



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年12月14日

東京會館 本館「冬限定商品」販売のご案内

- オマール海老やずわい蟹、鮑、国産ブランド牛などの贅沢な食材が楽しめる年末年始にふさわしいお食事を提供
- ふぐや鮫鱈など旬の食材をふんだんに使った冬を堪能する期間限定メニューも多数
- 2022年11月1日で創業100周年！昔ながらの調理法で歴史を味わう伝統メニューが復刻！記念商品もご用意



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12月1日(水)から2022年2月28日(月)までの期間、オマール海老や楚蟹(ずわいがに)、活黒鮑(いけくろあわび)、国産ブランド牛などの贅沢な食材や、河豚(ふぐ)や鮫鱈(あんこう)などの旬の食材を、お楽しみいただける限定メニューを販売します。また、2022年11月1日に迎える創業100周年に向け、これまでの感謝を込めて、各店趣向を凝らした記念メニューや限定商品をご提供します。

冬の季節感を味わえる料理を各レストランでご提供。創業100周年に向けて復刻メニューや記念商品をご用意

フランス料理「レストラン プルニエ」では、旬の魚介などを使った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」ではふぐ鍋、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では活黒鮑など、会食機会が増える季節にぴったりの贅沢な料理をご用意しました。また、2022年に迎える創業100周年に向け、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では昔ながらの製法で調理する真鯛のソテーなど伝統のメニューを復刻したほか、ペストリーショップでは、復刻スイーツや、贈答品にもぴったりの100周年記念フルーツケーキを数量限定で販売します。

年末年始を彩る初春の華やかなスイーツとベーカリー商品

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、「アフタヌーンティーセット」やパフェで、彩り豊かなスイーツやパフェ、デザート感覚のカクテル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、年始の手土産にぴったりの「クリキントタルト」や「一保堂茶舗」のほうじ茶を練り込んだ新作商品の「ほうじ茶和三盆ロールケーキ」、華やかなデコレーションのホールケーキ、ワンランク上の「プレミアムマロンシャンテリー」をご提供します。また、縁起物や厄払いなどの意味合いを込めたベーカリーの新品もご用意しました。

※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。



「レストラン プルニエ」の冬メニュー

楚蟹と根セロリのレムラード 柑橘風味 フランス産オシエトラキャビア添え

コース¥16,500 の一品／単品¥5,280 ハーフサイズ¥3,850

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

冬の味覚・楚蟹(ずわいがに)のジューシーな身を、爽やかな風味のレモンやまろやかなマヨネーズで和えた前菜。ほろにがい根セロリを組み合わせることで蟹の甘さを引き立てています。蟹のうま味を凝縮したソースとフランス産のオシエトラキャビアを添えてご提供します。

**スコットランド産 オマール海老と旬を迎えたカリフラワー “デュ・パリー”仕立て**

コース¥24,200 の一品／単品¥9,020 ハーフサイズ¥5,720

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

スコットランド産オマール海老に、カリフラワーの自然な味わいを生かした白いピューレと、バターソテーにより香ばしさを引き出したヴルーテソースを添えました。ほうれん草の中にもオマール海老を詰めており、海の幸と野菜のコンビネーションをご堪能いただけます。

**タルト・タタン 単品¥2,530**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

真空調理でシナモンの風味を付けたりんごに、塩キャラメルのみースを組み合わせたデザート。りんごのスライスと、香ばしいパイをトッピングし、カルダモンアイスクリーム、キャラメリゼしたクルミとローストピスタチオを添えました。



■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) ※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」の冬のおすすめ

冬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:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

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、鮫鱈(あんこう)の身や肝の味覚をご堪能いただける「青森県産 鮫鱈のコトリヤード サフランライス添え」、肉料理は、玉ねぎに漬けた柔らかなお肉をジューシーに焼き上げた「黒毛和牛フィレ肉のシャリアピンステーキ 根菜のグレック添え」をご提供します。

<コース内容>

アミューズ/岩中豚入りポークテリーヌ ポートワインのジュレ エスプレット唐辛子のアクセント/オニオングラタンスープ/青森県産 鮫鱈のコトリヤード サフランライス添え/黒毛和牛フィレ肉のシャリアピンステーキ 根菜のグレック添え/ドライ林檎とレーズンのディプロマットプリン メレンゲ飾り/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**

※2日前までの要予約

販売期間:2022年2月11日(金・祝)、12日(土)、13日(日)、25日(金)、26日(土)、27日(日)の計6日間限定(ランチ・ディナー)

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企画の第2弾です。魚料理は、ソテーした真鯛に、白ワインとバターが香るソースを添え、東京會館の婚礼メニューとして昭和時代から多くのお客様をおもてなししてきた「真鯛のソテー プロヴァンス風」をご提供。肉料理は、牛フィレ肉と仔羊のお料理からお選びいただけます。

<コース内容>

生ハムとメロン、パパイヤの盛合わせ サラダ添え 東京會館オリジナルドレッシング/オニオングラタンスープ/真鯛のソテー プロヴァンス風 または 舌平目の洋酒蒸 ボンファム/US産牛フィレ肉の網焼き カフェ・ド・バリ バター添え または オーストラリア産 仔羊の香草焼き グレビーソース/あまおう苺とバニラアイスクリーム メルバ風/コーヒー または 紅茶

**いとより鯛のポワレ マッシュルームのクリーム煮と焼き茄子のチュイル添え****ランチコースA ¥4,400/ランチコースB ¥6,050**

販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

塩麴で漬けた、いとより鯛のポワレと、マッシュルームのクリーム煮を組み合わせました一品です。ベーコンのほかカブなどの野菜、香ばしくクッキー状に焼き上げた茄子(なす)のチュイルを添えました。トマトのkokを深めたシャトーソースを添えてご提供します。

**低温調理した伊達鶏胸肉のフリカッセ カンパーニュのクランブル添え****ランチコースA ¥4,400/ランチコースB ¥6,050**

販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

低温で柔らかく調理した伊達鶏の胸肉に、鶏のエキスを凝縮してマッシュルームを煮込んだスプレムソースを重ねた料理です。マッシュポテトと香ばしい全粒粉をそぼろ状にしたクランブルと野菜を添えてご提供します。

**天使海老と白身魚のプティブイヤベース****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:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

甘く食感のよい天使海老のほか、白身魚や帆立、烏賊といった海の幸をご堪能いただける東京會館伝統のブイヤベースです。ウイキョウのお酒で仕上げることで魚介の風味をさらに深めました。マッシュポテトをスパイスで味付けしたルイユを添えてご提供します。



■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 17:30~20:30 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。



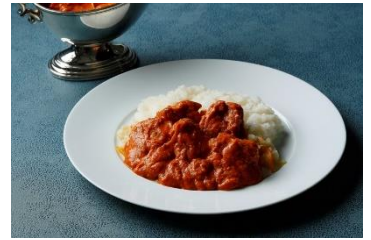
「ロッシニテラス」冬のメニュー

ロッシニ冬のおすすめカレー

伊達鶏のバターチキンカレー 根菜添え 単品 ¥3,080 / セット ¥4,730

販売期間: 12月1日(水)～2022年2月28日(月)

ジューシーで柔らかな肉質のブランド鶏「伊達鶏」を、バターと生クリーム、トマトとカシューナッツによりうま味を増したカレールーで煮込みました。冬の季節感を楽しめる根菜とともにお召し上がりいただきます。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

ロッシニ冬のおすすめスパゲティ

蕪の入ったスパゲティ ボロネーゼ 単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間: 12月1日(水)～2022年2月28日(月)

常陸牛入りの挽肉を使用し、玉ねぎの甘み、トマトと赤ワインの酸味とコクを加えたボロネーゼです。具材の旬の蕪(かぶ)の甘さや食感もお楽しみいただけます。



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3日前までの要予約

販売期間: 12月1日(水)～2022年2月28日(月)

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。ローストチキンの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、小海老のクリーム煮、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。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> オードヴルバリエ / ブルスケット 2種(干し鰯のブランダード / ポークテリーヌ) / 小海老のクリーム煮 / ローストチキン / 蕪の入ったスパゲティ ボロネーゼ / 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)

月替わりのおすすめカクテル

12月: ローズとベリーのリキュールカクテル(右) ¥2,750

ローズとベリーのリキュールカクテル(ノンアルコール) ¥1,980

1月: 金柑のスパリッツァー(左) ¥1,980

2月: 3種ベリーのマティーニ(手前) ¥1,980

旬の果実や花の芳香などを楽しめる月替わりのカクテルです。

12月はバラの花やベリー、ハーブが華やかに香るリキュールカクテル、1月は金柑の果汁を炭酸で味わう爽やかなカクテルをご提供します。2月はベリーの甘酸っぱい味覚にカカオの風味をプラスしたバレンタインデーにもおすすめの一杯となっています。





「ロッシニテラス」冬のスイーツ

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 ※14:30～16:30

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)、2日前までの要予約

苺のタルトやパンナコッタ、薄焼きのクッキーを繊細に細工したクッキーサンド、スポンジの生地に京都「一保堂茶舗」の番茶を練り込んだ香り豊かなロールケーキなど、バラエティあふれるスイーツをお召し上がりいただけます。

販売期間:12月26日(日)～2022年2月28日(月)

セット内容:ピスタチオシュークリーム/クッキーサンド ホワイトチョコレートガナッシュとラ・フランスのゼリー/ブラウニーとビターチョコレートガナッシュ/番茶のロールケーキ ベリーと一緒に/苺のパンナコッタ ギモーブ苺を添えて/苺のタルト/クリームチーズのムース ニット帽飾り/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/鱈ブランドのブルスケッタ/ケーキサレ/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

※お好みの紅茶・コーヒーをお好きにだけお召し上がりいただけます。

※2時間制(ドリンク90分制)



～大人のパフェ～ ピスタチオとルージュ・ベリーのパフェ ¥2,200

販売期間:12月1日(水)～2022年2月28日(月)

フレッシュストロベリー、ラズベリーの甘酸っぱさと、まる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。

内容: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



■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。

「日本料理 八千代」で味わう旬の味覚

河豚鍋 ¥16,500

販売期間:11月1日(月)～2022年3月31日(木)

※2名様より2日前までの要予約

長崎県産のふぐを、薄造りと唐揚げ、ふぐちりでお楽しみいただける冬季限定メニューです。先付、前菜、雑炊、水菓子と併せたコースでご提供します。「白子」(時価、要予約)、「ヒレ酒」(¥2,200)もご用意いたします。

夜のお寿司 藤 ¥13,200

夜のお寿司 瑠璃 ¥16,500

販売期間:通年 ※ディナー限定

※前日18時までの要予約(ただし水曜日のご予約は月曜日の18時まで、日曜日・祝祭日のご予約は金曜日の18時まで)

八千代では、旬の魚介やお好みに合わせたネタをご堪能いただける寿司カウンター席をご用意しています。夜のお寿司のコース「藤(ふじ)」は小鉢・小煮物と赤出汁、「瑠璃(るり)」は、小鉢・お造り・焼魚・天麩羅・赤出汁付きで、握り寿司をご提供します。年末や新年のご会食にもおすすめです。





TOKYO KAIKAN

- 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

山陰地方巡り ~魚介と野菜と島根県奥出雲和牛を楽しむ~ ¥30,800

※前日 18 時までの要予約

販売期間: 2022 年 1 月 4 日 (火) ~ 2 月 28 日 (月)

山陰地方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。旬の魚を赤ワインと魚のフュメを使ったオリジナルソースで味わっていただける魚料理のほか、山口県産の活黒鮪(いけくろあわび)、メインディッシュの A5 ランク奥出雲和牛をお楽しみいただけます。

<コース内容> 先付 / 旬を彩る冷製前菜 / 季節の美味しい地魚 會オリジナルソース / 大地の恵み 焼き野菜 / 山口県産 活黒鮪 / 會サラダ 伝統の會館ドレッシング / 特撰A5黒毛和牛サーロイン 110g またはフィレ 100g / ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀 / 鉄板焼きデザート



旬節ランチ ¥8,800

販売期間: 2022 年 1 月 4 日 (火) ~ 2 月 28 日 (月)

冬の味覚・カニをはじめとする魚介料理や、厳選した和牛の鉄板焼きをお楽しみいただけるランチコースです。

<コース内容> 先附 / 紅ズワイガニの前菜サラダ / 季節の美味しい地魚 會オリジナルソース / 和牛サーロイン 100g / ご飯・香の物・味噌椀 / 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。

「MAIN BAR」

カクテル「Winter Night」 ¥1,650

販売期間: 12 月 1 日 (水) ~ 2022 年 2 月 28 日 (月)

アーモンドとカカオの甘い香りを楽しめるオリジナルカクテル。寒い冬の夜にほっとする気分を味わっていただきたいという気持ちを込め、生クリームを加えた優しい口当たり仕上げました。カカオの風味や甘味を味わえるので、バレンタインデーのカクテル、デザートカクテルとしてもおすすめです。



オニオングラタンスープ ¥1,980

販売期間: 12 月 1 日 (水) ~ 2022 年 2 月 28 日 (月)

メンバーでは、お酒に合う本格的な料理もお楽しみいただけます。東京會館の伝統を受け継ぐ「オニオングラタンスープ」は、冬の季節にぴったりの温かなスープで、飴色の玉ねぎとスープがしみ込んだバゲット、チーズのコクをお楽しみいただけます。



- 販売店舗: オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)
 - 営業時間: (ランチ)11:30~14:00 L.O./ (ディナー) 平日 16:00~22:00 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

＜冬の期間限定マロンシャンテリー＞

12月限定 フランス産のマロンとショコラの プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620

販売期間:12月1日(水)～12月30日(木) (※12/22～25を除く)

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です。12月限定のプレミアム商品では、フランス産の栗にマロングラッセのペーストを加えたフィリングと、まろやかなミルク風味のチョコガナッシュを味わっていただけます。周囲を飾り付けたチョコレートクリームは、ビターな風味のフランス産チョコレートを使用。甘さと苦みのバランスのよい大人のモンブランに仕上げました。



1・2・3月限定 福岡県産あまおうと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620

販売期間:2022年1月5日(水)～3月31日(木)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺と和栗の上品な甘み、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(カフェキャラメル/ショコラ・白・ストロベリー) ¥1,620

販売期間:12月1日(水)～2022年2月28日(月) (※12/22～25を除く)

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。定番の「マロンシャンテリー(右奥)」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(手前・12月)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(左)」をご提供します。※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。



＜フルーツを味わうスイーツ＞

苺のタルト ¥810

販売期間①:12月1日(水)～30日(木) (※12/22～25を除く)

販売期間②:2022年2月1日(火)～2月28日(月)

りんごの赤く丸い形をイメージして、フレッシュな苺を飾り付けたタルトです。サクサクとしたクッキー状の生地の上に、柔らかく煮たりんごとカスタードクリーム、生クリームを重ね、ホワイトチョコレートとりんごのゼリーをトッピングしました。

苺のミルフィーユ カット¥864 ホール¥3,780 **復刻スイーツ**

販売期間:カット:12月1日(水)～2022年1月31日(月) (※12/22～25を除く)

ホール:12月1日(水)～2022年2月28日(月) (※12/22～25を除く)

※ホールの1月・2月販売は要予約

東京會館開業100周年に向けて、毎シーズン伝統のスイーツを復刻してご提供しています。今回復刻するのは、風味豊かなパイ生地とジューシーな「とちおとめ」と生クリームをサンドしたミルフィーユです。ホールタイプは、生クリームとカスタードクリームのハーモニーが楽しめるタイプで、カットしやすく形が崩れにくいようにパイ生地を縦に12枚サンドしました。



カフェ・ラテ ムース ¥702

販売期間:2022年1月2日(日)～2月28日(月)

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。





TOKYO KAIKAN

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) (※12/22~25 を除く)

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.カシス: 甘酸っぱいカシスのガナッシュ/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.ローズマリー&レモン: ハーブと柑橘の爽やかな風味のガナッシュ/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、東京會館定番の一品/6.ライチ&ローマジパン: ライチ酒の香りとアーモンドの風味が楽しめるピンクのハート形/7.ブラックチョコとヘーゼルナッツのプラリネ: カカオ 83%のビターなチョコレートとヘーゼルナッツのガナッシュ/8.ラズベリー&ローズ: ラズベリーのピュアにローズオイルで香りづけしたガナッシュ



年始のお手土産におすすめの新春スイーツ

<初春のスイーツ>

1 月限定 クリキントタルト ¥918

販売期間: 2022 年 1 月 2 日(日)~1 月 31 日(月)

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ため、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。栗の甘み、タルトのココアの渋み、ほうじ茶の苦みとのコントラストを楽しめます。



ほうじ茶和三盆ロール ¥3,240

販売期間: 2022 年 1 月 2 日(日)~2 月 28 日(月)

スポンジに京都「一保堂茶舗」のほうじ茶を練り込み、和三盆で上品な甘みをつけた、年始の手作り土産におすすめのロールケーキ。サンドした生クリームはほうじ茶に 1 日漬けており、シンプルながら茶葉の豊かな香りを楽しめます。



創業 100 周年を記念した商品

100 周年記念フルーツケーキ ¥8,000 創業 100 周年記念商品

※4 日前までの要予約

販売期間: 2021 年 11 月 1 日~限定 500 個完売次第終了 (※12/22~27 を除く)

東京會館の創業 100 周年記念商品の第一弾として販売するフルーツケーキです。北海道産バターを使用した風味豊かな生地の中に、ポートワインに約 1 カ月漬けた 12 種類のドライフルーツをふんだんに入れて焼き上げました。さらに、ウエディングケーキを作る職人の手による、バラの花など繊細なシュガークラフトのデコレーションと、東京會館を象徴するシャンデリアの記念プレートで飾り付けました。



シャルロット・ピスターシュ ¥3,080 創業 100 周年記念コンテスト優秀商品

販売期間: 2022 年 1 月 2 日(日)~2 月 28 日(月)

フランボワーズムースのピンクとピスタチオムースの緑色の組み合わせが華やかな色彩感あふれるホールケーキ。「とちおとめ」のリースを贅沢に飾り付け、ふんわりした食感のシャルロットビスキュイを囲むように並べました。(※写真は 5 号イメージです。店頭では 4 号サイズにてご用意しております。)



**<ベーカリー商品>****シュクレ アイユ (マヌレパン) ¥540****創業 100 周年記念コンテスト<最優秀賞>受賞商品**

販売期間:11月22日(月)~12月28日(火) (※12/23~26を除く)

創業 100 周年記念コンテストのパン部門<最優秀賞(グランプリ)>受賞。サマーノスタルジックバイキングにご参加いただいたお客様からの投票により選出されました。

パンデミックからの厄よけと、創業 100 周年を迎える東京會館の発展を願う意味を込め、古来より魔除けとして使われてきた「ニンニク」を使用したパンです。セミハードタイプの生地、ガーリックバターとはちみつ入りのクリームチーズを組み合わせました。塩気の利いた小型のパンですので、スナックやお酒のおつまみとしてもお楽しみいただけます。

**スイトルイユ ¥540****創業 100 周年記念コンテスト優秀商品**

販売期間:2022年1月11日(火)~2月28日(月)

商品名の「スイトルイユ」とは、フランス語でかぼちゃを意味します。日本では昔から縁起のよい食材として知られることから、創業 100 周年の節目を祝うかぼちゃのパンを考案しました。季節ごとに特色のあるかぼちゃを使用し、トッピングにホワイトチョコレートをかけて華やかさを演出しています。



■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。

■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



TOKYO KAIKAN

■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022 年 11 月 1 日に、創業 100 周年を迎えます。
2021 年 11 月 1 日から 2022 年 12 月 31 日までを創業 100 周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100 周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関係する人物を知ることができる
歴史ページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。
ぜひご覧ください。

【100 周年記念サイト URL】 <https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも
あなたとつくる東京會館

100TH
Anniversary 

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(丸の内)駅」
- 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 PR コンサルティング内) 担当: 岡野、佐藤

TEL: 080-5072-8521 FAX: 045-330-8884 E-mail: tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp