

販売期間:10月1日(金)~31日(日)

カボチャに見立てた形状のみならず、中にローストしたカボチャの種のブラリネショコラが入っており、見た目も味も楽しい、秋ならではの香ばしさをを感じるハロウィンショコラ。



■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)

※最新の営業時間は、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

■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(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>



■新型コロナウイルス感染症への安全対策に関する動画

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