



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年8月5日

東京會館 本館「秋限定商品」販売のご案内

- 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
- 笠間産新栗を使った1カ月限定のアフタヌーンティーセットなど、秋の味覚を満喫するスイーツが充実
- 創業100周年記念コンテストの入賞料理や復刻メニューをご提供



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9月1日(木)から11月30日(水)までの期間、ブランド肉や鴨などの贅沢な食材や、旬の食材で季節感をお楽しみいただける限定メニューを販売します。また、創業100周年を11月1日(火)に迎えることを機に、感謝を込めて趣向を凝らした限定商品をご提供します。

実りの秋にふさわしい旬の食材や、鴨、黒毛和牛、本鮪(ほんまぐろ)など贅沢な料理をご用意。

創業100周年を迎えて料理コンテスト最優秀賞の料理をご提供するほか、SDGsを意識したメニューの第2弾も登場。

フランス料理「レストラン プルニエ」では、フランスのブランド鴨「シャラン鴨」を日本の食材と組み合わせた独創性あふれるお料理をご用意しています。鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、食欲の秋に黒毛和牛などビーフステーキの食べ比べを楽しんでいただけるランチとディナーコース、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、創業100周年料理コンテストで最優秀賞を獲得した肉料理とデザートをお楽しみいただけます。日本料理「八千代」では、本鮪を贅沢(ぜいたく)に使ったランチのほか、深まる秋にぴったりの囲炉裏料理をご用意しています。オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、秋の味覚・きのこなどを楽しめる2種類のスパゲティや、SDGsを意識したメニューの第2弾となる「大豆ミート」のお料理をご提供します。

笠間産新栗など秋の味覚をご堪能いただけるスイーツのほか、創業100周年記念商品や復刻スイーツも充実。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、栗やさつまいもなど秋の味覚を中心にしたマロンフェアを開催。10月には1カ月間限定で、笠間産の新栗をはじめさまざまな栗の味わいをご堪能いただける「プレミアムアフタヌーンティーセット」をご提供します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」でも9月中旬より看板メニュー「マロンシャンテリー」に採れたての笠間産新栗を用いたバリエーションが登場するほか、創業100周年記念コンテストの優秀商品や復刻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(15%)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」秋の味覚を味わうスペシャリテ

<調理長 松本浩之 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。

シャラン鴨胸肉のロースト 青森県産 大蜆(しじみ)と芹ソース

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(木)~11 月 30 日(水)

香ばしくローストして厚切りにしたフランス産シャラン鴨をご堪能いただく一皿です。ソースは、シャラン鴨の骨からとったスープに、青森県産の粒の大きな蜆(しじみ)から抽出される出汁(だし)のうま味を加え、芹や香草で風味づけしています。芹と旬のきのこのこのソテーを付け合わせにしてご提供します。



紫芋のブリュレ オレンジとリコッタチーズのアイス

ランチコース ¥6,600、¥8,800 の一品/単品 ¥2,530

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(木)~11 月 30 日(水)

秋の味覚・紫芋を、卵や生クリームにより、まろやかに仕上げたブリュレです。リコッタチーズにオレンジを組み合わせたフレッシュな香りのアイスクリームと、紫芋で紅葉を表現したリーフ型の焼き菓子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)11:30~14:30 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」秋のメニュー

秋鮭のムニエルとカダイフ巻き イクラを添えて

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

販売期間:9 月 1 日(木)~11 月 30 日(水)

旬を迎える秋鮭を、バター風味のムニエルと、食感のよいカダイフ巻きの 2 つ

の調理法でお楽しみいただける一皿です。イタリアンパセリやニンニクの風味が豊かで緑色が美しいチミチュリソースと、いくらを添えてご提供します。



**国産牛ほほ肉のポトフ 秋野菜添え ゆず胡椒のアクセント**

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)

国産牛のほほ肉を、香味野菜や香草とともにじっくりと煮込み、やわらかな食感をひきだしたポトフです。紫キャベツの酢漬けにゆず胡椒を加えた薬味を添えてご提供します。

**3種のナッツをまとわせたホウボウのポワレ クリームブルブランと赤パプリカのソース**

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:9月1日(木)~11月30日(水)

ホウボウの身に、ヘーゼルナッツとひまわりの種、アードをまとわせた魚料理です。やわらかでうま味のある魚のおいしさを、香ばしく食感のよいナッツが引き立てます。バターと白ワインによる風味豊かなブルブランソースと、帆立貝のエキスの入った赤パプリカのソースでお召し上がりいただきます。

**ガランティージュ・ド・ネサンス 創業 100 周年料理コンテスト 料理部門<最優秀賞>受賞商品**

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:9月1日(木)~9月30日(金)

創業 100 周年を迎える東京會館が未来に向けて歩みを進める姿を、数字で表現した一皿です。お肉を円形に仕上げるクラシックなフランス料理「ガランティージュ」で数字の 0 を表し、ホロホロ鶏のムースにフォワ・グラ入りの生クリームを組み合わせ仕上げました。その上にウズラの卵を添えることで新しい時代を表現しています。数字の 1 をかたどった人参のグラッセを付け合わせにしてご提供します。

**ココネージュ 創業 100 周年料理コンテスト デザート部門<最優秀賞>受賞商品**

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:9月1日(木)~9月30日(金)

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ドとレ、カラメルソースを閉じ込め、マーテル酒を利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。

**秋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:9月1日(木)~11月30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。贅沢にトリュフを加えてアレンジした伝統のコンソメスープのほか、静岡県産の天然金目鯛にムール貝を組み合わせ魚料理、黒毛和牛フィレ肉にマッシュルームなどのキノコのソテー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/アトランティックサーのコンフィ ハーブサラダとイクラ添え ライムの香る柑橘ソース/トリュフの入った東京會館伝統のコンソメスープ/静岡県産 天然金目鯛のポワレとムール貝のマリニエール/黒毛和牛フィレ肉のグリエ シャスール風 ブール・ド・シャンピニオンを添えて/洋梨のグラタン仕立て バニラアイスクリーム添え/コーヒー または 紅茶と小菓子



**6日間限定イベント 昔ながらシリーズ 第2弾****懐かしの思い出コース ¥13,200**

※2日前までの要予約（ディナータイム限定）

販売期間：9月17日（土）～19日（月・祝）、23日（金・祝）～25日（日）

創業100周年を記念して、当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2弾となる今回は、伝統の技法で作られるコンソメスープのほか、国産伊勢海老を使ってベシャメルソースやエダムチーズなどで作るモルネーソースとともに焼き上げた「国産伊勢海老 テルミドール」、メインディッシュのビーフの煮込みなど、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／海の幸のカクテル ベニス風／東京會館伝統のコンソメスープ 旬のきのこを入れて／国産伊勢海老 テルミドール／昔ながらのビーフの煮込み シンプルな温野菜添え／季節のフルーツのジュレ テリヌ仕立て／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」秋のメニュー**ロッシニ秋のおすすめカレー****とろとろ牛すじ煮込みカレー ゴボウチップ添え 単品¥3,080/セット¥4,730**

販売期間：9月1日（木）～11月30日（水）

牛すじを玉ねぎや赤ワインなどとともに時間をかけて煮込んだカレーです。とろけるお肉の食感にコントラストをつけるために、歯ごたえが楽しめるゴボウのチップスをプラス。辛味が爽やかな生の黒胡椒をライスにトッピングしてご提供します。

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(いわちゅうぶた)のロースカツカレー ¥3,080

**ロッシニ秋のおすすめスパゲティ****ピリッと辛いシーフードスパゲティ プッタネスカ 単品¥2,640/セット¥4,290**

販売期間：9月1日（木）～11月30日（水）

白ワイン蒸しにした海老や帆立、イカ、オリーブを具材にしたスパゲティです。赤唐辛子の辛味をピリッと利かせたトマトソースとシーフードとのコンビネーションをお楽しみいただけます。

**旬のきのこ入り濃厚クリームスパゲティ 単品¥2,640/セット¥4,290**

販売期間：9月1日（木）～11月30日（水）

秋の味覚・きのこをご堪能いただけるスパゲティです。しめじやまいたけ、ブラウンえのき、なめこといった複数のきのこを使用することで味覚に奥行きを与え、生クリームとパルミジャーノ・レッジャーノによりソースを濃厚に仕上げました。





ライトミールセット

大豆ミートの豆乳入り煮込みハンバーグ ¥3,850 SDGs メニュー

販売期間:9月1日(木)~11月30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」を使用したハンバーグです。パティの中にはクリーミーな豆乳を閉じ込め、フレッシュなトマトをたっぷり使ったソースをかけて煮込みました。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楽しみください。



お二人から楽しむディナープラン

¥10,500(サービス料込み)/ショートコース¥7,000(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:9月1日(木)~11月30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。牛リブロース肉の中にベシヤメルソースをはさんで焼いたメインディッシュのほか、お酒と相性のよいオードヴルや旬を満喫していただける秋鮭のフリット、シーフードを具材にした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/ブルスケッタ 2種(サーコンフィ/鶏胸肉のショーフロワ)/秋鮭のフリット バルサミコ風味の和風ソース/シャンピニオンクリーム入り牛リブロースのパネソネー(US産 または NZ産)/ピリッと辛いシーフードスパゲティ プッタネスカ/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

9月 : フレッシュベリーニ (写真左) ¥2,200

10月 : マスカットマティーニ (写真中央) ¥2,200

11月 : 巨峰のソルクバーノ (写真右) ¥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月は果汁たっぷりの桃とスパークリングワインを組み合わせたピーチカラーのカクテル、10月はマスカットの果汁を加えたフルーティーなマティーニ、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)、2日前までの要予約

販売期間:9月1日(木)~9月30日(金)、11月1日(火)~11月30日(水)



栗やさつまいも、洋梨などの秋の味覚をご堪能いただけるスイーツのセットです。栗はクレープ仕立てと、レーズンサンド風にアレンジした2種類をご用意。さつまいもはバターを加えたリッチなスイーツ・ポテト、洋梨はたまごの風味豊かなフランでご提供します。このほかブルーベリーやカシスなどの秋らしい色合いのスイーツを揃えました。セイボリーは、クリーミーな味わいの「シャンピニオンの入ったフォワ・グラのラビオリ」と「桃のフロマージュブラン」をお楽しみいただけます。

セット内容:アップルクランブル/ブルーベリームース/ショコラマロンのクレープ仕立て カシスクリームと一緒に/洋梨のフラン/キャラメルバターとマロンのクリーム マスカットレーズン入り/スイーツ・ポテト/アールグレイ・ショコラ/抹茶のパウンドケーキ/シャンピニオンの入ったフォワ・グラのラビオリ/桃のフロマージュブラン/スコーン2種(プレーン&アールグレイ・青森県産ドライリンゴ入り)/ラズベリージャム・クロテッドクリーム



<秋のマロンフェア>

笠間産 新栗をつかった プレミアムアフタヌーンティーセット ¥4,730/グラスシャンパン付き ¥6,930 ※14:00～16:30

笠間産 新栗をつかった レイトプレミアムアフタヌーンティーセット ¥4,730/グラスシャンパン付き ¥6,930

※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: 10月1日(土)～10月31日(月)



栗の名産地である茨城県・笠間市で今年収穫されたばかりの新栗を使用したスイーツなど、栗のおいしさをバラエティ豊かにご紹介する1カ月限定のセットです。新栗の特長である香りをお楽しみいただける「笠間産新栗のブラン」や、新栗をなめらかな味わいにしたグラスデザート、新栗入りカスタードでつくったフランをご用意しました。このほかフランス産マロンのムース、マロン入りパウンドケーキ、マロンをクレープ状にしたスイーツなどをご堪能いただけます。セイボリーでも栗に野菜やベーコンを組み合わせたクリーミーな味わいの「栗のブルテ」、栗の香ばしさを引き出した「栗のガレット」をご提供します。

セット内容:笠間産新栗のブラン/フランス産マロンのムース ブルーベリーのコフィチュール入り/ミックスマロンのパウンドケーキ/スペイン産マロンゼリーと笠間産新栗のスープ/キャラメルバターとマロンのクリーム マスカットレーズン入り /笠間産新栗のブラン マスカルポーネとバニラのクリーム スペイン産マロングラッセ と一緒に/ショコラマロンのクレープ仕立て カシスクリームと一緒に/抹茶のパウンドケーキ/栗のブルテ/栗のガレット/スコーン2種(プレーン&アールグレイ・青森県産ドライリンゴ入り)/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～ 秋の味覚たっぷりパフェ ¥2,200

販売期間: 9月1日(木)～11月30日(水)

栗のアイスクリームに濃厚なカボチャのプリンを重ね、さつまいものクリームを飾り付けたパフェです。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。



「日本料理 八千代」の季節限定メニュー

本鮭御膳 ¥9,350 ※ランチ限定

販売期間：9月23日(金・祝)～11月30日(水)

本鮭の大とろと中とろ、赤身をご飯の上にした丼です。3つの部位の魅力をご堪能いただけるほか、鮭の身を具にした鮭汁もご用意。秋らしく菊花をかたどって細工をした帆立の煮物、小鉢と香の物と併せてご提供します。

<内容>本鮭丼／鮭汁／煮物(菊花帆立、茄子、菊菜)／小鉢／香の物



1日1組限定 秋の特別会席 秋の味覚集め ¥27,500

※前日18時までの要予約

販売期間：9月1日(木)～11月30日(水)

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の前で楽しむ特別会席です。旬のマナガツオ、キンキや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 ¥8,580 ※ランチ限定

販売期間：9月1日(木)～11月30日(水)

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(ディナータイムは前日18時までの要予約)。

■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

「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース

和牛づくし ¥22,000

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)

食欲の秋にぴったりの黒毛和牛をご堪能いただけるコースです。脂ののった和牛を目の前であぶってご提供する「炙り寿司」のほか、ステーキ肉として人気の高いサーロインとフィレを食べ比べしていただけるひと皿をご提供します。

また、お好みでコースに組み合わせていただけるオプションメニューも豊富にご用意しています。

<内容>先付/黒毛和牛 炙り寿司/旬の焼き野菜/和牛カイノミ ポトフ仕立て/會サラダ/特撰A5黒毛和牛食べ比べ 100g サーロインとフィレ/ご飯、味噌椀、香の物/鉄板焼きデザート



特撰 A5 和牛食べ比べランチ ¥11,000

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)

鉄板で焼いた和牛肉を添えた満足感の高いサラダと、サーロインとフィレを食べ比べできるステーキをご提供します。また、お好みでコースに組み合わせていただけるオプションメニューも豊富にご用意しています。

<内容>先付/和牛シェフサラダ/特撰A5和牛食べ比べ 100g サーロインとフィレ/ご飯 または ガーリックライス、味噌椀、香の物/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/特撰A5和牛増量10g: ¥1,430/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

<追加オプション(ディナーのみ)>ガーリックライス¥1,100

■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 カクテル部門<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。



コールドミートの盛り合せ ¥2,530

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。「コールドミートの盛り合せ」は、サラミとボロナソーセージ、コールドビーフ、生ハム、ハムの5種を盛り付けた定番メニューで、塩気のあるお肉の味わいはお酒との相性抜群です。





- 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

<秋の期間限定スイーツ>

プレミアムブラン ¥1,080

販売期間:9月中旬~11月30日(水) ※予定

栗の名産地である茨城県・笠間市で今年収穫されたばかりの新栗を使ったブランです。新鮮な栗の香りを引き出したペーストを、ほうじ茶で風味付けした生クリームの上に重ね、ココナッツ入りのクッキーとホワイトチョコを飾り付けました。



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22日(土)~10月31日(月)

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。



<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(木)~9月30日(金)

やわらかく甘みの強い旬の山梨県産黄金桃を贅沢に使用。生クリームと黄金桃が織りなす3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(土)~11月30日(水)

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3層のケーキに仕立てました。



シャインマスカットのレアチーズタルト ¥918

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)

爽やかでクリーミーな味わいのレアチーズタルトに、みずみずしいシャインマスカットを飾り付けました。味覚のアクセントとして洋梨でつくったジャムをサンドし、表面にも洋梨のパートドフリュイを添えています。





TOKYO KAIKAN

<創業 100 周年料理コンテスト優秀商品&復刻スイーツ>

ホワイトオペラ ¥810 **創業 100 周年料理コンテスト優秀商品**

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)

スイーツの定番「オペラ」をアレンジした、華やかな味と彩りのスイーツです。ピスタチオ風味のバタークリームの上に、キルシュ漬けチェリーのコンフィチュールを重ね、ホワイトチョコレートで包み込みました。さらに、当館の宴会場「ローズルーム」にちなみ、バタークリームでつくったバラをデコレーション。両サイドに添えたホワイトチョコレートは庭の柵をイメージしており、バラが咲く庭園をスイーツで表現しています。



パリプレスト L¥2,376 /S¥756 **復刻スイーツ**

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水)

軽い食感が楽しめるシュー生地スイーツです。香ばしいアードプ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を飾り付け S/L の 2 サイズでご提供します。(※写真は L サイズ)



<秋のマロンシャンテリー>

笠間産の新栗をつかった **プレミアムマロンシャンテリー ¥1,836**

販売期間:9月中旬~11月30日(水) ※予定

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ブラン。笠間産の新栗を包み込んだ秋限定の特別なマロンシャンテリーでは、採れたての新栗がもつ素材本来の甘みや香りと、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(木)~11月30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ーな甘さの「マロンシャンテリーラ・フランス」(写真右)をご提供します。



<秋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 ノワール:ハイカカオのチョコレートを使用した東京會館定番の一品に、創業 100 周年のオリジナルチョコレートを使用/2.ピーカンナッツとメープルシュガーのプラリネ:香ばしいピーカンナッツが入ったプラリネ/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.マロンガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネ:マロンとナッツが二層になった秋の味覚/5.プラリネショコラ:アードとヘーゼルナッツのプラリネ、東京會館定番の一品/6.アールグレイとシナのキャラメル:柑橘風味の紅茶にシナの香りが重なるハート形のキャラメルボンボン/7.エチオピア タデ農園のコーヒーとルビーチョコレートのガナッシュ:酸味のあるコーヒーがチョコレートの風味を引き立てるガナッシュ/8.カシスとオレンジのガナッシュ:カシスオレンジ風味のアルコール入りガナッシュ



ボンボンショコラ ハロウィンバージョン 6 個入り ¥2,160、8 個入り ¥2,808、12 個入り ¥4,104

販売期間:10月20日(木)~10月31日(月)

ボンボンショコラを、ハロウィンシーズンの 12 日間のみ特別仕様で販売します。こうもりやおばけ、蜘蛛(くも)の巣の柄で彩っています。



■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だけに、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 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(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、川畑

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