



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年3月9日

東京會館伝統のクラシカルなフレンチを、アラカルトで気軽に楽しめる新店舗

東京會館 **Drape** 【ドレープ】 3月16日(木)グランドオープン

日比谷駅直結。「劇場」をコンセプトに、調理・接客の過程もエンターテインメントとして楽しめる舞台を創出



※イメージ

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、2023年3月16日(木)、日比谷に開業する「東宝日比谷プロムナードビル」内に、創業101年目を迎えた東京會館の本格的なフランス料理を、気軽にお楽しみいただけるレストランを新たにオープンいたします。

東京會館伝統のクラシカルなフレンチを、ワインとともに気軽に楽しめる

創業以来、東京會館が数多くの国公賓やVIPをもてなしてきた本格的な伝統フランス料理を、もっと気軽に味わっていただきたいという思いを込めて、コース料理やドレスコードにとらわれないビストロのように、アラカルトを中心としたスタイルで楽しめるレストランを提案いたします。クラシックなフレンチの味わいはそのままに、プレートや盛り付け、ポーションを工夫することにより、洗練された現代的なプレゼンテーションへと再構築。お1人様で1品からでも、グループでシェアをしながらでも、お好みのスタイルでご注文いただけます。ドリンクもワインを中心に充実の品揃えを誇り、「ウフマヨ」、「パテ・ド・カンパーニュ」「黒豚のオルロフ風」などのクラシカルな料理に合わせてソムリエが厳選したマリアージュをお楽しみいただけます。

「劇場」をコンセプトに、オープンキッチンを備えたライブ感溢れる空間を演出

文化・芸術・映画や演劇など、様々なエンターテインメントが集まる日比谷の街にちなみ、「劇場」をコンセプトにした新たな食の舞台を創出。「ドレープ」の幕が開き、華やかなショーが始まるかのような高揚感に誘われ、舞台に見立てたオープンキッチンでは、調理・接客の過程もパフォーマンスとして魅せながら、様々なゲストが楽しめる多様なシーンを演出します。



※店内イメージ

観劇の前後のレイトランチやアーリーディナー、お仕事終わりに少し立ち寄るアペリティフタイムなど、アラカルトを中心としたメニューは、ランチやディナーの区切りにとらわれず、様々なシーンでご利用いただけます。明るい窓際席のほか、お1人様でも気軽に立ち寄りやすいカウンター席も備えています。

ランチメニュー (11:00~14:30)



■ プレートランチ ¥1,980

名物のウフマヨをはじめ、キッシュやパテ・ド・カンパーニュ、ミートソースのドフィノワグラタンなど、彩り豊かなメニューを少量ずつワンプレートでお楽しみいただけるランチタイム限定プレートです。

- ・季節のスープ
- ・サラダ/ウフマヨ/キャロットラペ/キッシュ・ロレーヌ/ミートソースのドフィノワグラタン/パテ・ド・カンパーニュ
- ・オリジナルバゲット&コーンブレッド

■ 【レイトランチ】ランチプラン ¥3,800 <ご予約制> ※ご予約可能時間 13:00~14:30 (プレートランチ + デザート3点盛りプレートとコーヒー付き)

プレートランチに、季節のデザート3種をハーフサイズで盛り合わせた「デザート3点盛り」プレートとコーヒーが付いたお得なプランです。レイトランチ ~ ティータイムにかけて、ゆったりとお過ごしいただくシーンにおすすめです。

■ ランチセット (本日の前菜 + メインディッシュ1品) ¥3,600

■ ランチセット (本日の前菜 + メインディッシュ2品) ¥5,000

選べるメインディッシュが付いた充実のランチセットです。

【メインディッシュは下記よりお選びいただけます】

- ・サクラマスのみニエル ポーランド風
- ・スズキのボワレ ブールブランソース
- ・伊達鶏のシュブレームソース煮込み
- ・黒豚のオルロフ風 モルネーソース





 おすすめディナーコース (17:00~22:00(Sun. 21:00))

■ オープニング記念コース ¥7,700 <ご予約制>

期間：3月16日(木)～6月30日(金)

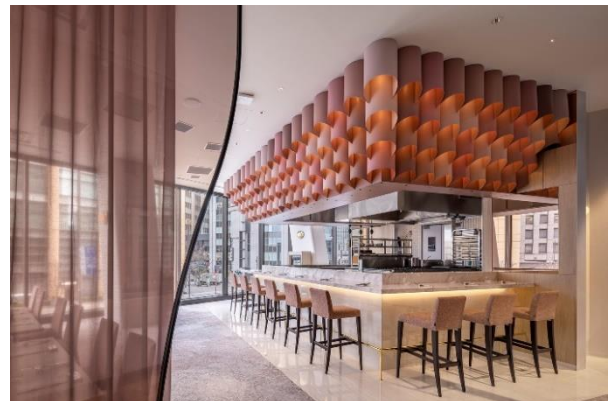
ドレーブを代表する自慢のアラカルト料理の中から、特におすすめの料理をコース仕立てでお楽しみいただける、オープニング期間限定メニュー。メインディッシュやデザートをお好みでお選びいただける全5品のフルコースで、初めてご来店の方におすすめです。

- アミューズ
- 本日の前菜取り合わせ
- メインディッシュ Fish 【2種の中から1品お選びください】
 - ・サクラマスのムニエル ポーランド風
 - ・スズキのポワレ ブールブランソース
- メインディッシュ Meat 【2種の中から1品お選びください】
 - ・黒豚のオルロフ風 モルネーソース
 - ・伊達鶏のシュブレードソース煮込み
- オリジナルバゲット&コーンブレッド
- デザート 【2種の中から1品お選びください】
 - ・チーズケーキプレート
 - ・ショコラテリーヌ
- コーヒー または 紅茶


■ カウンター限定コース ¥3,800 <ご予約制>

カウンター限定でご予約いただける全3品のライトコース。
ドレーブの料理をお1人様からでもお気軽にお楽しみいただけます。

- アミューズ
- 本日の前菜取り合わせ
- メインディッシュ 【下記の中から1品お選びください】
 - ・サクラマスのムニエル ポーランド風
 - ・スズキのポワレ ブールブランソース
 - ・黒豚のオルロフ風 モルネーソース
 - ・伊達鶏のシュブレードソース煮込み
- オリジナルバゲット&コーンブレッド





おすすめアラカルトメニュー(17:00~22:00(Sun. 21:00))

伝統的なクラシカルフレンチを再構築し、新しいプレゼンテーションで表現した料理をお手頃な価格でご提供。重厚な味わいの料理とよく合う、リーズナブルな価格のワインも充実した品揃えです。アラカルトメニューを中心にしたメニュー構成で、お好みに合わせて何品かをシェアするスタイルがおすすめです。

■ Appetizer ¥880~

・ウフマヨ彩りサラダ ¥880

「ウフ(=卵)マヨネーズ」の略で、半熟のゆで卵とマヨネーズソースを絡ませていただく、フランスでは定番のメニューで、フォークを入れると中から黄身が流れ出る程の柔らかさ。マンゴーピューレで飾りつけた濃厚なウフマヨと、たっぷり添えた彩り溢れるサラダは特製のフレンチドレッシングで。前菜やアペリティフにおすすめの一品です。

・パテ・ド・カンパーニュ ¥1,760

豚ミンチの中にレバーペーストを混ぜ込んで焼く、フレンチを代表するクラシックメニューの田舎風パテ。Drape ではシェフ特製のポートワインのジュレやセミドライいちじくを添えて、甘酸っぱい味のアクセントとともに楽しみいただけます。

■ Main Dish ¥2,980~

・サクラムスのムニエル ポーランド風 ¥2,980

旬のサクラムスをムニエルにし、パセリ・パン粉・パルミジャーノのクルートを乗せて焼き上げました。細かく刻んだ卵とレモンの風味が、サクラムスの旨味と相性抜群です。

・スズキのパイ包み焼き ブールブランソース ¥2,980

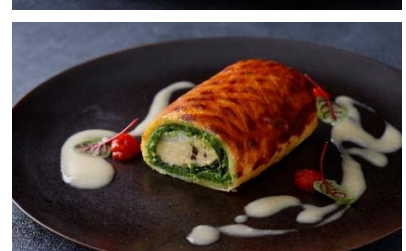
スズキの切り身とシーフードのクネルを野菜で巻いて、さらにパイ生地包んで香ばしく焼き上げ、旨味を閉じ込めました。フランス料理では王道のブールブランソースとともにお召し上がりいただけます。

・伊達鶏のシュブレードムソース煮込み ¥2,980

シュブレードムとはフランス語で「最高」の意味。東京會館のパーティで提供しているチキン ア・ラ・キングをアレンジした料理で、柔らかく旨味のある伊達鶏、マッシュルーム、パプリカ、トマトコンフィ、トマトのヌイユを添えて仕上げました。

・黒豚のオルロフ風 モルネーソース ¥3,630

香ばしくグリエした黒豚肉の上に、シャンピデュクセルソースを薄くかけ、濃厚なモルネーソース、さらにチーズをかけて焼き色をつけます。黒豚肉の旨味とソースのハーモニー、シンプルながら奥深い味わいをお楽しみください。





■ デザート各種 (アラカルト) ¥990～ ※ご提供可能時間 14:00～22:00 (Sun. 21:00)



・ショコラテリーヌ (写真左) ¥990

カカオバリー社の上質なショコラを使ったキューブ型のテリーヌの中にカシスのマルムラードを忍ばせ、大人っぽい酸味がショコラの味わいを引き立てます。コーヒーのクランブル、バニラアイスクリーム、カスタードのソースとともに楽しみください。

・チーズケーキプレート (写真中央) ¥990

テリーヌ型でしっとりとした食感に仕上げた濃厚なチーズケーキに、ビーツのクッキー、バニラアイスクリームを添えました。マンダリンオレンジとブラッドオレンジの2種のソースがアクセントになっています。

・アップルパイ グラス仕立て (写真右) ¥1,100

アップルパイをグラスデザートとして再構築した一品。あんずのパートドフリュイ、ディプロマットクリーム、中心にメレンゲとドライフルーツ、生クリームのムース、パイ生地、りんごのジャムとコンポートで仕上げています。

・和栗のマロンシャンテリー ¥1,760

約70年以上前に東京會館の初代製菓長が考案したシグネチャースイーツ。新雪のような真っ白な生クリームの中にはそぼろ状の和栗がたっぷり入っています。当店では茨城県産の和栗を使用した特別な味わいをご提供いたします。



■ ドリンク

・シャンパーニュ	グラス	¥2,200	／ボトル	¥16,500
・スパークリングワイン	グラス	¥680	／ボトル	¥3,300～
・ワイン各種	グラス	¥680	／ボトル	¥2,500～
・ビール		¥880～		
・ブレンドコーヒー		¥880		
・エスプレッソ／カフェ ラテ		¥990		
・紅茶各種		¥990～		
・チャイ		¥990		

※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。



TOKYO KAIKAN

■ Drape コンセプト・ロゴ

シェフの舞台になる設え、演劇の街日比谷という立地、
多様なシーンの演出、そして、
東京會館のレストランであるという品格
期待感を高揚させる光に照らされた、
少しくラシックさを感じさせるドレープ
幕が開き、華やかなショーが始まるかの様に
演劇の街日比谷に相応しいシェフのパフォーマンスの世界に、
様々なゲストを誘います

TOKYO KAIKAN

店舗情報

- ・店 名 : 東京會館 Drape 【ドレープ】
- ・所 在 地 : 東京都千代田区有楽町 1 - 5 - 2 東宝日比谷プロムナードビル 2F
【交通アクセス】
 - ・東京メトロ千代田線・日比谷線 「日比谷駅」 A5 出口 直結
 - ・JR 山手線・京浜東北線 「有楽町駅」日比谷口より 徒歩 3 分
 - ・東京メトロ丸の内線 「銀座駅」C1 出口より 徒歩 4 分
- ・営業時間 : 平日・土曜日 11:00~22:00
日曜日 11:00~21:00
- ・ご予約先 : 050-3177-2770 (予約専用)
- ・席 数 : 52 席 (127 m²)
- ・U R L : <https://www.kaikan.co.jp/branch/drape/index.html>



■ Drape シェフ紹介

杉野 健司 (スギノ ケンジ)

2001年東京會館入社後本館調理部を経て、
2013年オードヴルチーフアシスタント、
2016年「如水會館」チーフアシスタント、
2017年「浜松町東京會館」調理長代理、2018年本館宴会調理チーフ、
2019年フランスにて3つ星レストラン「メゾン ラムロワーズ」、
「オテル デュ パレ」で修業ののち、帰国後
2021年「プルニエ」チーフ、「銀座スカイラウンジ」調理長代理を歴任。
2023年 新店舗「Drape」調理長に就任。



■ Drape の料理コンセプト ～ クラシカルフレンチの再構築 ～

東京會館の歴史のなかには、創業当時から長く続くメニューもある一方、仕込みの手間や嗜好の変化などにより、とても美味しいのに今はつくられていないメニューも数多くあります。

今回オープンする Drape の料理は、そのようなメニューに改めてスポットライトを当ててご紹介することにより、逆に現代では目新しい料理として見直されることを期待し、取り組みました。

例えば、「スズキのパイ包み焼き ブールブランソース」「黒豚のオルロフ風 モルネーソース」などの料理は、1980年代～2000年代初頭に宴会料理として提供されていました。

大きなブラッターに10人前以上をつくり、取り分けていくのが定番の作り方だった料理を、1～2人前のポーションに仕上げ、プレートや盛り付けも工夫を重ねることにより、レストランに対応したメニューへと再構築しています。

本館のレストランよりも、ビストロ風に気軽に、リーズナブルな価格で東京會館の味を皆様に楽しんでいただけるようにコストバランスにも配慮しました。

また、オープンキッチンのお店ということもあり、調理スタッフの動きが間近に見られることも魅力です。オープンで食材を調理する時のスタッフの所作、焼き上がりの香りや音、盛り付けの手際や、生クリームを絞るスピード感・美しさ等、躍動感ある動きもご覧いただきながら、料理やサービスを五感で楽しんでいただけたら嬉しいです。

スタッフ一同、お客様との新しい出会いを楽しみにしています。

「Drape」調理長 杉野 健司



TOKYO KAIKAN

■ Drape 店内イメージ



■ 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。2019年1月レストラン・バンケット・ウエディングを有する複合施設として生まれ変わり、2022年11月に創業100周年を迎えました。東京會館は、NEWCLASSICS.「新しく伝統的」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
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>



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