

東京會館 本館「春限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、ホワイトアスパラガスやリー・ド・ヴォーなど贅沢なお食事を提供
- お祝いの会食などにご利用いただけるコース料理やクラシカルメニューをご用意
- お花見や桜、苺など春の季節感を満喫していただける日本料理やスイーツが充実



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1日(水)から5月31日(水)までの期間、フランス産のリー・ド・ヴォー(仔牛の胸腺)や黒毛和牛、フォワ・グラなどの贅沢な食材や、旬の食材で春らしい季節感を楽しめる限定メニューを販売します。

お祝いの会食などにぴったりな贅沢コースや、春の到来を感じられる彩り豊かな料理をご用意

ミシュラン一つ星のフランス料理「レストラン プルニエ」では、シェフ・松本浩之ならではの、海の旨味とビーフコンソメを掛け合わせたリー・ド・ヴォーの独創的な一皿、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」ではクラシカルなフランス料理を鉄板焼きにアレンジした料理をご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」と日本料理「八千代」では、海老や鯛を使った料理など、お祝いの席におすすめのお食事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」は、春野菜を使った期間限定のスパゲティをご提供します。

お花見の季節限定の日本料理や、味覚と色彩で春を表現した旬のスイーツが充実

3月1日から4月末まで、お花見の季節に合わせて、日本料理「八千代」は彩り豊かな「お花見弁当」、オールデイダイニング「ロッシニテラス」は、フレッシュな苺や桜風味の「アフタヌーンティーセット」をご用意します。また、今春はこの他にも苺をお楽しみいただける商品が充実しており、苺のスイーツを盛り合わせた「アフタヌーンティーセット」やパフェをご提供。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」の「あまおう」のバリエーションなど合計7種類の苺のスイーツが勢ぞろいします。このほか、京都「一保堂茶舗」の抹茶を使用したパウンドケーキや、ホワイトデーにぴったりなボンボンショコラもご用意しております。

※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。

「レストラン プルニエ」の春メニュー

冷製 フランス産 ホワイトアスパラガスのポシェ ヴルーテと共に
マンダリン香るマルテーズソースとミモレットのラペ

ランチコース¥8,800 の一品／単品¥4,730 ハーフサイズ¥3,520

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

旬を迎えるフランス産のホワイトアスパラガスをお楽しみいただける前菜。柔らかなアスパラガスの穂先とアスパラガスのピューレに、小柱、マンダリンオレンジが香るまろやかなマルテーズソース、ミモレットチーズを組み合わせました。酸味とほろ苦さを組み合わせ、春らしい爽やかな味わいをお届けします。



フランス産 有塩バターでムニエルにしたリー・ド・ヴォー

ビーフコンソメに蛤のエッセンスを加えたロワイヤルソース

コース¥16,500 の一品／単品¥8,910 ハーフサイズ¥5,060

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

仔牛からとれる希少部位で、柔らかくミルクィな味わいのリー・ド・ヴォーをメインに、食感が似通った旬の蛤(はまぐり)を合わせた独創的な一品です。シェフのライフワークである、「海の旨味とお肉の旨味の相乗効果」を追求し、ビーフコンソメと蛤からとった出汁(だし)と一緒に煮詰め、トリュフが香るソースで仕上げています。



和歌山県産 うすい豆のスープ ポタージュ・サン・ジェルマンのイメージ

コース¥16,500、¥24,200 の一品／単品¥2,530

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

フランス料理で春のスープとして親しまれる「ポタージュ・サン・ジェルマン」から発想を得た、季節感を表現したデザート。甘みの濃い和歌山県産の「うすい豆」(えんどう豆)をスープに仕立て、えんどう豆のアイスクリームやクレーム・ダンジュ、ミントとハーブ酒で作ったエスプーマ、山椒風味のチュイルと組み合わせました。



■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/(ディナー)17:30~22:00 ※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」の春のおすすめ

春のお祝いニュークラシカルコース ¥16,500

※2 日前 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(水)~5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、お祝いの会席や記念日におすすめのフルコースです。お祝いの席に華を添える天使の海老や的鯛(まどうだ)に、旬のホワイトアスパラガスを組み合わせて紅白を表現した魚料理のほか、黒毛和牛フィレ肉を柔らかくジューシーに味わっていただけるシャリアピンステーキなど、贅沢な料理をご堪能いただけます。

<コース内容>

アミューズ/伊達鶏のバロティーヌ スプレムソースとポートワインの2種ジュレを添えて/東京會館伝統のコンソメスープ 春野菜とトリュフを入れて/天使の海老と的鯛のナーージュ仕立て ホワイトアスパラガスと共に/黒毛和牛フィレ肉のシャリアピンステーキ プティオニオンのコンフィ添え/苺のルリジュズ飾り/コーヒー または 紅茶と小菓子



塩麩でマリネした鱈のグリエと香りパン粉焼き

ランチコース A ¥4,400~/ランチコース B ¥6,050~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3 月 1 日(水)~5 月 31 日(水)

塩麩に漬けることで柔らかさが増した鱈(さわら)を、網焼きと香草パン粉焼きの 2 つの味わいでお楽しみいただける魚料理です。網焼きにはバターの風味豊かなベアルネーズソースを添えてご提供します。香草パン粉焼きは、チーズやにんにくなどをブレンドした香ばしいパン粉を重ね、トマトとバジルのソースを組み合わせました。



骨付き鶏もも肉のコンフィ シャルキュティエールソース

ランチコース A ¥4,400~/ランチコース B ¥6,050~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3 月 1 日(水)~5 月 31 日(水)

骨付き鶏もも肉を低温で 3 時間じっくりとコンフィすることで、お肉の旨味やジューシーさを引き出したお料理です。チキンのエキスにピクルスやマスタードなどを加えたシャルキュティエールソースと合わせてお楽しみいただけます。



真鯛のポワレ ムール貝と春野菜添え アクアパッツァ風

ディナーコース ¥9,350~/¥11,550~ の一品

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3 月 1 日(水)~5 月 31 日(水)

香ばしく焼き上げた真鯛に、ムール貝と帆立貝のエキスで作った旨味のあるソースを組み合わせ、海の幸をご堪能いただけるお料理です。プチトマトやオリーブ、オリーブオイルなどを加え、イタリアの魚料理・アクアパッツァ風に仕上げています。



■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 / (ディナー)17:30~21:00 ※水曜定休

■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。

「ロッシニテラス」春のメニュー

ロッシニ春のおすすめカレー

柑橘香る ポークスペアリブの煮込みカレー

単品 ¥3,080/セット ¥4,730

販売期間:3 月 1 日(水)~5 月 31 日(水)

ポークのスペアリブを煮込んだ、お肉の旨味を味わっていただけるカレー。アクセントとして加えたオレンジの果汁やチャツネの爽やかな香りが、カレーの風味を引き立てます。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/岩中豚のロースカツカレー ¥3,080



ロッシニ春のおすすめスパゲティ

春キャベツとちりめんじゃこの和風ペペロンチーノ

単品 ¥2,640/セット ¥4,290

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

旬を迎えて甘みの増した春キャベツに、ちりめんじゃこを組み合わせ、唐辛子を効かせた和風味のペペロンチーノです。仕上げにしょうゆで味をととのえ、刻み海苔(のり)をトッピングしました。



ライトミールセット

大豆ミートのトマト煮込み グラタン仕立て ¥4,180 SDGs メニュー

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水) ※ランチ限定、要予約

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、トマトなどの野菜とともに煮込んだ一品。豆乳をベースに白味噌を加えたコクのあるグラタンソースを重ねてこんがり焼き上げました。野菜や大豆といった植物性の食材で構成されるので、牛肉やチーズなどの動物性食材に比べて低カロリー・低コレステロールで、かつ不足しがちな繊維質も摂取できますので、健康を気遣われる方にもおすすめです。



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:3月1日(水)~5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。ポークのしゃりアピンステーキをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、チキンのトマト煮込み、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。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(ビーフリエット/海老のカクテル)/チキンのトマト煮込み ビネガー風味(ショートコースを除く)/ポークしゃりアピンステーキ/春キャベツとちりめんじゃこの和風ペペロンチーノ(ショートコースを除く)/ミニデザート(ショートコースを除く)

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

3月:フレッシュキウイとマスカットのスパモーニ(中) ¥2,310

4月:マンゴーのフローズンダイキリ(右) ¥2,310

5月:枇杷とアプリコットのバレンシア(左) ¥2,310

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。

3月はフレッシュなキウイフルーツの果汁にフルーティなマスカットのリキュールが香るカクテル、4月はアップルマンゴーに熟成したラムを加えたフローズンカクテル、5月は枇杷(びわ)とオレンジにアプリコットの果実酒を加えた一杯をお届けします。



「ロッシニテラス」春のスイーツ

桜と苺のアフタヌーンティーセット ¥4,620/グラスシャンパン付き ¥6,820 ※14:30～16:30

桜と苺のレイトアフタヌーンティーセット ¥4,620/グラスシャンパン付き ¥6,820

※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:3月1日(水)～4月10日(月)

苺づくしのアフタヌーンティーセット ¥4,620/グラスシャンパン付き ¥6,820 ※14:30～16:30

苺づくしのレイトアフタヌーンティーセット ¥4,620/グラスシャンパン付き ¥6,820

※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:4月11日(火)～5月31日(水)



春の到来を告げる桜と苺を、味覚と華やかな色彩、繊細なデコレーションでご提供する期間限定のセットです。桜の花の香りが漂うコンフィチュールや桜餡を組み合わせた焼き菓子をお楽しみいただけます。苺のスイーツは、果実の形を表現したムースや、チーズの酸味とともに味わうグラスデザートやオムレット、シュー、チョコレートをご用意。セイボリーは、旬のグリーンピースを組み合わせたフォワ・グラのラビオリ、などをご提供します。4月11日(火)からは、一部メニューを変更し、苺づくしのスイーツをご提供します。

＜セット内容＞ガレットブルトンヌ 桜の花のコンフィチュール※¹/桜餡のソフトクッキー※²/苺のムースとグラノーラショコラ/ルビーチョコレート セミドライストロベリー/苺のプティシュー/クレーム・ダンジュ フレーズ・デ・ボアソースと一緒に/オムレット・オ・フレーズ/フォワ・グラのラビオリ グリーンソース/フロマー・ジュブランのブルスケッタ 甘夏のコンフィチュール/ベーコンとホウレン草のガレット ロール仕立て/スコーン2種 (プレーン/ほうじ茶)/フルーツジャム/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)

※¹「ガレットブルトンヌ 桜の花のコンフィチュール」は 4 月 11 日(火)から「ガレットブルトンヌ 苺のコンフィチュール」に変更になります。

※²「桜餡のソフトクッキー」は 4 月 11 日(火)から「苺餡のソフトクッキー」に変更になります。

～大人のパフェ～ 苺とクレーム・ダンジュのパフェ ¥2,640/セット¥3,740 ※14:00～

販売期間:3月1日(水)～5月31日(水)

フレッシュな苺とシャーベットにした苺、果肉感たっぷりのピューレ状の苺を味わっていただけるパフェです。ラズベリーソースや、まるやかな口どけのクレーム・ダンジュがフルーティな味わいを引き立てます。ご提供時期に最盛期を迎える品種・産地を厳選し、「あまおう」を使用する予定です。

＜内容＞フレッシュストロベリー、ストロベリーのクーリ(ピューレ)、ストロベリーシャーベット、ラズベリーソース、バニラアイスクリーム、生クリーム、クレーム・ダンジュ、抹茶クッキー、ホワイトチョコレート、ライチのパートドフリュイ



■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:平日 11:30～22:00 / 土日祝 11:00～22:00

■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」で味わう旬の味覚

お花見弁当 ¥7,150

販売期間:3月1日(水)~4月30日(日) ※ランチ限定

手まり寿司のほか、春の到来を告げる海の幸、山の幸をひと口サイズの料理に仕立てて、華やかに盛りつけたお弁当です。お刺身や桜の花の香りが楽しめる茶碗蒸し、小鉢、ミニマロンシャンテリーとともにご提供します。



光風会席 ¥22,000

販売期間:3月6日(月)~4月16日(日)

春の光風会席では、桜の季節にちなんだ桜エビや桜塩と楽しむ旬の山菜の天麩羅(てんぷら)、木の芽醤油で香ばしく焼いた筍など、日本の春の情緒をご満喫いただけます。縁起の良い小鯛を一尾使った姿造りなど、お祝いの会食にもおすすめです。



- 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 / (ディナー)17:30~22:00 ※火曜定休
 - 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。

「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース

東京會館伝統のクラシカルなフレンチを、鉄板焼きならではのスタイルでご提供する特別コースです。門出のお祝いや歓送迎会、GW など会食の機会が多いこのシーズンに、懐かしい料理や伝統の料理を囲んでお楽しみいただけます。エスカルゴを風味豊かなガーリックバターで味わっていただく前菜に始まり、旬の魚を白ワインの香るクリーミーなソースを添えて香ばしく焼き目を付けた伝統料理のボンファミをアレンジした魚料理や、黒毛和牛にフォワ・グラを重ねドゥミグラスソースで味わうロッシニ風ステーキなどでおもてなしいたします。

クラシカルランチ「終(ひいらぎ)」 ¥9,350

<コース内容>先付/帆立貝柱と茸 香草入りガーリックバター/旬魚のソティ ボン・ファミ風/會サラダ/和牛サーロイン 80g/ご飯、味噌椀、香の物/季節のデザート



クラシカルディナー ¥22,000

※前日 18 時までの要予約

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

<コース内容>先付/エスカルゴと茸 香草入りガーリックバター/鴨肉の鉄板焼き プティサラダ添え/旬魚のソティ ボン・ファミ風/季節の焼き野菜/黒毛和牛フィレ100g フォワ・グラ添え ロッシニ風/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



- 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)
 - 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 / (ディナー)17:30~22:00
 - 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」



響 ブロッサムハーモニー ¥2,860

桜樽で後熟させた希少な原酒をブレンドしたまろやかな味わい、華やかでやわらかい香りが春におすすめのウイスキーです。

白魚のフリット ¥1,650

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

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。「白魚のフリット」は、カラリと揚げた白魚に、特製のタルタルソースを添えてご提供します。

■販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:00 / (ディナー)16:00~22:00 ※土日祝 定休

■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

<春のマロンシャンテリー>



3月限定 福岡県産あまおうと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,728

販売期間:~3月31日(金)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺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。

4・5・6月限定 京都の高級宇治抹茶と玉露の葛を忍ばせた プレミアムマロンシャンテリー ¥1,728

販売期間:4月1日(土)~6月30日(金)

京都宇治の高級抹茶と玉露の葛を包み込んだ特別なマロンシャンテリー。デコレーションのクリームも新緑を思わせる抹茶フレーバーで、抹茶の苦味と栗・生クリームの甘味が織りなす奥深い味わい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(桜・白・抹茶)(ストロベリー・白・抹茶) ¥1,728

販売期間:桜・白・抹茶…3月1日(水)～4月10日(月)、
ストロベリー・白・抹茶…4月11日(火)～5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。「マロンシャンテリー」と抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」に加え、3月は桜の風味の「マロンシャンテリー 桜」、4月は苺の甘い香りが漂う「マロンシャンテリー ストロベリー」をご提供します。



桜・白・抹茶



ストロベリー・白・抹茶

母の日 ローズマロンシャンテリー ¥1,080

販売期間:5月12日(金)・13日(土)・14日(日)

マロンシャンテリーの生クリームにバラの香りを加え、エレガントなローズ模様の絞りでデコレーションした、母の日のギフトにぴったりのスイーツです



<苺を味わうスイーツ>



苺のタルト (左) ¥810

販売期間:～4月30日(日)

りんごの赤く丸い形をイメージして、フレッシュな苺を飾り付けたタルトです。サクサクとしたクッキー状の生地の上に、柔らかく煮たりんごとカスタードクリーム、生クリームを重ね、ホワイトチョコレートとりんごのゼリーをトッピングしました。

苺のミルフィーユ (中央左) カット¥864 ホール¥4,104 **複製スイーツ**

販売期間:カット・ホール:～5月31日(水) ※ホールは要予約

風味豊かなパイ生地でジューシーな苺と生クリームをサンドした人気の高いスイーツです。ホールタイプは、カットタイプの約5個分の大きさでご提供します。

パリプレスト (あまおう) (中央右) ¥3,024

販売期間:～5月31日(水) 予定 ※要予約

軽い食感が楽しめるシュー生地で、カスタードクリームと生クリーム、旬を迎える苺「あまおう」をサンドしました。クリームの間には、チョココーティングしたパール状のシリアルも加えて食感をプラス。大粒の「あまおう」と苺フレーバーのギモーヴ、ドライラズベリー、ホワイトチョコレートでデコレーションしています。

オムレット・オ・フレーズ (右) ¥918

販売期間:3月1日(水)～4月30日(日)

角切りの苺と生クリームをサンドした春らしいピンク色のオムレットです。卵の風味豊かな生地は、苺のシロップで風味をつけました。アーモンドを苺のシロップで煮詰めた、アーモンドのプラリネ(プラランルージュ)を飾りつけています。

<抹茶やコーヒー風味のスイーツ>

抹茶黒豆パウンド ¥3,024

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

スポンジの生地京都「一保堂茶舗」の抹茶を練り込んだ手土産にもおすすめのパウンドケーキ。上品な甘さの黒豆が、抹茶の香りと苦みを引き立てる大人向けの一品です。



カフェ・ラテ ムース ¥702

販売期間:3月1日(水)~5月31日(水)

貴婦人のような風貌のエスプレッソとミルクで作ったムースの中には、マンダリンオレンジのブリュレとみかんのコンフィチュールが入って味わいを引き締めます。一口食べるとまるでカフェ・ラテのような優しい味わい。ホワイトチョコレートとミルクのグラサージュ、生クリームとホワイトチョコレートのパールクラッカンが上品な華やかさを添えます。



ボンボンショコラ (写真は12個入り)

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.ルビーキャラメル:ルビーチョコレートにフランボワーズのキャラメルを組み合わせたガナッシュ/3.キャラメルブルーサレ: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.苺:「とちおとめ」の果汁を使ったホワイトチョコレートのガナッシュ/5.ブラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネ、東京會館定番の一品/6.グリオットチェリー:フランス産グリオットチェリーのピューレが入ったハート形/7.バジル:フレッシュバジルとレモンの爽やかな風味のガナッシュ/8.ピスタチオ:ピスタチペーストのガナッシュ



ホワイトデーにおすすめのスイーツ

<丸ビル限定> ショコラ・プランタン ¥2,000 **ホワイトデー限定スイーツ***限定200個

販売期間:3月8日(水)~14日(火)

お花をあしらひ、春らしい色彩で彩ったホワイトデー限定のボンボンショコラ。苺、ゆず、ピスタチオ&グリオットチェリーの3つのフレーバーをお楽しみいただけます。

<内容>1.苺:フレッシュの苺とルビーショコラのガナッシュ/2.ゆず:ゆずのピューレとホワイトチョコレートのガナッシュ/3.ピスタチオ&グリオットチェリー:ピスタチオのガナッシュの中に、キリッシュ漬けにしたグリオットチェリーを粒のまま入れてペアリング



<丸ビル限定>ミニマロンシャンテリーセット(ストロベリー・白・抹茶) ¥1,728 **ホワイトデー限定スイーツ**

販売期間:3月8日(水)~14日(火) ※要予約

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セット。丸ビル限定商品では、デコレーションをローズ模様にして、華やかさを演出しています。フレーバーは、「マロンシャンテリー ストロベリー」(左上)、「マロンシャンテリー」(中央)、抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」(右上)です。



■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:平日 10:00~19:00/土日祝 11:00~19:00

■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。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
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

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、立野

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