



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年10月31日

2022年11月1日に創業100周年を迎える東京會館で

東京會館本館 創業100周年記念復刻フェア 開催のご案内

1975年にエリザベス女王陛下歓迎午餐会で供したコースをレストランで復刻！
小説家が愛した「ソールピラフ」、昭和懐古のレトロなスイーツ、100年前に生まれたカクテルや記念商品など

これからもあなたとつくる東京會館

100TH
Anniversary



株式会社 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、おかげ様で2022年11月1日(火)に創業100周年を迎えるにあたり、記念月の11月1日(火)から11月30日(水)まで「創業100周年記念復刻フェア」を開催いたします。

エリザベス女王(エリザベス2世)に供されたコース料理をレストランで復刻。

1975年に来日された際、東京會館のローズルームにて「エリザベス女王陛下歓迎午餐会」が行われました。その宴席で供されたコース料理を、創業100周年を記念して特別に、レストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」にて復刻します。希少なフィレ肉にフォワ・グラを詰め、パイ包み焼きにしたメインディッシュは特にご賞味いただきたい逸品です。

小説家や芸能人に愛された一皿や、昭和懐古のレトロスイーツなど、懐かしのメニューの数々を復刻。東京會館伝統カクテルや、創業と同じ1922年に生まれたカクテルもご紹介。

三島由紀夫が愛した「ソールピラフ」、昭和の時代を感じさせるレトロなスイーツの復刻、東京會館を代表する「會館風ジンフィズ」「マティーニ」などのカクテルのほか、創業年と同じ100年前に生まれたカクテルもご紹介します。

ロビーにて歴史・資料などのパネル展示の開催や、創業100周年記念商品を販売いたします。

本館1Fロビーでは、10月31日(月)から12月上旬まで、東京會館の歴史を伝える年表や貴重な資料などの「ロビー展示」を開催いたします。また、売店「スイーツ&ギフト」では、100周年記念商品を販売いたします。創業100周年を迎えるにあたり、ご愛顧いただいたお客様への感謝、今後も人生に寄り添える場所でありたいという想いを込めて、社員一同ご来館をお待ちしております。

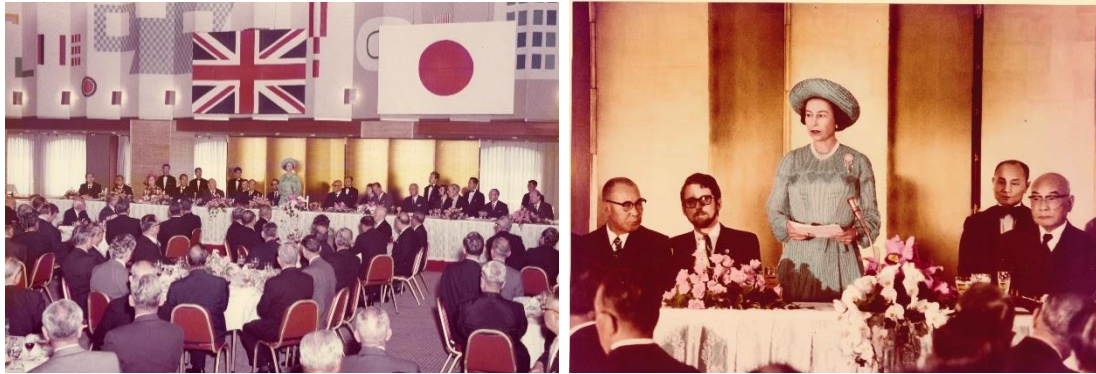
※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(15%)を加算させていただきます。
記載の内容は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



エリザベス女王陛下歓迎午餐会のコース料理をレストランで復刻

1975年5月8日、経済五団体主催により、「エリザベス二世女王陛下、エディンバラ公フィリップ殿下歓迎午餐会」が東京會館ローズルームにて行われました。東京會館が名実ともに国際的な社交場として広く認められた出来事であり、当時もご来館後に「英国フェア」を開催するなど、大変な盛り上がりを見せました。

2022年9月8日に崩御の一報が世界中を駆け巡ると、いかに多くの方に愛されていたかが顕在化されました。そして、その直後より「エリザベス女王陛下と同じメニューを食べたい」というお声を多数いただき、急遽復刻メニューとして加えることとなりました。



※1975年5月8日「エリザベス女王陛下歓迎午餐会」（経済五団体主催）

後述する、お肉料理「牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンスアルベール風」は、希少な牛フィレ肉を丸々使ってパイ包みにし、焼き上げるパーティ料理です。今なお、当時と変わらぬレシピで提供し続けている伝統料理ですが、焼き上がりからサービスまでに絶妙なタイミングが求められるうえ、大人数様用の料理であるため、結婚式の披露宴など宴会場にてご提供しており、レストランでのご提供は難しいものでした。

今回、ご要望にお応えし、創業100周年フェアの一環として、期間限定でレストランイベントとして復刻。スープからデザートまで当時と同じ料理をご用意し、卓上メニューのデザインまでもを再現して作成し、ご提供する予定です。

ぜひこの特別な機会に、多くの方にご賞味いただきたい一品です。



※「エリザベス女王陛下歓迎午餐会」復刻メニュー



※当時の卓上メニュー

■創業100周年記念 ファイナルフェア 「エリザベス女王陛下歓迎午餐会 復刻メニュー」

販売期間：11月19日(土)、20日(日)、23日(水・祝)、26日(土)、27日(日)の5日間、ディナータイム限定

会場：ローストビーフ&グリル ロッシニ（本館 1F）

料金：¥19,800（税込・サービス料別）

※3日前までのご予約にて承ります。※このほかのお日にちでも期間限定で、4名様以上のお集まりをご用意いたします。詳しくは、店舗までお問い合わせください。



【メニュー】 (※上段:当時の表記 / 下段:現代の表記)

- ・冷製 クリームスープ
(冷製スープ ヴィシソワーズ)
- ・鯖の輪切り 網焼き ベアネーズソース添え
(鯖の網焼き ベアルネーズソース)
- ・牛繊維肉 パイ包み焼き 温野菜添え
(牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンスアルベール風)
- ・季節 サラド
(季節のサラダ)
- ・アイスクリーム マロン取合せ
(ビスキーマロン)
- ・コーヒー
(コーヒー または 紅茶)

【フェア ペアリングワイン】

3 種セット ¥6,930 (税込み・サービス料別)

- ・LANSON BLACK LABEL BRUT (ランソン ブラックラベル ブリュット)
- ・Château Mercian Mariko Chardonnay (シャトー・メルシヤン 梔子 シャルドネ)
- ・Château Mercian Mariko Merlot (シャトー・メルシヤン 梔子 メルロー)

◆「牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンスアルベール風」について

牛 1 頭から 1% ほどしかとれない希少な牛フィレ肉を丸々使ってパイ包みにし、焼き上げるパーティ料理。

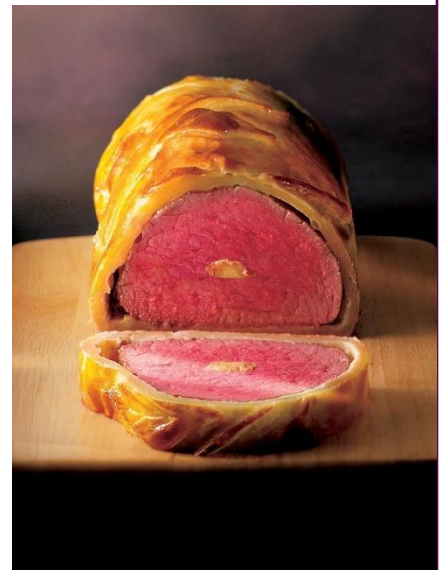
遡ること、1964 年の東京五輪の頃、東京會館内に期間限定オープンしたフレンチレストラン「イル・ド・フランス」で腕を振った名シェフ、レイモン・オリヴェ氏によってレシピが伝えられました。

それまでは肉をパイ生地で包むという発想は無かったため、当時このメニューは多くの人を驚嘆させたと伝わっています。

宴席の 4 日前から牛肉を熟成してフォワ・グラを詰め、パイ生地で包み、最も美味しくお召し上がりいただけるタイミングで焼き上げます。

お客様の目の前でカットするその時に、パイの香ばしさと、マデラ酒やフォワ・グラの豊かな香りが広がります。絶妙なローズ色の焼き上がりをお楽しみください。

ソースは 10 日間かけてつくる東京會館伝統のドゥミグラスソースをベースにして、煮詰めたマデラ酒、フォワ・グラの裏ごし、トリュフのみじん切り、トリュフの煮汁を加えてつくる濃厚な味わいのペリゲーソースを添えてご提供します。



【ご予約・お問い合わせ】

グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」(1F) TEL:050-3134-4890 (予約専用)

営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O./ (ディナー)17:30~21:00 L.O.



小説家が愛した伝説の「ソールピラフ」を復刻

三島由紀夫の執筆した文章には、たびたび東京會館が登場します。トム・コリンズというカクテルを飲んだことや、なかでもお気に入りだった料理について、<「プルニエの舌平目のピラフ」などは、何度となく食べて、一寸間をおくとまた食べたくなる>と評しています。これが東京會館の「ソールピラフ」です。銀座・日比谷・丸の内は、文豪が行き交う文化の中心でした。

- ソールピラフ シャトーソース 単品 ¥2,860
 セット(スープ・ミニサラダ・ミニデザート・コーヒー付き) ¥4,620
 販売期間:11月1日(火)~11月30日(水)

ソールボンファムが有名な東京會館でもう一品、舌平目を使用した料理がこちら。ドゥミグラスソースをベースにして、エシャロットのみじん切りを白ワインで煮詰めたペーストとバターを入れて仕上げた深い味わいのシャトーソースが、懐かしい味わいを一層引き立てます。



- ポーク コルドンブルー 単品 ¥3,300
 セット(スープ・ミニサラダ・パンまたはライス・ミニデザート・コーヒー付き) ¥5,170
 販売期間:11月1日(火)~11月30日(水)

コルドン・ブルーはシェフにより使用する肉が異なりますが、東京會館ではポークを使用。ロースハムとチーズで包み揚げたこのメニューは、二代目本館の「シェ・ロッシニ」や都内に展開する営業所でも大変好評をいただいております。シャトーソースを添えてお楽しみいただきます。



フランス料理の巨匠が生み出した往年のデザートを東京會館の技術で復刻

東京會館構想のモデルとなったロンドンのサヴォイホテルにて、現代フランス料理の父と称されるオーギュスト・エスコフィエ氏により考案されたデザート「ピーチメルバ」や、1970年代にパリ・シャンゼリゼの三ツ星レストラン、ラ・セールで生まれたといわれる王宮や王冠を模したデザート「タンバルエリーゼ」。

どちらも、二代目本館時代は東京會館の定番商品でしたが、流行が過ぎてしまったことや飴細工の手間がかかることから最近では巷でも見かけなくなりました。「復刻」と呼ぶに相応しい往年のデザートです。

- ピーチメルバ
 単品 ¥1,980 / コーヒーまたは紅茶とのセット ¥3,080
 販売期間:11月1日(火)~11月15日(火)



- タンバルエリーゼ
 単品 ¥2,200 / コーヒーまたは紅茶とのセット ¥3,300
 販売期間:11月16日(水)~11月30日(水)



【ご予約・お問い合わせ】

オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F) TEL:050-3134-4890 (予約専用)
 営業時間:平日 11:30~21:30 L.O. / 土日祝 11:00~21:30 L.O.



プルニエ伝統の「ブイヤベース」

プルニエ伝統のブイヤベースは、ご注文をいただいてから 30 分ほどお時間をいただきます。魚介の旨味を凝縮した濃厚なスープと新鮮な海の幸の美味しさがゆっくり溶けあうための時間です。二代目中村吉右衛門丈もこのブイヤベースのファンの一入でした。

■ブイヤベース マルセイユ風 単品 ¥13,200 ※要予約

トマトとサフランの香りで南仏の味わいをお楽しみいただくマルセイユ風。さらに、にんにくのアイオリソースを添えてお好みで召し上がるのがオリヴェール風。料理の魔術師レイモン・オリヴェ直伝の味です。



コロナ禍においてご自宅でも楽しめるようにとプルニエ伝統のブイヤベースセットをテイクアウト商品として開発。現在も販売しておりますが、「やはりプルニエで食べたい」という声が高まり、復刻メニューに加えることになりました。

■クレープ ノルマンド 単品 ¥2,200

フランス ノルマンディ地方特産品のリンゴと、リンゴのブランデー「カルヴァドス」を使った温かいクレープのデザート。煮たリンゴとカスタードクリームをクレープで包み、仕上げはカルヴァドスでフランベして香りづけします。

1970～1980 年頃、秋になると登場した、クラシカルな装いのレストランデザートです。



プルニエ シェフ松本が フランス修行時代への郷愁を表現したコース

プルニエのシェフ松本による、スペシャルコース。フランス修行時代に衝撃を受けたお料理の数々をひとつのコース仕立てにしました。アミューズ・ブーシュからデザートにいたるまで、渾身の一品をご堪能いただけます。

デザートには、20 分ほどかけて作り上げる温製スフレをご用意。薬草系のリキュール“シャルトリューズ”の香りをつけたソースと合わせてお召し上がりいただけます。

■Menu “NOSTALGIE” ¥27,500

販売期間:11月1日(火)～11月30日(水)

【メニュー】

- ・活帆立貝のポワレとジャンボピーマンのクーリ トマトのコンソメと共に
- ・黒トリュフ風味の仔牛のジュレ フォワ・グラのクリーム
- ・ブルターニュ近辺で獲れたドーバーソール ヴィエノワーズ仕立て
マッシュルームの軽いクレメ 縮みほうれん草
- ・ホロホロ鳥胸肉とフォワ・グラソテー トリュフ風味のポテトピュレ
- ・温製スフレとシャルトリューズのアイスクリーム
- ・コーヒー / ミニマルディーズ



【ご予約・お問い合わせ】

フランス料理 「レストラン プルニエ」(2F) TEL:050-3134-4890 (予約専用)

営業時間:(ランチ)11:30～14:30 L.O./ (ディナー)17:30～21:00 L.O. ※月曜定休



昭和懐古がテーマ、レトロな見栄えのスイーツを味・量ともにそのまま復刻

二代日本館が営業していた1970～1980年頃の昭和時代。売店ではどんなスイーツを販売していたのでしょうか。随分とスタイリッシュになった現代のものに比べて、サイズが大きめ、色使いが少ない、かなり甘め、などの違いがあるようです。当時は15時になると近隣のオフィスレディの方々が買い求めにやってきたとのこと。子供の頃に食べた思い出など、記憶に残る方もいらっしゃるのではないのでしょうか。そんな、懐かしのレトロなデザートを取り揃えました。



■モカエクレア ¥648 (左)

販売期間:11月1日(火)～11月30日(水)

東京會館のエクレアはモカ味が定番でした。牛乳とバターでなく、水とバターで仕上げた少し固めの生地が特徴。

■オムレット オ マロン ¥648 (中央)

販売期間:11月1日(火)～11月30日(水)

ふんわりとしたオムレット生地に、クリームとマロンの粒を挟んだスイーツ。昔は洋梨やバナナを挟むこともありました。

■ミルフィーユ・フォンダン ¥702 (右)

販売期間:11月1日(火)～11月30日(水)

フランスでは一般的なミルフィーユ。クラシカルな矢羽根模様が特徴です。

【ご予約・お問い合わせ】

ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F) TEL:03-3215-2015 (直通)

営業時間:10:00～20:00

創業年と同じ1922年に誕生したカクテルと、東京會館伝統のカクテル

東京會館といえば、「會館風ジンフィズ」や「マティーニ」に代表される伝統のカクテルが有名ですが、今回の復刻フェアでは、創業年と同じ1922年に生まれたとされる(※)100年ものカクテルにもスポットを当ててご紹介いたします。また、創業100周年社内コンテストでグランプリを受賞したオリジナルカクテル「エターナルローズ」もお楽しみください。





■ 1922年に誕生したカクテル サイドカー ¥2,090

起源については諸説あるなか、サイドカーで来店する常連のお客様のために考案されたという説が有力です。ブランデーにオレンジの華やかな香りが特徴的なカクテルですが、シェイカーにオレンジスライスを入れてシェイクするのが東京會館流です。



■ 1922年に誕生したカクテル パラダイス ¥2,090

ジンとアプリコットブランデー、オレンジジュースをシェイク。アプリコットとオレンジの相性が良く、少し甘みのある爽やかなカクテルで、まさにパラダイス(楽園)という名前に相応しい味わいのカクテルです。



■ 1922年に誕生したカクテル アレクサンダー ¥2,090

イギリスのアレクサンドラ王妃の結婚式で供された、戴冠式に捧げられた、ロンドンにて偉大なバーテンダー、ハリー・マッケルホーンが考案したなど、起源には諸説あります。ブランデーベースに、カカオリキュールとクリームを加えシェイク。甘みがあり、食後のアフターカクテルとしておすすめしています。



※)誕生した年代は、NPO 法人プロフェッショナル・バーテンダーズ機構が発表している情報を参考にしており、起源については諸説ございます。

■ 創業100周年コンテスト カクテル部門<最優秀賞>受賞商品

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。東京會館100年の歴史を表現しています。



■ 伝統のカクテル 會館風ジンフィズ ¥2,090

GHQの将校クラブとして「アメリカン・クラブ・オブ・トーキョー」と呼ばれた時代。朝からこっそりお酒を飲めるようにジンフィズにミルクを入れたのが始まりです。後にダグラス・マッカーサー元帥も愛したと言われるこのカクテルは、ジン、フレッシュレモンジュース、シュガーシロップ、そしてミルクを力強く、素早く、美しいシェイクで融合させるのは、東京會館のバーテンダーには欠かせない技術です。



■ 伝統のカクテル マティーニ ¥1,980

まずオレンジビターとベルモットをミキシンググラスの中でステアし、これを捨て香りだけを残す。その後、同じミキシンググラスでビーフィーター(ジン)をステアし、グラスにオリーブを添え、レモンピールすることで、香りが豊かでありつつもドライな味わいのマティーニが生み出せます。

「東京會館ステア」と呼ばれる繊細な技法により、氷に負担をかけずに、深く、丸みのある味わいに仕上げます。ストレートのほか、お客様のリクエストで作られたオン・ザ・ロックスタイルもおすすめです。





TOKYO KAIKAN

【ご予約・お問い合わせ】

オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F) TEL:050-3134-3553(直通)

営業時間:(ランチ)11:30~14:00 L.O./ (ディナー)平日 16:00~21:30 L.O. ※土日祝は定休日

初代本館の日本間で提供していた「京風すきやき」を復刻

東京會館では関東大震災の復旧工事を終えた1927年より書院造の日本間で「京風すきやき」を提供していました。明治時代より東京ではわりしたで煮込む「牛鍋」が人気でしたが、東京會館ではあえて京都から専門職人を招聘し、「京風すきやき」の提供を開始。7月~9月には、屋上に納涼園を設え、皇居を眺めながらすきやきを楽しむというスタイルを確立しました。

■八千代「京風すきやき」 ¥3,960

販売期間:11月1日(火)~11月30日(水)

東京會館のすきやきは上白糖ではなくグラニュー糖を使用しています。純度が高いために雑味が少なく、肉や野菜の本来の香りや繊細な味を引き立てるようという配慮からです。

会席料理のオプションとして追加、または会席料理の1品と変更してご提供いたします。詳しくは店舗までお問い合わせください。



【ご予約・お問い合わせ】

日本料理「八千代」(2F) TEL:050-3134-4890(予約専用)

営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O./ (ディナー)17:30~21:00 L.O.

1日1組限定。貴賓室でV.I.P.気分を体験する特別なお食事会プラン

■東京會館創業100周年記念 お食事会プラン「ロイヤルプラン」

東京會館がこれまでおもてなししてきた国賓・公賓をはじめとするV.I.P.に実際に供してきた特別メニューを、創業当時の意匠を残す貴賓室「バイオレット」にて、英国王室御用達の「アーサープライス社」のカタラーリを使用してサーブさせていただきます。世界に誇るハイクラスの料理とサービスを、ぜひご体験ください。



※伝統料理イメージ



貴賓室「バイオレット」

販売期間: 2023年3月31日(金)までに開催のご宴席限定

会場: 本館 宴会場 バイオレット(貴賓室) ほか (お人数やご趣旨にあわせてご案内いたします。)

料金: ¥50,000 ※6名様より承ります。

※特別コース料理・ペアリングワイン・室料・税金・サービス料込



【メニュー】

- ・真鯛のグレープシードオイル マリネ、ロイロム
(ノーベル賞受賞記念晩餐会で必ず供される“ロイロム”のアミューズ)
- ・フォワ・グラのテリーヌ、ファイナルビーポートジュレ、マイクロリーフ
(滑らかな鴨フォワ・グラとポートワインのマリアージュ)
- ・ダブルコンソメスープ シェリー酒 アモンティリヤード ナポレオン風味
(伝統のダブルコンソメにシェリー酒の芳香をのせて)
- ・ラングスティヌのムースを巻いた舌平目のポーピエット シャンパン蒸 大使夫人風
(国賓・公賓を招いての晩餐会で供されてきた一皿)
- ・国産牛フィレ肉のポワレ ロンドンハウス風 アルマニャックのフランベ
(1849年に誕生したエスコフィエの流れを汲む復刻メニュー)
- ・ミモザサラダ
(“友好”や“歓迎”が花言葉のミモザをイメージしたサラダ)
- ・ロイヤル タンバルエリーゼ
(王冠を模した華やかな飴細工のデザート)
- ・カフェ、ミニアルディーズ

【ご予約・お問い合わせ】

「100周年 ロイヤルプラン」係 TEL:03-3215-2111(代) (10:00~18:00)

—— 創業 100 周年を記念してつくられた、こだわりのオリジナルブレンドショコラを使ったスイーツ ——

東京會館が目指す理想の味を半年以上かけて追及し、パティシエが独自のオリジナルブレンドを採用した、バリーカレボー社的高级ショコラが完成しました。カカオ 64%の重厚な味わいながら、フルーティーで芳醇なアロマが感じられる、リッチな味わいの特別なショコラを使用したギフトやスイーツを販売いたします。

■創業 100 周年記念 東京會館オリジナルショコラボックス【限定 1,000 個】

オリジナルブレンドショコラ 8 枚入り ¥1,620

販売期間:※無くなり次第終了

サイズ:105×105×20mm (3.5g×8 枚)

東京會館が目指す美味しさを追求し、半年以上かけて完成した特別なショコラそのままの味わいをお楽しみいただけるショコラボックス。初代本館の写真をあしらった一口サイズのショコラ 8 枚入りです。100 周年限定ボックスに詰め合わせて販売いたします。



*このほか、会社名やロゴなど、お客様からお預かりしたデータをタブレットショコラにプリントする

「オリジナルデザイン入りショコラ ¥2,592」もごございます。(15 個より、3 週間前までのご注文にて承ります。)



TOKYO KAIKAN

■創業 100 周年コンテスト プティック部門 最優秀賞(グランプリ)受賞商品 (オリジナルブレンドショコラを使用)

創業 100 周年コンテスト プティック部門 <最優秀賞>受賞商品

アニバーサリーショコラ カット¥896、ホール¥3,456

販売期間:~11月30日(水)まで

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つんだんに使用し、創業 100 周年コンテストで最優秀賞を受賞した特別なスイーツ。
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。



■100 周年記念 オリジナルグラス

創業 100 周年を記念して、多くのお客様に愛されているシャンデリアの吊り元のデザインを、ガラスの底面に施した「東京會館オリジナルグラス」が誕生いたしました。東京會館オリジナルのハンドメイドグラスを、ご自身の記念として、またはご家庭や大切な方への贈り物として、ぜひご利用ください。

【価格】ペア ¥6,050 (税込)

【発売期間】2021 年 12 月下旬~2022 年 12 月 30 日(金)

【ボックスサイズ】横 233×縦 115×高さ 111mm

【グラスサイズ】8 オンス 口径 78×高さ 90mm

【容量】250ml

※大口のご注文は、受注生産とさせていただきます。
ご納品までに通常約 3 ヶ月頂戴しております。

【ご予約・お問い合わせ】

ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F) TEL:03-3215-2015 (直通)

営業時間:10:00~20:00



オンラインショップでお買い求めいただける創業 100 周年記念スイーツ

■創業 100 周年チョコレートテリーヌ(抹茶風味) ¥8,640

販売期間:※無くなり次第終了 【限定 300 本】

東京會館が目指すおいしさを追求し、パティシエが独自にブレンドしたバリーカレボー社の高級カカオ 64%と、香り高い京都の宇治抹茶を使用した「戸河内ウイスキーリキュール 抹茶」をあわせたチョコレートテリーヌです。ほろ苦い抹茶のリキュールと濃厚なショコラの絶妙なバランスをお楽しみいただける大人のスイーツです。



【ご予約・お問い合わせ】

食品事業部 TEL:03-3699-0111 (直通) (10:00~18:00)

<https://www.tokyokaikan-shop.jp/>



■東京會館 沿革

東京會館は1922年、民間初の社交場として開場し、当初より本格的なフランス料理を提供して話題を集めました。レストラン・バンケット・ウェディングを有し、本物の味とおもてなしに特化した社交の殿堂として、独自のスタイルを確立してまいりました。創業100周年を見据え、これからも人が華やぐ社交の場であり続けてまいります。



1920(大正9)年	株式会社東京會館設立
1922(大正11)年	東京會館、初代本館竣工、創業
1923(大正12)年	関東大震災により営業中断
1927(昭和2)年	建物を復旧し営業再開
1934(昭和9)年	本館にて鮮魚介料理店「プルニエ」営業開始
1942(昭和17)年	内閣情報局の命により、「大東亜會館」と改称して営業
1945(昭和20)年	GHQ 接收「アメリカン・クラブ・オブ・トーキョー」として受託営業開始
1946(昭和21)年	「株式会社東京會館」と商号変更し、再出発
1949(昭和24)年	東京証券取引所に上場(現在市場第2部上場)
1956(昭和31)年	フランス菓子「ガトー」発売
1965(昭和40)年	有楽町・東京交通會館「銀座スカイラウンジ」営業開始
1968(昭和43)年	株式会社霞が関東京會館設立
1969(昭和44)年	株式会社霞が関東京會館を吸収合併
1971(昭和46)年	東京會館二代目本館竣工、営業再開
1982(昭和57)年	社団法人如水会より委託を受け「如水會館」の営業を開始
1984(昭和59)年	江東区・千石に「製菓工場」竣工
1990(平成2)年	アーバンネット大手町ビル「LEVEL XXI」運営受託
1990(平成2)年	株式会社世界貿易會館の営業全部を買取り、「浜松町東京會館」として営業開始
2011(平成23)年	東京會館食品株式会社、千代田産業株式会社を吸収合併
2012(平成24)年	日本橋三越本店内 特別食堂「日本橋」運営受託
2015(平成27)年	本館建て替えのため一時休館
2019(平成31)年	東京會館三代目本館竣工、営業再開
2022(令和4)年	11月1日 創業100周年



TOKYO KAIKAN

■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

■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



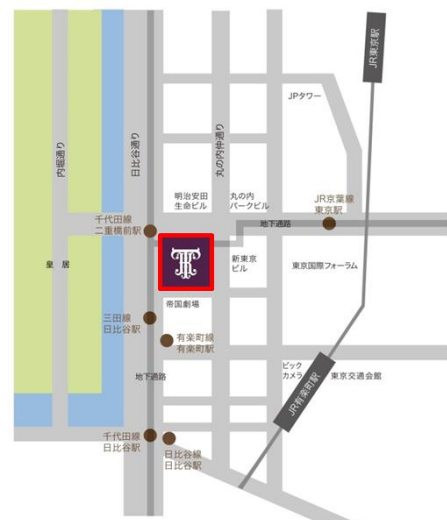
アクセス

[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