



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年8月8日

東京會館 本館「秋限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、大分県産・虎河豚や京都・七谷鴨など厳選食材を使用した逸品を提供
- 松茸・いくらなど秋の味覚あふれる日本料理や、A5ランク特選黒毛和牛ステーキの食べ比べコースをご用意
- 笠間産の新栗をふんだんに使用したプレミアムなアフタヌーンティーやパフェ、マロンシャンテリーなどを販売



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9月1日(金)から11月30日(木)までの期間、虎河豚(とらふぐ)や七谷鴨(ななたにかも)などの選りすぐりの食材、松茸や秋鮭、金目鯛など秋に旬を迎える食材で秋の実りをたっぷり堪能する季節感を楽しめる限定メニューを販売します。

ミシュラン一つ星のフランス料理では国内のすぐれた生産者による厳選素材を使用。旬を味わう会席やコース料理も充実。

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・松本浩之が国内のすぐれた生産者を探し、自ら選んだ素材を用いた料理をご提供します。生産地の風土を皿の上に表現した大分県・豊後水道の虎河豚(とらふぐ)の料理のほか、ジビエの美味しい季節におすすめの京都・七谷鴨(ななたにかも)を使用した一皿をご提供します。

鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、ご好評をいただいているフィレ肉とサーロイン肉の食べ比べのコースをご用意。2つの部位を一度に味わえるほか、選べるメニューやオプションメニューによりお好みの食材を組み合わせで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、舌平目や牛フィレ肉などを用いて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、紅葉の季節限定の秋らしい色彩豊かな紅葉弁当や、金目鯛や松茸などを季節感あふれる演出でお楽しみいただける料理、1日1組限定の囲炉裏(いろり)で調理する特別会席をご用意しています。

笠間産の採れたて新栗の味をご堪能いただけるスイーツのほか、ハロウィンの限定商品、SDGsスイーツを販売。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」とパストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、今季収穫したばかりの笠間産の新栗をふんだんに使用し栗の味覚と秋のフルーツを満喫していただけるプレミアムアフタヌーンティーセットやパフェのほか、プレミアムマロンシャンテリー、モンブランなどを販売します。10月のハロウィンシーズンには、毎年人気を博すパンプキンプリンのほか、ギフトにぴったりの「アップルキャンディ(りんご飴)」が新登場。このほか、フードロスや環境負荷の削減に貢献する、SDGsに配慮した商品も販売します。

※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。



TOKYO KAIKAN

「レストラン プルニエ」秋のメニュー

大分県産 虎河豚のタルタル キャビアクリーム かぼすのエアー

コース¥19,800 の一品／単品¥7,480 ハーフサイズ¥4,620

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9月8日(金)～11月30日(木)

全国屈指の豊かな漁場である大分県・豊後水道の佐伯湾で育った虎河豚(とらふぐ)を、タルタルで味わっていただく前菜の一品。キャビアとムール貝の煮汁が溶け込んだまろやかなソースを重ねてご提供します。また、虎河豚が育った大分県はかぼすが名産であることから、かぼすの果汁を爽やかな香りが広がるエアーに仕立てて添えました。



京都 七谷鴨のロースト ジン風味のアプリコットピュレとジロール茸のソテー

コース¥27,500 の一品／単品¥9,130 ハーフサイズ¥4,840

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9月8日(金)～11月30日(木)

京都の自然豊かな環境で育ち、その味覚が高い評価を得ている「七谷鴨(ななたにかも)」をご堪能いただける逸品。鴨から溶け出した脂を肉の表面に何度もまわしかけてじっくり火を通すことにより、皮はパリッと、身は柔らかかに焼き上げ、鴨の旨みが凝縮されたジュ・ド・キャナルでお召し上がりいただけます。ジロール茸のソテーと、きのこで作ったプリン、ベーコンとタイムの風味のエアーを添え、ジロール茸の別名であるあんず茸にちなみ、アプリコットのジュレを組み合わせました。



洋梨のタルト ベル・エレーヌ仕立て

ディナーコースの一品／単品¥2,475

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9月8日(金)～11月30日(木)

「洋梨のタルト」と、洋梨にチョコレートソースをかけ、バニラアイスクリームを添えたクラシックなデザート「ベル・エレーヌ」の2つのデザートを組み合わせて再構築した一品。半生の洋梨にクローブ、アイスクリームにカルダモン、キャラメル風味のクランブルにシナモンを加えるなどスパイスをきかせ、薄切りのパンを添えてご提供します。チョコレートソースは赤ワインと複数のスパイスによりコクと香りを深めました。



■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」の秋のおすすめ

グリルロッシニコース ¥16,500

※2 日前 18 時までの要予約

販売期間:9月19日(火)～11月30日(木)

クラシカルなフランス料理を調理長・牧野真治がモダンにアレンジしたフルコースです。舌平目のすり身とムール貝に帆立のソースを組み合わせた魚料理のほか、国産牛フィレ肉のグリユエにボルドレーズソースと香味が広がるカフェ・ド・パリバターを添えた肉料理などをご堪能いただけます。贅沢で華やかなお料理は、お祝いの会席や記念日にもおすすめです。

<コース内容>

アミューズ/真鯛のエスカバッシュ オレンジ香るブランダード/コンソメスープにトリュフを入れて/舌平目とムール貝のマトロート ノルマンディー風/国産牛フィレ肉のグリユエ ボルドレーズソース カフェ・ド・パリバター/笠間新栗のテリーヌ ラ・フランスソース/コーヒー または 紅茶と小菓子





TOKYO KAIKAN

秋鮭のポワレ マッシュルームソース クミン香るクロメスキ

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:9月19日(火)~11月30日(木)

旬の秋鮭をポワレとコロケで味わっていただける一皿。香ばしく焼き上げたポワレにはエシャロットとにんにく、マッシュルームなどで調味したソースを組み合わせました。コロケは秋鮭に蓮根などの野菜を加えてこんがり揚げ、まろやかなトマト味のオランダーズソースを添えました。



伊達鶏胸肉のフリカッセ

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:9月19日(火)~11月30日(木)

低温で調理することで伊達鶏(だてどり)の胸肉の持つ旨みや柔らかさを引き出した肉料理です。伊達鶏の上に重ねたスープソースはヌイユともよく合い、旬のきのこをふんだんに使って季節感を表現しました。



■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)17:30~22:00 ※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」秋のメニュー

ロッシニテラス 秋のおすすめカレー

根菜の和風キーマカレー

単品 ¥3,080 / セット ¥4,730

販売期間:9月19日(火)~11月30日(木)

豚挽肉に、ごぼうやにんじんといった根菜を組み合わせたカレーです。味噌やかつおぶしなど日本料理の食材を隠し味にして、スパイスが香る中にもまろやかさを感じる味に仕上がりました。挽肉とよく絡み合う温泉卵を乗せてご提供します。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



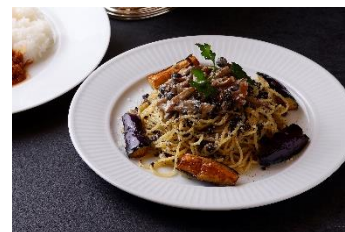
ロッシニテラス 秋のおすすめスパゲティ

きのこのラゲーパスタ

単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間:9月19日(火)~11月30日(木)

秋の山の幸・きのこの味覚をお楽しみいただけるパスタ。炒めたマッシュルームと、本しめじ、舞茸、ブラウンえのきの入ったクリームソースをパスタに和え、素揚げした茄子を添えました。仕上げにパルミジャーノ・レッジャーノとイタリアンパセリを加えてご提供します。



**ベーシックミールセット****大豆ミートのハンバーグ きのこと豆乳、白みそのクリーム煮****¥4,180** SDGsメニュー

販売期間:9月19日(火)~11月30日(木) ※ランチ限定、前日までの要予約

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」で作ったハンバーグ。大豆で作ったホワイトソースは白味噌で調味した和風テイストで、しめじや舞茸、ブラウンえのきとともに煮込んでご提供します。

**フリーフロー&ディナープラン****¥10,500(サービス料込み) / ライトプラン ¥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19日(火)~11月30日(木)



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。シャトーソースを添えた岩中豚(いわちゅうぶた)のポークカツをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、小海老と豆の煮込み料理、お食事の締めくくりの Pasta など充実した内容でご提供します。料理やドリンクの内容をシンプルにしたライトプランもご利用いただけます。※写真は2名様分の盛り付け例です。

<プラン内容> オードヴルバリエ/ブランドのブルスケッタ・じゃがいものテリーヌ/小海老と4種豆クリーム煮(ライトプランを除く)/岩中豚のエスカロップ/きのこのラグーパスタ(ライトプランを除く)/ミニデザート(ライトプランを除く)

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**9月:梨のマルガリータ(左) ¥2,530****10月:柘榴のジャックローズ(中) ¥2,530****11月:巨峰とアールグレイのギムレット(右) ¥2,530**

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月はジューシーな梨の果汁にテキーラとオレンジリキュールを加えたカクテル、10月は熟した柘榴(ざくろ)を丸ごとプレスして、果汁にカルヴァドス(りんごのブランデー)とグレナデンシロップ、レモンジュースを加えた深い赤色のカクテル、11月は巨峰を皮ごと使用した果汁に華やかな香りのジン、アールグレイのリキュールを加えた一杯をお届けします。

**「ロッシニテラス」秋のスイーツ****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 ¥4,950/グラスシャンパン付き ¥7,150 ※14:30~16:30****笠間産 新栗をつかった プレミアムレイトアフタヌーンティーセット ¥4,950/グラスシャンパン付き ¥7,150**

※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19日(火)~11月30日(木) ※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中心に、フランス産などのさまざまな栗とラ・フランスやりんごなどのフルーツを組み合わせた秋のシーズン限定のセットです。昨年1カ月限定で実施しご好評をいただいたことから、今年は約3カ月にわたりご提供します。

笠間産新栗は「モンブラン」と「テリーヌ」、「ブリュレ」の3つのスイーツに仕立て、フランス産マロンは「フィナンシェ」、スペイン産マロンはなめらかな「クレムー」でご提供します。セイボリーでも栗を用い、クリーミーなスープに仕立てた「栗のブルテ」、フロマージュブランと組み合わせた「栗のガレット」をご提供します。

<セット内容>笠間新栗のモンブラン カシスクリームと一緒に/笠間新栗のテリーヌ イチゴとライスパフ/笠間新栗のブリュレ ラ・フランスソース 柚子の香り/栗ようかん イチジクソース/チョコマロンとリンゴのガトーショコラ/フランスマロンのフィナンシェ ドゥルセクリームとオレンジ/スペインマロンのクレムー ラズベリーとフロマージュブランのケーキ/栗のブルテ/栗のガレット フロマージュブラン/ハッシュドポテト/スコーン2種(プレーン/マスカットレーズン)/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)





TOKYO KAIKAN

～大人のパフェ～

笠間新栗のモンブランと秋のフルーツのパフェ ラ・フランスソースを添えて

¥3,740/セット ¥4,840 ※14:00～

販売期間:9月19日(火)～11月30日(木) ※予定

今秋収穫されたばかりの笠間産の新栗と秋のフルーツの味覚をお楽しみいただけるパフェです。中央に盛り付けた新栗のモンブランはほうじ茶の香ばしさを加え、バニラアイスとフロマージュブランを組み合わせました。グラスの下部には、洋梨やシャインマスカットといったフルーツと、キャラメル風味のチョコレートクリームを色彩豊かに重ねました。かりんとうやマロングラッセ、ホワイトチョコレートでコートしたライスパフなどを飾り付け、ラ・フランスのソースを添えてご提供します。

<内容>笠間産新栗のモンブラン、バニラアイスクリーム、フロマージュブランのクリームとケーキ、洋梨、シャインマスカット、オレンジとオレンジソース、スパークリングワインのゼリー、キャラメル風味のヴァローナチョコレートのクリーム、マロングラッセ、洋梨のパートドフリュイ、ホワイトチョコレートのライスパフ、カカオニブ入りチュイル、ほうじ茶のかりんとう



■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

紅葉弁当 ¥7,700

※ランチ限定、1日20食限定、2日前までの要予約

販売期間:11月16日(木)～11月30日(木)

紅葉散策の時季に合わせて秋の季節感をお楽しみいただける約2週間限定のランチメニューです。秋鮭や秋野菜などの旬の食材を用い、赤や黄色に色づく木の葉をイメージした飾り切りなど日本情緒あふれるお料理を料理箱に盛り込みました。まぐろご飯や煮物、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とともにご提供します。

<内容>料理箱:玉子焼、焼鮭、栗の葉包み麩、松笠床節(とこぶし)、里芋田楽、木の葉南瓜(かぼちゃ)、公孫樹(いちじょう)丸十、団栗(どんぐり)銀杏、かます/刺身:二種盛り/煮物:紅葉麩、信田巻、海老、壬生菜/食事:まぐろ御飯、香の物/吸物:菊花帆立、しめじ、春菊、黄菊、へぎ柚子/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



秋の幸御膳 ¥8,250

販売期間:9月1日(金)～11月19日(日)

秋の醍醐味いくら御飯に、松茸の香りで贅沢に秋の味覚をお楽しみいただけます。金目鯛や車海老、松茸のお吸い物、舞茸や菊の花など、海の幸と山の幸をふんだんに取り入れた日本料理で食欲の秋をご堪能ください。

<内容>小鉢:壬生菜と舞茸 菊花和え/刺身:二種盛り/焼魚:金目鯛柚香焼、茄子はさみ焼、焼栗、松茸辛煮/煮物:蕪(かぶ)、しめじ、車海老、印元(いんげん)/食事:いくら御飯、香の物/吸物:半片(はんぺん)黄味焼、松茸、貝割(かいわり)



1日1組限定 囲炉裏で楽しむ秋の特別会席 ¥27,500

※2名様から、3日前までの要予約、ランチ・ディナー各1組限定。

販売期間:9月1日(金)～11月30日(木)

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(いろり)の前で楽しむ特別会席です。帆立などの旬の魚介やお肉などの囲炉裏での焼き物のほか、季節の情緒を織り込んだ八千代の日本料理をお召上がりいただけます。





TOKYO KAIKAN

- 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

A5 特撰黒毛和牛食べ比べ ¥19,800

販売期間: 9月1日(金)~12月30日(土)

※前日 18 時までの要予約 ※12月23日(土)~25日(月)のクリスマス期間を除く

A5 ランクの特選黒毛和牛ステーキのサーロイン肉とフィレ肉を食べ比べにてお楽しみいただける人気のコースです。年末までご提供いたしますので、お祝いの席や接待のほか忘年会などにもおすすめです。前菜は帆立貝柱、旬の魚、鴨胸肉の 3 種類から 1 種類をお選びいただけるほか、オプションメニューで活伊勢海老やフォワ・グラなど贅沢な食材をご用意しています。

<コース内容>先付/焼き前菜(帆立貝柱、本日の旬魚、鴨胸肉の3つの食材から1つをお選びいただけます)/旬の焼き野菜/會サラダ/特撰 A5 黒毛和牛食べ比べ 120g 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/鉄板焼きデザート



和牛食べ比べランチ ¥9,900

販売期間: 9月1日(金)~12月30日(土)

黒毛和牛ステーキの食べ比べをお楽しみいただけるランチです。お客様の目の前で調理を行った A3 のサーロイン肉と、A4 のフィレ肉のそれぞれのおいしさをご堪能いただけます。オプションメニューも多彩にご用意しており、車海老や帆立などのシーフード、ステーキ肉の増量も可能です。

<コース内容>先付/自家製シェフサラダ/黒毛和牛食べ比べ 120g (A3 サーロイン 70g と A4 フィレ 50g)/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)>フォワ・グラ(40g): ¥2,750/活車海老 1 尾: ¥3,080/活黒鮪 (120g): ¥9,240

<追加オプション(ランチのみ)>北海道産 帆立貝柱 1 個: ¥1,386/旬魚ハーフサイズ: ¥1,925/焼き野菜 3 種: ¥1,925/

鴨胸肉: ¥1,925/A3 和牛サーロイン増量: 10g/¥660/A4 和牛フィレ増量: 10g/¥1,100/鉄板焼きデザートに変更: ¥1,320

<追加オプション(ディナーのみ)>特撰 A5 和牛増量: 10g/¥1,430/活伊勢海老 1 尾: ¥15,400 (要予約)

- 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。



TOKYO KAIKAN

「MAIN BAR」



グレンドロナック 15年 ¥3,300

メインバーでは、おつまみのほかにも本格的なフランス料理や一品料理もご用意しており、お食事をしながらのバータイムをお過ごしいただけます。ウイスキーはお食事に合わせる一杯として、さまざまな銘柄をそろえております。スコッチウイスキーの「グレンドロナック」は厳選されたシェリー樽により熟成された深い味わいと、芳醇なフレーバーが特徴。華やかな余韻をロックでお楽しみいただくのがおすすめです。

牛タンシチュー ¥4,180

牛タンをトマトなどの野菜とともにじっくり煮込み、コクを深めたシチューです。温かなメニューがおいしく感じられる秋におすすめの一品です。

- 販売店舗: オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)
- 営業時間: (ランチ)11:30~14:00 / (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

<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 ¥1,944

販売期間:9月19日(火)~11月30日(木) ※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モンブラン。栗の名産地である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、今季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) ¥1,728

販売期間:9月1日(金)~11月30日(木)

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。



<栗の期間限定スイーツ>

新栗のモンブラン ¥1,080

販売期間:9月19日(火)~11月30日(木) ※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モンブランです。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。





TOKYO KAIKAN

パリブレstromロンショコラ S¥626 / L¥2,700

販売期間:9月1日(金)～11月30日(木)

軽い食感が楽しめるシュー生地のスィーツ。チョコレートカスタードクリームと、スペイン産のマロングラッセやマロンソースが入った生クリームをサンドし、とろける食感の生チョコレートやチョコレートソース、アーモンドを飾り付け、S/Lの2サイズでご提供します。



<フルーツやチョコレートの期間限定スイーツ>



黄金桃のショートケーキ(写真左) ¥1,026

販売期間:9月1日(金)～9月30日(土)

柔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(写真中央左) ¥918

販売期間:10月1日(日)～11月30日(木)

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(写真中央右) ¥918

販売期間:9月1日(金)～11月30日(木)

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。

小布施りんごのタルトタタン(写真右) ¥3,024

販売期間:9月中旬～なくなり次第、紅玉りんごに替えて11月30日(木)まで販売予定

煮たりんごをカラメルでさらに煮ることで、美しい飴色に仕上げたスイーツです。りんごの品種は長野県小布施町で収穫される「ブルムリー」を使用。爽やかな酸味が特徴の青りんごで、甘酸っぱいりんごの味と、柔らかな果肉の食感をお楽しみいただけます。「ブルムリー」が終売になり次第、素材を「紅玉りんご」に替えたタルトタタンをご提供します。

フォレノワール ¥594

販売期間:9月1日(金)～11月30日(木)

チョコレート味のスポンジにチョコレートの生クリーム、柔らかく煮たグリオットチェリー、カシスのコンフィズリーを重ねたスイーツ。薄く削ったチョコレートとグリオットチェリーをトッピングしてご提供します。ピターな味わいをお楽しみください。





TOKYO KAIKAN

<ハロウィンの期間限定スイーツ>

アップルキャンディ ¥2,160 ハロウィン限定スイーツ

販売期間:10月20日(金)~10月31日(火) ※1日限定5個

生のりんごに飴をかけ、ホワイトチョコレートでコーティングした今年新発売のスイーツです。ジューシーなりんごの味覚と、チョコレートの甘さと飴の食感の組み合わせをお楽しみいただけます。本物のりんごと見間違えるような赤色のグラデーションと、チョコレート細工でできた緑の葉のデコレーションは、おしゃれなハロウィンギフトにぴったりです。



パンプキンプリン ¥756 ハロウィン限定スイーツ

販売期間:10月23日(月)~10月31日(火)

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たマロンを乗せ、さつまいものクリームでデコレーションしています。※写真は2022年バージョン



<季節のオリジナルショコラ>

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 ノワール: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.ほうじ茶:ほうじ茶の香りが楽しめる紅葉柄の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.栗とカシス:カシスのジュレと栗のガナッシュ/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.白桃ミルクティ:白桃のピューレが入ったミルクティ風味のチョコレート。桃をイメージしたピンクのグラデーションのハート形/7.アールグレイとポワール:洋酒がきいたアールグレイのガナッシュと洋梨のパートドフリュイの2層/8.さつまいも:さつまいもペーストを使ったガナッシュ。紫いもをイメージした紫と黄色のグラデーション



プラントベースショコラ ¥2,808 SDGsメニュー

販売期間:9月15日(金)~9月25日(月)

植物由来の原料のみで作ったミルク風味チョコレートです。自然な甘さとクリーミーな味わいを持つことから牛乳の代替品となる植物チユファ(カヤツリグサ)を使用することで、乳製品を使わずにまろやかなミルクチョコレートの味を実現しました。香ばしく歯ごたえのよいヘーゼルナッツを入れてご提供します。



- 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: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。



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。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 m²
 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>



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