



東京會館 本館「春限定商品」販売のご案内

- 神戸ビーフなどブランド肉や厳選食材をご堪能いただけるコースをご用意
- 春の季節感あふれる味覚をご満喫いただける和洋の料理やスイーツが充実
- 創業 100 周年を記念したスイーツやカクテルなどをご提供



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、2022年3月1日(火)から5月31日(火)までの期間、フランス産の仔羊肉や神戸ビーフなどの贅沢な食材や、旬の食材で春らしい季節感を楽しめる限定メニューを販売します。また、本年11月1日に迎える創業100周年に向けた限定商品をご提供します。

お祝いの会食などにぴったりな贅沢コースや、春の到来を感じられる彩り豊かな料理をご用意。

フランス料理「レストラン プルニエ」では、フランス・ロゼール産の仔羊背肉を使ったフランス料理の神髄を伝える肉料理、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では神戸ビーフをご用意し、厳選食材を巧みに調理した料理をご堪能いただけます。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、帆立貝と海老で紅白に彩った料理など、お祝いの席におすすめのコースをお楽しみいただけます。日本料理「八千代」では、春を告げる食材を彩り豊かに仕立てた、毎年恒例の「お花見弁当」をご用意。オールデイダイニング「ロッシニテラス」でも、春野菜を使った期間限定のスパゲティをご提供します。

味覚と色彩で春を表現した、バリエーション豊かなスイーツ。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、フレッシュな苺や桜のフレーバーで春の季節感をお楽しみいただける「アフタヌーンティーセット」をご用意します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」でも、看板メニュー「マロンシャンテリー」に、「あまおう」のバリエーションが登場するほか、苺や桜のフレーバーが一度に味わえるミニマロンシャンテリーセットを販売します。また京都「一保堂茶舗」の抹茶を使用したパウンドケーキなどの和のスイーツや、ホワイトデーにぴったりなボンボンショコラもご用意しております。

創業100周年料理コンテストでグランプリに輝いた記念商品も。

創業100周年を記念し、東京會館独自のオリジナルブレンドを採用したバリーカレボー社の高級チョコレートをふんだんに使用したスイーツ「アニバーサリーショコラ」や、カクテル部門からはオリジナルカクテル「エターナルローズ」をメンバーにてご提供します。創業100周年料理コンテストの各部門で最優秀賞を受賞した商品を、ぜひご賞味ください。

※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」春の味覚を味わうスペシャルテ

旬の貝類と塩漬け蕨のタルタル仕立て 山葵リーフと共に

ディナーコース¥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:3月1日(火)～5月31日(火)

旬の貝を刻んで春の山菜・蕨(わらび)の塩漬けで和え、山葵(わさび)の葉で包んだ、海の幸と山の幸をご堪能いただける前菜です。トマトの風味をきかせたフォンドボーのソースと、エスプーマを添えてご提供します。



ロゼール産 仔羊背肉のロースト タイム風味 アメーラトマトのコンフィとハーブオイル

ディナーコース¥24,200 の一品／単品 ¥8,800 ハーフサイズ ¥4,950

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火)

フランス・ロゼール産の仔羊背肉を、藁(わら)や香草とともにローストし、仔羊肉を煮詰めたソースとともにお召し上がりいただきます。お皿に添えた高糖度のトマト「アメーラ」のコンフィや、ルッコラのペーストをからめてお召し上がりいただくと、お肉の味わいがより深まります。



デコボンとココナッツのヴェリーヌ

ランチコースの一品／単品 ¥2,530

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火)

デコボンの果汁感あふれるジュレの上に、ココナッツのブランマンジェを重ねたグラスデザート。グラス中央の空洞部分にフレッシュのデコボンやローストココナッツを飾り、上部にはデコボンとカルダモンの風味の柔らかなエスプーマを盛りつけました。



タイム風味のレモンタルト

ディナーコースの一品／単品 ¥2,530

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火)

レモンとハーブの爽やかな香りが味わえるデザート。タイム風味のマスカルポーネクリームに、タイム風味のクッキーを重ね、メレンゲをトッピング。中が透けて見えるほど薄く作ったドーム状の飴細工とレモングラスのアイスクリーム、レモンソースを添えてご提供します。



■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)11:30～14:30L.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」春のメニュー

南仏風 鱈のスモーク 網焼き仕立て コキヤージュソース

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

販売期間:3月1日(火)~5月31日(火)

スモークをして風味を増した鱈(さわら)を、香ばしい網焼きでご提供する一品です。白ワインの芳香と、オリーブやトマトの華やかな彩りが楽しめるコキヤージュソースとともにお召し上がりいただきます。



ビーフの煮込み パルマンティエ風 パルメザンチーズのチュイルを添えて

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

販売期間:3月1日(火)~5月31日(火)

赤ワインとともにホロホロになるまで煮込んで旨味を引き出した牛肉の上に、緑色が鮮やかなグリーンピースのマッシュポテト、食感が楽しめるパルメザンチーズのチュイルを添えた肉料理です。



メバルのポワレ 海藻のクルート焼 ベルモット風味のクリームヴァンプランソース

ディナー1品コース ¥9,900/ディナー2品コース ¥12,100

※前日18時までの要予約

販売期間:3月1日(火)~5月31日(火)

旬を迎えるメバルに、青のりなどの海藻とパルメザンチーズの入ったパン粉を重ねて焼いた魚料理です。ベルモット酒をきかせたクリームヴァンプランソースとともにお召しあがりいただきます。



春のお祝いクラシカルコース ¥16,500

※前日18時までの要予約

販売期間:3月1日(火)~5月31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、お祝いの会席や記念日におすすめのフルコースです。帆立貝と海老でお皿の上に紅白を表現した魚料理や、黒毛和牛フィレ肉に香り高いトリュフバターを組み合わせた肉料理など、贅沢な料理をご堪能いただけます。

<コース内容>

アミューズ/真鯛の昆布締めとアトランティックサーモンのマリネ 筍のジェノベーゼ/東京會館伝統のコンソメスープ/帆立貝と天使の海老のポワレ マリニエール風 焼リゾットと共に/黒毛和牛フィレ肉のグリエ ボルドレーズソース トリュフ入りマルシャン・ド・ヴァンバターを添えて/ピスタチオのブリュレ あまおう添え/コーヒー または 紅茶と小菓子



■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」春のメニュー

ロッシニ春のおすすめカレー

常陸牛入り挽肉のキーマカレー トマトのアチャールと温泉卵を添えて 単品 ¥3,080 / セット ¥4,730

販売期間: 3月1日(火)～5月31日(火)

常陸牛の合挽肉を使用したカレーです。ライスにのせた温泉卵のまろやかさがスパイシーなルーを引き立てます。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



ロッシニ春のおすすめスパゲティ

春キャベツとオイルサーディンのアンチョビスパゲティ 単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間 3月1日(火)～5月31日(火)

ポーランド産オイルサーディンに、春を迎えて甘さが増したキャベツを組み合わせたペペロンチーノです。昆布だしでゆでて風味づけした麺を、アンチョビとニンニクのソースで和え、塩昆布をトッピングしました。



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: 3月1日(火)～5月31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。ハムとチーズをサンドして香ばしく焼いた「岩中豚(いわちゅうぶた)」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、シーフードのアヒージョ、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> オードヴルバリエ / ブルスケットタ 2種(フロマージュブランと金柑コンポート / 小海老と筍のジェノベーゼ) / 帆立貝と鳥賊のアヒージョ / 岩中豚の冷ドnbrルー / 春キャベツとオイルサーディンのアンチョビスパゲティ / 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)

月替わりのおすすめカクテル

3月: キウイとマンダリンオレンジのダイキリ(左) ¥2,200

4月: フローズンストロベリーマルガリータ(中) ¥2,200

5月: 枇杷とアプリコットのバレンシア(右) ¥2,200

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。3月はフレッシュなキウイフルーツをたっぷり使ったカクテル、4月は苺にテキーラ、コアントローを加えたフローズンカクテル、5月は枇杷とオレンジにアプリコットの果実酒を加えた一杯をお届けします。





TOKYO KAIKAN

「ロッシニテラス」春のスイーツ

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

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火)

桜フレーバーのジュレを飾り付けたホワイトチョコレートムースや、「桜餡のエクレア」など、春の季節感を楽しんでいただけるスイーツのセット。抹茶を練り込んだパウンドケーキや、「ゆずのクリームタルト」といった、和食材によるスイーツもご用意しました。セイボリーは、鮮やかな緑色の「フォワ・グラとリンゴのラビオリ グリーンソース」のほか、「フロマージュブランと金柑コンポートのカナッペ」などをご提供します。

セット内容:桜のジュレとルージュ・ブラン ホワイトチョコレートムース/桜餡のエクレア/カフェ・ラ・テ・ムース/ピスタチオブリュレ/ゆずのクリームタルト/苺のバスクチーズケーキ/抹茶パウンドケーキ/フォワ・グラとリンゴのラビオリ グリーンソース/フロマージュブランと金柑コンポートのカナッペ/スパイスチキンチリサンド/スコーン2種(プレーン&レーズン)/ラズベリージャム・クロテッドクリーム



※ お好みの紅茶・コーヒーをお好きな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)

※ 「桜のジュレ」は4月11日(月)から「苺のジュレ」に変更になります。

※ 「桜餡のエクレア」は4月11日(月)から「ロイヤルミルクティーのエクレア」に変更になります。

～大人のパフェ～ 苺とクレーム・ダンジュのパフェ ¥2,200

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火)

フレッシュな苺とシャーベットにした苺、果肉感たっぷりのピューレ状の苺を味わっていただけるパフェです。ラズベリーソースや、まろやかな口どけのクレーム・ダンジュがフルーティな味わいを引き立てます。ご提供時期に最盛期を迎える品種・産地を厳選し、「あまおう」を使用する予定です。



内容:フレッシュストロベリー、ストロベリーのクーリ(ピューレ)、ストロベリーシャーベット、ラズベリーソース、バニラアイスクリーム、生クリーム、クレーム・ダンジュ、抹茶クッキー、ホワイトチョコレート、ライチのパートドフリュイ

■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」の季節限定メニュー

お花見弁当 ¥7,150

販売期間:3月1日(火)～4月上旬 ※ランチ限定

手まり寿司のほか、春の到来を告げる海の幸、山の幸をひとロサイズの料理に仕立てて、華やかに盛りつけたお弁当です。お刺身や桜の花の香りが楽しめる茶碗蒸し、小鉢、桜のアイスクリームとともにご提供します。





TOKYO KAIKAN

桜花会席 ¥13,200

販売期間:3月14日(月)～5月31日(火) ※ディナー限定

※前日18時までの要予約

日本料理ならではの季節感をお楽しみいただく全9品の会席メニューです。桜の季節にちなんだ桜海老のかき揚げや桜肉のたたきをはじめ、旬の食材を贅沢に使った料理をご提供します。



囲炉裏で楽しむ春の特別会席 ¥27,500

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火) ※3日前までの要予約

ランチ・ディナー各1日1組限定。囲炉裏前のお席で、ライブキッチンのように職人の技を楽しみながらお食事のひとつをお過ごしいただける特別会席です。旬の魚介や厳選した牛肉を炭火で焼いてご提供する「いろり焼」のほか、春の季節感をご堪能いただける酒の肴、刺身、鍋もの、お食事などの会席をお召し上がりいただけます。



■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

神戸ビーフフェア ランチ ¥14,300 / ディナー ¥22,000

※前日18時までの要予約

販売期間:3月1日(火)～5月31日(火)

兵庫県で生産される「但馬牛」の中から、厳しい基準を満たした「神戸ビーフ」をメインディッシュにしたコース。甘みのある赤身が脂肪の風味・香りと溶け合って美味しさを醸し出すサーロインをご堪能いただけます。このほか、活伊勢海老や活黒鮪(いけくろあわび)、フォワ・グラなどの豊富なオプションメニューをご用意し、コースをお好みでアレンジしてお楽しみいただけます。



<ランチコース内容>先付/焼き野菜サラダ/神戸ビーフサーロイン100g または 和牛食べ比べ120g(神戸ビーフサーロイン70g、他県産 A4フィレ50g)/ご飯 または ガーリックライス、味噌椀、香の物/デザート

<ディナーコース内容>先付/海の幸 冷製前菜/和牛イチボ 年輪焼き/旬の焼き野菜/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/神戸ビーフサーロイン100g または 和牛食べ比べ120g(神戸ビーフサーロイン70g、他県産 A4フィレ50g)/ご飯 または ガーリックライス、味噌椀、香の物/鉄板焼きデザート

<追加オプション(ランチ、ディナー)>北海道産 帆立貝柱1個: ¥1,386 / 旬魚ハーフサイズ: ¥1,925 / フォワ・グラ(40g): ¥1,925 / 活車海老1尾: ¥3,080 / 活黒鮪 (120g): ¥9,240 / 神戸ビーフサーロイン増量10g/ ¥1,760 / 活伊勢海老1尾(300g): ¥15,400 ※活伊勢海老は2日前までの要予約

<追加オプション(ランチのみ)>鉄板焼きデザートへグレードアップ: ¥1,540

■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」

創業100周年料理コンテスト<最優秀賞>受賞商品**オリジナルカクテル「エターナルローズ」 ¥1,870**

東京會館のシンボルとして創立当時から続く大宴会場「ローズルーム」から命名した、ローズの香りと色合いが楽しめるオリジナルカクテル。ジンとアマレットにより甘酸っぱい味覚に仕立てました。飾りのレモンピールは当館の螺旋階段をイメージしたもので、100年の歴史を表現しています。

**響 ブロッサムハーモニー ¥2,530**

桜樽で後熟させた希少な原酒をブレンドしたまろやかな味わい、華やかでやわらかい香りが春におすすめのウイスキーです。

**スモークサーモン ¥2,640**

メインバーはおつまみメニューも充実しています。脂ののったノルウェー産サーモンを使用した「スモークサーモン」は、様々な種類のお酒と相性がよく、前菜におすすめです。



■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

<春の期間限定スイーツ>



販売期間:3月1日(火)~5月31日(火)

ゆずクリームタルト(写真左) ¥756

爽やかな酸味と甘みが楽しめるゆずクリームの上に、ふんわり柔らかなメレンゲをトッピング。土台の生地は香ばしく焼きあげたホワイトチョコレート入りのクッキーシュクレです。

苺バスクチーズケーキ(写真中央) S¥810、L¥2,700

濃厚なチーズの味わいと「あまおう」のフルーティな味覚をお楽しみいただけるバスクチーズケーキ。トップは苺のスライスを贅沢にあしらひ、生地にも苺ピューレを加えて、春らしいピンク色のケーキに仕立てました。

抹茶黒豆パウンド(写真右) ¥3,024

スポンジの生地に京都「一保堂茶舗」の抹茶を練り込んだ手土産にもおすすめのパウンドケーキ。上品な甘さの黒豆が、抹茶の香りと苦みを引き立てる大人向けの一品です。

**<創業 100 周年記念スイーツ>****アニバーサリーショコラ カット ¥896、ホール ¥3,456 創業 100 周年料理コンテスト<最優秀賞>受賞商品**

販売期間:5月上旬から

創業 100 周年を記念して、東京會館独自のオリジナルブレンドを採用したバリーカレボー社
の高級チョコレート。そのこだわりのチョコレートをふんだんに使用し、創業 100 周年料理コン
テストで最優秀賞を受賞した特別なスイーツを、5月上旬より発売します。

艶やかにグラサージュしたチョコレートの中は、チョコレートのムースとヘーゼルナッツのム
ースを重ねた 2 層仕立てで、レモンのジャムやプラリネジャンドゥーヤのアクセントが美味しさを
引き立てます。記念日のケーキとしてもおすすめです。オリジナルチョコレートのリッチな味わ
いを、ぜひお楽しみください。

**ルージュ・ブラン ¥756 創業 100 周年料理コンテスト優秀商品**

販売期間:3月1日(火)~5月31日(火)

ハート形グラスに入ったホワイトチョコレートのムースです。ふんわりと口溶けのよいムースの
中にレモンとパッションフルーツのゼリーやグリオットチェリーのソースを閉じ込め、桜のゼリー
や苺やラズベリー&ブラックベリーを飾り付けました。

※ 「桜のゼリー」は4月11日(月)から「苺のゼリー」に変更になります。

**モンブラン クラシック ¥810 復刻スイーツ *1日限定8個**

販売期間:2月15日(火)~5月31日(火)

東京會館で提供していた昔ながらのモンブランをブラッシュアップし、復刻スイーツとして発
売いたします。外側は、スペインの“ガリシアの栗”をマロングラッセにした濃厚なクリームとフ
ランス産マロンペーストを混ぜ合わせたクリームを、たっぷりと絞りました。中には、食感が楽
しめるメレンゲと無糖の生クリームがぎっしりと詰まった一品です。

**<春のマロンシャンテリー>****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:~3月31日(木)

大粒の福岡県産「あまおう」と空閑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。

**4・5・6月限定 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**

販売期間:4月1日(金)~6月30日(木)

京都宇治の高級抹茶と玉露の葛を包み込んだ特別なマロンシャンテリー。デコレーションのク
リームも新緑を思わせる抹茶フレーバーで、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。

**ミニマロンシャンテリーセット(桜・白・抹茶)(苺・白・抹茶) ¥1,620**

販売期間:桜・白・抹茶…3月1日(火)~4月10日(日)、苺・白・抹茶…4月11日(月)~5月31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。「マロンシャンテリー」と
抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」に加え、3月は桜の風味の「マロンシャンテリー 桜」、4月は苺の甘い香りが漂う「マ
ロンシャンテリー 苺」をご提供します。



桜・白・抹茶



苺・白・抹茶



TOKYO KAIKAN

母の日 ローズマロンシャンテリー ¥980

販売期間:5月7日(土)・8日(日)

マロンシャンテリーの生クリームにバラの香りを加え、エレガントなローズ模様の絞りでデコレーションした、母の日のギフトにぴったりのスイーツです。



<春のボンボンショコラ>

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. シトロン:レモンの爽やかな風味のガナッシュ/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. ゆずガナッシュ:ゆずのフレーバーが香るガナッシュ/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. 苺:甘酸っぱい苺のハート形/7. ラズベリー&ローズ:ラズベリーのピューレにローズオイルで香りづけしたガナッシュ/8. グリオットチェリー:グリオットチェリーのピューレ入りのガナッシュ



ホワイトデーにおすすめのスイーツ

<丸ビル限定> ショコラ・プランタン ¥3,024 **ホワイトデー限定スイーツ** *限定200個

販売期間:3月8日(火)~14日(月)

お花をあしらひ、春らしい黄色や緑色で彩ったホワイトデー限定のボンボンショコラ。苺、ゆず、ピスタチオとグリオットチェリー、ライムの4つのフレーバーをお楽しみいただけます。

<内容>1. 苺:フレッシュの苺とルビーショコラのガナッシュ/2. ゆず:ゆずのピューレとホワイトチョコレートのガナッシュ/3. ピスタチオのグリオットチェリー:ピスタチオのガナッシュの中に、キリッシュ漬けにしたグリオットチェリーを粒のまま入れてペアリング/4. ライム:カクテルのモヒートイメージ、ライムとホワイトラムが香るガナッシュ



<丸ビル限定> ミニマロンシャンテリーセット(苺・白・抹茶) ¥1,620 **ホワイトデー限定スイーツ**

販売期間:3月11日(金)~13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セット。丸ビル限定商品では、デコレーションをローズ模様にして、華やかさを演出しています。フレーバーは、「マロンシャンテリー 苺」(左上)、「マロンシャンテリー」(中央)、抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」(右上)です。



■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.「新しくて伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。



TOKYO KAIKAN

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>



■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

■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

ヒストリーページ、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、川畑

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