



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年4月20日

東京會館のビアガーデン “銀座スカイビアテラス”期間限定営業のご案内

- 5種類のソースから選べるふわとろオムライス、1コインで詰め放題のサラダBOX
- 3つの和素材が清々しく香るジャパニーズジン翠(SUI)を使用したオリジナルレシピの翠ジンセレクション
- 開催期間 ①ランチ営業 4/29(金・祝)～5/31(火) ②ディナー営業 6/20(月)～9/9(金)



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)が運営する「銀座スカイビアテラス」(東京交通會館13階)は2022年4月29日(金・祝)から5月31日(火)までの期間をランチ限定で営業、2022年6月20日(月)から9月9日(金)までの期間をディナー限定で営業(ビアガーデン営業)いたします。2019年ぶりの開催となる東京會館のビアガーデンで素敵な料理やドリンク、綺麗な景色をぜひお楽しみください。

① ランチ限定営業 4月29日(金・祝)～5月31日(火)

ランチ営業では5種類のソースから選べる彩り豊かな 會館オムライスBOX(税込¥700～)と、1コイン(税込¥500)で詰め放題のサラダBOXをご提供します。創業100周年を迎える東京會館が得意とするフランス料理がベースのオリジナルソースを楽しんでいただくためライスは敢えてシンプルにブイヨンのみで炊き上げています。重厚感のある5種類のソースとシンプルなブイヨンライスとふわふわに焼き上げたオムレツのマリアージュをお楽しみいただけるランチBOXです。また、ドリンクは柚子の香りが感じられ緑茶のまろやかさと生姜のキリッとした後味が軽やかに楽しめるジャパニーズジン翠(SUI)をベースに使用したオリジナルカクテルを5種類ご用意しています。その他ビアガーデンの定番ドリンクも各種取り揃えております。

② ディナー限定営業(ビアガーデン営業) 6月20日(月)～9月9日(金)

東京交通會館50周年を記念して2015年に35年ぶりに復活した銀座スカイビアテラス。2022年もマスターズドリームを含む4種のプレミアムモルツを飲み放題でご用意いたします。

*ディナー営業のプラン内容詳細は改めてお知らせいたします。



ランチ営業 4月29日(金・祝)～5月31日(火)

**5種のソースから選べる會館オムライス BOX ¥700～** *BOX サイズ:226×166×52mm (850ml)**①クリーミーマッシュルームソース ¥800**

丸鶏ブイオンをベースにたっぷりのバターと生クリームで濃厚なホワイトソースを作りみじん切りにしたマッシュルームを加えています。東京會館のレストランではマッシュルームのヴルーテとして前菜で提供されることもある濃厚なソースです。

②ハヤシソース 伝統のドゥミグラス ¥900

伝統の製法で9日間かけて作られるドゥミグラスソースをベースに牛もも肉、飴色玉ねぎを加え赤ワイン、マデラワイン、ポートワインで芳醇なフレーバーをまとわせじっくり煮込みました。ドゥミグラスソースは1週間ブイオンとトマトペーストを足しながら丁寧に煮込んでいき牛すじ肉や香味野菜を加えさらに2日かけて完成されます。東京會館のハヤシライスやビーフシチューの美味しさの秘訣はこのドゥミグラスソースにあります。

③常陸牛入りミートソース ¥800

茨城県産ブランド和牛の常陸牛80%、群馬県産せせらぎポーク20%と贅沢な配合の合挽肉を使用しブランデー、白ワインで香り高く仕上げた銀座スカイラウンジオリジナルのリッチな味わいのミートソースです。

④オリジナルトマトソース ¥700

イタリア産の完熟トマトを丸鶏のブイオンと香味野菜で煮込んだシンプルな基本のトマトソースです。

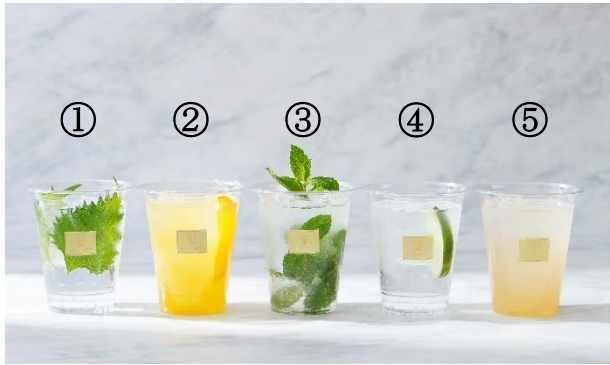
⑤常陸牛入りキーマカレーソース ¥800

茨城県産ブランド和牛の常陸牛80%、群馬県産せせらぎポーク20%と贅沢な配合の合挽肉を使用し、ガラムマサラ、カルダモン、クミンシードを利かせたたっぷりのマッシュルームとトマトで旨味を引き出しています。

1Coin 詰め放題サラダ BOX ¥500 *BOX サイズ:174×134×45mm (450ml)

たっぷり入る容器にご自身でお好きなものを好きなだけ詰めるサラダBOXです。ドレッシングはシーザー、サウザンアイランド、イタリアン、ノンオイルの4種類からお選びいただけます。





翠ジンセレクション ¥500～

柚子の香りが感じられ緑茶のまろやかさと生姜のキリッとした後味が軽やかに楽しめるジャパニーズジン翠 (SUI)をベースに使用したオリジナルカクテルを5種類ご用意しています。

- ① 翠ジン紫蘇リッキー/トニック ¥600 翠ジン、紫蘇、ソーダ/トニックウォーター
- ② 翠ジンオレンジハイ ¥600 翠ジン、オレンジジュース、トニックウォーター
- ③ 翠ジンボタニカルモヒート ¥700 翠ジン、ライム、ミント、ソーダ
- ④ スタンダード翠ジンリッキー/トニック ¥500 翠ジン、ライム、ソーダ/トニックウォーター
- ⑤ 翠ジングレープフルーツハイ ¥600 翠ジン、グレープフルーツジュース、トニックウォーター

その他、ビール・ハイボール・ソフトドリンク等 ¥500～



- 営業期間:4月29日(金・祝)～5月31日(火)
- 営業時間:11:30～14:30(14:00L.O.)
- お問い合わせ先:03-3212-2776
※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。
※雨天等天候により中止になる場合がございます。

ディナー営業(ビアガーデン営業) 6月20日(月)～9月9日(金)

飲み放題付きプラン

- ¥6,000 スカイビアプラン・・・スタンダードなプランお席2時間制
- ¥10,000 プレミアムプラン・・・アップグレードプラン お席3時間制
- ¥4,000 ライトプラン・・・食前、二次会向け1.5時間制

*詳細が決まり次第後日改めてお知らせいたします



- 営業期間:6月20日(月)～9月9日(金)
- 営業時間:17:30～22:00(21:00L.O.)
- ご予約先:03-3212-2776
※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。
※雨天等天候により中止になる場合がございます。



TOKYO KAIKAN

店舗情報

店 名: 東京會館 銀座スカイビアテラス

所 在 地: 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 13 階
交通アクセス

- ・JR 有楽町駅(京橋口)徒歩 1 分
- ・地下鉄 有楽町線有楽町駅 D8 出口徒歩 1 分
- ・地下鉄 銀座線、丸ノ内線、日比谷線 銀座駅
C9 出口 徒歩 3 分

営業時間: ・4/29-5/31 11:30~14:30(14:00L.O.)
・6/20-9/9 17:30~22:00(21:00L.O.)

席 数: 250 席 (519 m²)



<https://www.kaikan.co.jp/special/beer/skybeerterrace/lunch.html>

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。

※画像は全てイメージです。

※営業時間は変更となる場合がございます。最新の情報および営業時間は、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 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だに、新たに生まれ変わりました。

東京會館は、NEWCLASSICS。「新しくして伝統的」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 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



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 PR コンサルティング内) 担当:岡野、川畑

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