



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年6月14日

東京會館 本館「夏限定商品」販売のご案内

- 夏に味わっていただきたい、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
- 旬の味覚を味わえる和洋の料理や、フルーツをふんだんに使ったスイーツが充実
- 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6月1日(水)から8月31日(水)までの期間、ブランド肉や鰻(うなぎ)などの贅沢な食材や、鰯(はも)や鮎(あわび)など旬の食材で季節感をお楽しみいただける夏限定商品を販売します。また、本年11月1日に迎える創業100周年に向け、これまでの感謝を込めて、趣向を凝らした限定商品をご提供します。

京都産の伝統食材や、鮎や鰯、鰻など夏の味わいを楽しめるお料理をご提供。

SDGsを意識したメニューも新登場します。

フランス料理「レストラン ブルニエ」では、京都から取り寄せた旬の海の幸や伝統食材をフランス料理にアレンジし、夏の季節感を表現したコース料理をご提供します。鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」でも、夏の節句・七夕をテーマに、鮎(あわび)や夏野菜など旬の味覚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、クラシカルなフランス料理をモダンにアレンジしたコース、「日本料理 八千代」では毎年恒例の鰻(うなぎ)や鰯(はも)をご堪能いただける会席料理をご提供します。オールデイダイニング「ロッシニテラス」には、異なる味が楽しめる2種類のチキンカレーが登場。また、SDGsを意識したメニューとして、「大豆ミート」を使用したメニュー(ロッシニテラス)や、お肉を使用しないお弁当(八千代)もメニューに加わりました。

フルーツをふんだんに使ったリゾート気分や涼感を楽しめるスイーツを販売。創業100周年記念商品も充実。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、トロピカルフルーツや柑橘を繊細なスイーツに仕立てた「アフタヌーンティーセット」をご用意。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「ルージュメロン」のバリエーションが登場します。創業100周年を記念したフランス・カカオバリー社に依頼したオリジナルの製菓用チョコレートをういたチョコレートスプレッドや100周年記念コンテストの受賞商品、復刻したケーキをご提供します。

※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。



「レストラン プルニエ」夏の味覚を味わうスペシャルティ

甘鯛と小かぶ 鱧(はも)のコンソメ 九条葱 ビーフコンソメの脂を浮かべて

「初夏彩る魅惑の京都メニュー」 ¥19,800 の一品 / 単品 ¥8,250

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 19 日(日)まで

調理長 松本が京都の旅で出会った京都産の食材を、フランス料理にアレンジしたコースの一品です。日本料理の「かぶら蒸し」からインスピレーションを受けた本メニューは、舞鶴などから取り寄せる甘鯛に、薄切りのかぶを乗せてふっくらと蒸した魚料理です。鱧とビーフから丹念に抽出したコンソメを添え、ビーフの脂で風味をつけてご提供します。



宇治抹茶「京の泉」のセミフレッド 丹波産 小豆のアイスクリーム 京都産 ドライジン「季の美 勢」の抹茶ソース

「初夏彩る魅惑の京都メニュー」 ¥19,800 の一品 / 単品 ¥3,300

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 19 日(日)まで

京都やましろ農業協同組合が生産する宇治抹茶「京の泉」を使用した、お茶の香りと深い緑色が楽しめるムース状のデザート。丹波産の小豆をふっくらと炊いて作った餡のアイスクリームと、山椒や柚子などで風味づけした京都産ドライジン「季の美 勢」を効かせた抹茶ソースを添えてご提供します。



房州産メガイ鮑(あわび)の網焼き ベアルネーズソース添え

1 人前 350g ¥11,550 1~2 人前 450g ¥17,600

※2 日前の 15 時までの要予約

販売期間:6 月 30 日(木)まで

プルニエの夏の名物「鮑」をお楽しみいただく期間限定メニューです。房州産メガイ鮑を風味豊かな網焼きにして、まろやかなベアルネーズソースを添えてご提供します。2 名様でもシェアしていただける 450g サイズと、1 名様でお召し上がりいただける 350g サイズの 2 種類ご用意しています。



黒鮑(くろあわび)の 8 時間蒸し そして軽くムニエルにして 佐賀 有明産 生のりのリゾット 焦がしバターソース

コース ¥24,200 一品 / 単品 ¥11,330

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 16 日(木)~8 月 31 日(水)

厳選した三陸産の黒鮑を 8 時間かけて蒸し上げ、柔らかな食感を引き出しました。ソースは、蒸したときに鮑からにじみ出たエキスを濃縮させてバター風味に仕立てています。鮑と相性のよい生のりのリゾットを添えてご提供します。



ココネージュ **創業 100 周年料理コンテスト<最優秀賞>受賞商品**

コース料理の一品としてご提供いたします ※前日 18 時までの要予約

販売期間:7 月 1 日(金)~8 月 31 日(水)

フランス伝統のデ・セール「œuf à la neige(ウフ・ア・ラ・ネージュ)」をアレンジした一品です。卵型のメレンゲの中に刻んだアーモンドとレモン、カラメルソースを閉じ込め、マーテル酒を効かせたアングレーズソースを組み合わせました。100 歳を祝う百寿の色「白」を基調に、当館のシンボルであるシャンデリアの模様を描いた繊細なチョコレート細工を添え、100 年にわたる歴史と未来に対する高揚感を表しました。



※本商品は、9 月 1 日(木)から 9 月 30 日(金)までの期間に、「ローストビーフ&グリル ロッシニ」でもご提供します。



■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)11:30~14:30 L.O./ (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O. 土日祝 17:30~20:30 L.O. ※月曜定休

■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」夏のメニュー

真鯛のポワレ 玉葱のブルーテ パルサミコのアクセント

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

新鮮な真鯛をソテーして、身の柔らかさと香ばしさを引き出した魚料理です。ローストして甘みを引きだした玉葱に帆立エキスを加えたブルーテソースと、豊かなコクと酸味で味覚のアクセントとなるバルサミコ酢のソースを添えています。



岩中豚(いわちゅうぶた) 肩ロースの香草パン粉焼 パルメザンチーズ香るリゾット添え

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

低温調理により柔らかな食感に仕上げた岩中豚の表面に、香り豊かで緑色が美しいイタリアンパセリやセルフィーユの香草入りパン粉をのせました。豚の骨から抽出したエキスを使ったソースと、ベーコンや野菜のうま味が凝縮したリゾットを添えてご提供します。



イサキのポワレ 5種ビーンズの煮込み スープ仕立て

ディナー1品コース ¥9,350/ディナー2品コース ¥11,550

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

風味豊かにソテーをしたイサキに、昆布や帆立、チキンのエキスで 5 種の豆を煮込んだ滋味深いスープを組み合わせた一品です。味覚のアクセントとして、トウモロコシで作ったガレットとブドウのマスタードを添えてご提供します。



夏のニュークラシカルコース ¥16,500

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

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フルコースです。東京會館伝統のダブルコンソメを冷製仕立てにし、ヴィシソワーズと合わせたスープや、青森県産の天然平目に白ワインが香るあさりのソースを組み合わせた魚料理、黒毛和牛フィレ肉に、香草入りバターと、マデラ酒の甘みとコクのあるソースを添えた肉料理などをお召し上がりいただけます。



<コース内容>

アミューズ/焼き茄子と帆立貝ムース 国産ホワイトアスパラガス添え/冷製スープ パリソワール/青森県産 天然平目のポワレ アクアパッツァ風 あさりのクリームソース/黒毛和牛フィレ肉のグリエ マデラソース ハーブの入ったメートル・ドテル・バターを添えて/ルビーグレープフルーツとライチのスフレグラス ヨーグルトソース/コーヒー または 紅茶と小菓子

**3日間限定イベント 昔ながらシリーズ 第1弾****懐かしの思い出コース ¥13,200**

※2日前までの要予約

販売期間:7月16日(土)~7月18日(月・祝)

創業100周年を記念して、東京會館の名物料理として親しまれてきたメニューを復刻したコース「昔ながらシリーズ」を展開します。第1弾となる今回は、伝統の技法で作られるダブルコンソメを冷製にし、ヴィシソワーズと合わせたスープや、すり身を包んだ舌平目と「天使の海老」の味覚をご堪能いただく魚料理など、クラシカルな懐かしさを感じていただけるメニューをご提供します。



<コース内容>

アミューズ/帆立貝と蟹のカクテル 王道のカクテルソースを添えて/冷製スープ パリソワール/舌平目と天使の海老の白ワイン蒸 グラタン仕立て アメリカンソースのアクセント/US産 牛フィレ肉のパネソテー シャトーソース 昔ながらの温野菜添え/ピーチメルバ/コーヒーまたは紅茶

■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」夏のメニュー**夏のカレーフェア****伊達鶏のタイ風スパイシーカレー 夏野菜添え 単品 ¥3,080/セット ¥4,730****伊達鶏のグリルとガーリックチップのスタミナカレー 夏野菜添え 単品 ¥3,080/セット ¥4,730**

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

伊達鶏を使った2種類のカレーをご用意しました。伊達鶏のタイ風カレーは、青唐辛子を使ったルーの中に、ソテーした伊達鶏がたっぷり入ったスパイシーな味覚です。伊達鶏のグリルとガーリックチップのスタミナカレーは、ライスの上に香ばしく焼き目を付けた伊達鶏とガーリックチップをのせたボリューム感満点の一品。東京會館伝統の欧風カレーとともにご提供します。

ロッシニテラスでは、期間限定メニューを含む全7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

**ロッシニ夏のおすすめスパゲッティ****ブラックペッパーを効かせた 大人のスパゲティナポリタン 単品 ¥2,640/セット ¥4,290**

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

ソーセージや野菜などを具材に、フレッシュトマトからつくったソースをたっぷりと和えたナポリタンを、夏らしくスパイシーにアレンジ。ブラックペッパーとネギ、みょうがをトッピングし、爽やかな辛さが広がる大人向けの味覚に仕上げました。

**ライトミールセット****大豆ミートのストロガノフ ¥3,850 SDGs メニュー**

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水) ※ランチ限定、ご予約限定

大豆を原料にした植物性の食材でありながら牛肉を食べているような味わいが楽しめる「大豆ミート」を使用したストロガノフです。トマトなどたっぷりの野菜とともに煮込んで生クリームでまろやかに仕上げている。スープとミニサラダ、ミニデザート、コーヒーとセットでご提供します。地球環境にも健康にも優しい食材を、東京會館ならではの味わいでお楽しみください。



**夏の室内ビアテラス 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: 6月1日(水)~8月31日(水)

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。東京會館の名物料理であるローストビーフをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルやガーリック風味の鶏肉の煮込み料理、お食事の締めくくりの Pasta 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(ビーフリエット / 帆立貝・ラディッシュポテト) / チキンとベーコン、マッシュルームのブルゴーニュ風 / ローストビーフ 100g (US産 または NZ産) / ブラックペッパーを効かせた大人のスパゲティナポリタン / 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 / 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)



<夏の室内ビアテラス ラウンジ席貸切プラン> ※3日前までの予約制

「お二人から楽しむディナープラン/ショートコース」を、12名様~20名様までご利用の場合、ロッシニテラス内にある室内ラウンジ席を貸切でお使いいただけるプランです(貸切料無料)。3~4名席を5テーブルまでご用意します。

※ご予約状況によりお受けできない場合がございます。あらかじめご了承ください。

※店内完全貸切営業ではございません。マイクや音響器具、大声を出してのご利用はご遠慮いただいております。

月替わりのおすすめカクテル**6月: 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ーニ (左) ¥1,980****7月: パッションマンゴーモヒート(右) ¥2,200****8月: スイカのソルティードッグ(中) ¥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。6月はローズヒップティーとグレープフルーツの酸味を、美しい色彩のグラデーションとともに楽しめるカクテル、7月はマンゴーの果汁とパッションフルーツのシロップを組み合わせた南国の味わいのモヒート、8月はソルティードッグをスイカの果汁でアレンジした夏らしさにあふれる一杯をお届けします。

**夏の期間限定スムージー****マンゴーパッションスムージー(左) ¥1,430****キウイシトラススムージー(右) ¥1,430**

販売期間: 6月1日(水)~8月31日(水)

果実をたっぷり使った夏限定のスムージーです。「マンゴーパッションスムージー」は、マンゴーとパッションフルーツによるトロピカルな味と香りをお楽しみいただけるドリンク。「キウイシトラススムージー」は、丸ごと1個のキウイと、爽やかな酸味が弾けるオレンジとグレープフルーツをブレンドしました。いずれも牛乳とヨーグルトを加え、まるやかで栄養バランスのとれたドリンクに仕上げられています。





「ロッシニテラス」夏のスイーツ

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)、2日前までの要予約

販売期間: 6月1日(水)～8月31日(水)

創業100周年を記念してパティシエが理想の味を半年以上かけて追求したオリジナルブレンドのショコラを味わっていただけるテリーヌのほか、ひまわり型のチョコレート飾りつけたココナッツの白玉や、フルーツを閉じ込めた見た目にも涼し気な寒天、ミントやライム、レモンが香る爽やかな風味のムースやマカロンなど、夏の季節感を表現したスイーツを揃えました。セイボリーは、牛肉を柔らかく煮込んだ「ビーフリエットのブルスケッタ」、パストラミと風味豊かなマフィンを組み合わせたサンドウィッチをご提供します。

<セット内容>

創業100周年記念ショコラを使ったテリーヌ/ココナッツの白玉 マンゴーソース ひまわり飾り/フルーツ寒天/ミントとライムのムース/レモンのギモーブマカロン/塩キャラメルガレット仕立て/カーディナル・シュニッテン 苺とマスカルポーネクリーム/フォワ・グラのラビオリ とうもろこし風味のスプレムソース/ビーフリエットのブルスケッタ/マフィンパストラミサンド/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)



～大人のパフェ～ ルージュメロン ¥2,200

販売期間: 6月1日(水)～8月31日(水)

旬を迎えて糖度が増したルージュメロンに、パイナップルやパッションフルーツ、ココナッツといった南国の果実を組み合わせたパフェです。ルージュメロンはみずみずしいカットをトッピングとして添えるほか、果肉や果汁をふんだんに使ったゼリーと生クリームに仕立て、色鮮やかなトロピカルフルーツのソースやブランマンジェ、アイスクリームなどとともにグラスに重ねました。



<内容>

フレッシュルージュメロン、ルージュメロンのゼリー、ルージュメロンの生クリーム、パッションフルーツ入りチョコレート、エキゾチックピューレ(マンゴーやパイナップル、ライムなど)のブリュレ、ココナツミルクのブランマンジェ、ココナツミルクの求肥、マンゴーとパイナップルのソース、パッションフルーツのソース、ココナツのクッキー、バニラアイスクリーム、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」の季節限定メニュー/テイクアウト

鰻重(うなじゅう)御膳 ¥9,350 ※ランチ限定、1日10食限定

鰻重(うなじゅう)会席 ¥13,200 ※ディナー限定、1日10食限定

※前日18時までの要予約

販売期間: 6月1日(水)～10月31日(月)

炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻(うなぎ)は、蒲焼きと白焼きの二つの味をお楽しみいただけます。ランチ限定の鰻重御膳は小鉢、お造り、茶碗蒸し、鰻重、香の物、肝吸、水菓子の充実した内容です。ディナータイムにも、鰻重会席をご用意いたします。



**鱧(はも)会席 ¥16,500**

※2 日前までの要予約

販売期間:6 月 1 日(水)~9 月 30 日(金)

鱧(はも)の湯引きをはじめ、香ばしく蒲焼きにした鱧ざく、鱧のだしを味わう鍋、鱧寿司など、さまざまな形で旬の鱧を味わっていただける夏限定の特別会席です。

**<テイクアウト商品>****鰻重(うなじゅう) ¥5,400**

※2 日前までの要予約

販売期間:6 月 1 日(水)~10 月 31 日(月)

国産の鰻(うなぎ)を炭火でふっくらと焼き上げ、香ばしい蒲焼きにしました。

**美膳(びぜん)弁当 ¥4,860 SDGsメニュー**

※2 日前までの要予約

販売期間:通年

国産の有機野菜のほか、ビタミンやミネラル、食物繊維が豊富な大豆製品や海藻、十六穀米など日本の伝統食材を使用したお弁当。きんぴらごぼうやひじき煮などを詰め合わせ、お肉や魚を使わずに健康的で満足感の高いお弁当に仕上げました。日本の風土に根づいた食材を無駄なく使いきる日本料理の知恵が息づくお料理を、健康維持やフードロス削減、持続可能な農業の推進に貢献する SDGs を意識したメニューとしてご提供します。



■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**彩(あや) -AYA- ¥22,000**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 1 日(水)~8 月 31 日(水)

夏の節句「七夕」からインスピレーションを得た色彩感あふれる食材を、鉄板焼きならではの調理法でご提供するコース。風味豊かに焼き上げたホワイトアスパラガスや、ウオッカで酒蒸しにした国産活黒鮪のほか、フレンチでは定番の味「冷製スープ パリソワール」のアレンジメニューもご提供します。メインディッシュは、厳選黒毛和牛サーロインまたはフィレからお選びいただけます。

<内容>

先付/ホワイトアスパラガス/冷製スープ パリソワール/国産活黒鮪/旬の焼き野菜/厳選黒毛和牛 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、味噌椀、香の物/鉄板焼きデザート

**創業100周年記念イベント****『七夕の夕べ』ガラディナー ~美酒と美食のマリアージュ~ ¥39,000(サービス料込み)**

開催日時:7月7日(木) 17:30~19:00の間のお好きな時間にご予約ください

「彩」のコース料理にアレンジを施し、ペアリングのワインとともにご提供する七夕の日の一夜限りの企画です。2名様より先着6組まで、計12名限定でご提供します。(ガラディナーご予約先:050-3434-5880)

■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」のクラシカルカクテルフェア

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」(右) ¥1,870**

東京會館のシンボルとして創業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。

**伝統カクテル「會館風ジンフィズ」(中) ¥1,760**

当館がGHQに接収された時代に、アメリカ軍将校から愛されたカクテルです。通常のレシピにミルクを加えたアレンジにより、まろやかな味覚に仕立てています。一見してお酒には見えないことから、昼間からジンフィズを飲みたい将校たちが好んで注文したというエピソードも伝えられる、東京會館の歴史を物語る一杯です。

伝統カクテル「マティーニ」 ¥1,650(左)

歴史あるオーセンティックバーである当メンバーのオリジナルの技法を継承したマティーニです。最初にベルモットをミキシンググラスでステアして風味をまろわせ、これを一度空にしてから、ジンだけを注いでステアします。ひと手間かけるこの方法により、“東京會館風”と呼ばれるドライなマティーニを作り上げます。

クラブハウスサンドウィッチ ¥2,200

販売期間: 通年

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。「クラブハウスサンドウィッチ」は、ローストチキンやベーコン、レタスを、トーストした自家製パンでサンドした定番メニューです。



■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

<夏の期間限定スイーツ>

販売期間: 6月1日(水)~8月31日(水)

**マンゴーショートケーキ(写真左) ¥918**

フレッシュなマンゴーの実をスライスし、ミルク感たっぷりの生クリーム、風味豊かなスポンジを2段重ねにしました。繊細な層を重ね、目にも美しいショートケーキに仕立てました。

バスクチーズケーキ(マンゴー)(写真中) L¥2,700/S¥918

濃厚なチーズの味わいと、マンゴーの味覚をお楽しみいただける夏仕様のバスクチーズケーキ。トップにマンゴーの果肉をあしらひ、爽やかなレモン風味のギモーブをトッピングしました。

レモンパウンド(写真右) ¥2,160

レモンの酸味と香りを楽しめるパウンドケーキです。生地にレモンのピューレやピールを練りこみ、夏らしい爽やかな味覚に仕立てています。



<夏のマロンシャンテリー>

7・8月限定 北海道産ルージュメロンと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620

販売期間:7月1日(金)~8月31日(水)

北海道産のルージュメロンと和栗を贅沢に使用し、ルージュメロンの果汁をたっぷり使った生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。みずみずしい果肉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(ルージュメロン・白・パッションマンゴー) ¥1,620

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

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」(写真右奥)のほか、ルージュメロン味の「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真左)、マンゴーとパッションフルーツ味の「マロンシャンテリー パッションマンゴー」(写真右手前)をご提供します。



<創業100周年記念スイーツ>

リュミエール ¥756 **創業100周年料理コンテスト優秀商品**

販売期間:7月1日(金)~8月31日(水)

バニラムースの中にオレンジのゼリーを閉じ込め、ふんわり食感のビスキュイでサンドしたスイーツです。カットしたオレンジを華やかに飾り、夏らしい爽やかさを演出。底に敷いたチョコレートとプラリネによる甘さと香ばしさも楽しめる一品です。



サヴァラン・フルーツ ¥702 **復刻スイーツ**

販売期間:6月1日(水)~8月31日(水)

定番のスイーツとして長年にわたり親しまれてきたサヴァランが復刻して登場。シロップとラム酒に一日漬けた生地、マンゴーやぶどうなど季節のフルーツと生クリームを飾り付けました。



チョコレートスプレッド(瓶入り100g) ¥1,620 **創業100周年記念商品**

販売期間:6月中旬~なくなり次第販売終了

100周年を記念したオリジナルチョコレートに、ヘーゼルナッツのジャンドゥーヤやオレンジはちみつ、生クリームを加えて作った、スプレッドです。パンのスプレッドとしてお召し上がりいただくほか、ミルクやお湯に溶かしてチョコレートドリンクとしてもお楽しみいただけます。



<夏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.パッション:パッションフルーツのビューレ入りホワイトチョコレートのガナッシュ/3.キャラメルブールサレ: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.マンダリンオレンジ:オレンジ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.キャンディールビー:口の中でパチパチと弾けるキャンディーを忍ばせたルビーチョコレートのガナッシュ/7.ピスタチオ:香ばしいアロマと甘さが相まったピスタチオのペースト入りのガナッシュ/8.マンゴー:フレッシュのマンゴーから作ったガナッシュ入りのボンボン



■販売店舗:パストリーショップ「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㎡
 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 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