



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年9月5日

SDGs 週間 (Global Goals Week) に合わせてサステナブルなメニューを販売

東京會館 本館「SDGs 商品」販売のご案内

- プラントベースショコラやバゲットのエンドカットを使用したガーリックトースト
- 大豆ミートを使った煮込みハンバーグや、東京丸の内のはちみつを使用したハイボールも



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、国連総会で持続可能な開発目標(SDGs)が採択された9月25日(Global Goals Day)を含む「SDGs 週間」(Global Goals Week)に賛同し、2023年9月19日(火)から9月25日(月)までの1週間を中心に、SDGsをテーマに考案した商品を提供します。

東京會館の取り組み

「格調高い施設でお客様に確かな味とサービスをご提供し、社会に貢献する」ことを企業理念とし、今年で創業 101 周年を迎える東京會館は、手間と時間を惜しまない本物の料理を提供し、これまで数々の国公賓をお迎えしてまいりました。新鮮な食材を丸ごと調理し、骨や野菜の端切れまで無駄なく活用する基本姿勢や技術は、創業時より変わらず受け継がれております。これからもそのような伝統を継承しながらも、変わりゆく時代を見据えて、サステナブルな社会につながる商品づくりに積極的に取り組んでまいります。

SDGs 週間の取り組みとして、「スイーツ&ギフト」では、環境負荷の削減を意識し植物由来の原料のみで作った「プラントベースショコラ」や、披露宴で提供しているバゲットのエンドカットを活用した「ガーリックトースト」などを販売いたします。「メンバー」では地産地消をテーマに「東京丸の内のはちみつ」を使用した「丸の内ハイボール」を、「ロッシニテラス」では、大豆ミートをきのこ・豆乳・白みそのクリーム煮で味わう「大豆ミートのハンバーグ」、「會」では黒毛和牛の切り落とし部位を仕立て直した「先付」をご提供します。「八千代」では黄綬褒章を受章した日本料理顧問が手掛ける伝統の継承と健康を意識した特別会席や、有機野菜を使用した「美膳弁当」を販売します。



「スイーツ&ギフト」で販売する SDGs 商品

結婚式場として定評のある東京會館では、毎週末の披露宴で多くのバゲットを提供しておりますが、その際に残りがちな端の部分(エンドカット)を手作りの「ガーリックトースト」に仕立て直して販売しています。また、環境負荷の削減に貢献する 100%植物由来の原料で作ったミルク風味チョコレート「プラントベースショコラ」を SDGs 週間限定商品として新発売いたします。



バゲットのエンドカットを使用した ガーリックトースト



【新発売】 プラントベースショコラ

バゲットのエンドカットを使用した ガーリックトースト 120g ¥540

販売期間: 通年 ※お取り置き不可

細かくカットしたバゲットをローストしてから、ガーリックの香り豊かなバターを纏わせませす。ガーリックを強めに利かせた味わいで、お酒のお供などご自宅用におすすめです。バゲットの材料が揃った時にのみ、本館のベーカリーにて製造するため、不定期での販売とさせていただきます。お取り置きも承っており、店頭で出会えたらラッキーな商品です。

【新発売】 プラントベースショコラ ¥2,808 ※数量限定

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風味を実現しました。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。

※【Chufa(チユファ)】について

食物繊維・ビタミンE・マンガン・銅・亜鉛などのミネラルが豊富に含まれるスーパーフードの一つです。スペインでは昔からミルクのような植物飲料「オルチャータ」として親しまれているもので、クセがなく、栗やアーモンドのような自然な甘さが特徴です。

発酵野菜パン(トマト) ¥540

販売期間: 毎週月曜日に販売中

平日限定で展開中の「曜日パン」シリーズからは、「発酵野菜パン(トマト)」が登場。毎日食べられる健康に良いパンをテーマに開発した、お野菜パンです。すりおろしたトマトを米麴に混ぜて8時間寝かせ、出来上がったたねを生地に練り込んで焼き上げます。麴の力で野菜を丁寧に発酵させて自然のうまみを引き出し、からだに優しく美味しい味わいを追求したパンです。口に運ぶとほんのりとトマトが香り、爽やかな美味しさ。このほか、牛蒡や玉ねぎなどを使ったシリーズを展開しています。



発酵野菜パン(トマト)

※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。



エコポイントカード

本館「スイーツ&ギフト」限定の取り組みです。エコバッグをご持参いただき、贈答用の手提げ袋が不要な場合に、1ポイントを差し上げます。スタンプが5個たまるとに¥200(税込)を割引させていただきます。ご自宅用のお買い物が多いリピーターのお客様には、嬉しい特典です。



東京會館 オリジナル保冷バッグ ¥770

茶色地にゴールド色の東京會館のロゴをあしらった、シンプルなデザインの保冷バッグが新発売。シーンを問わずご利用いただける上質な保冷バッグです。内側には保冷剤を入れるポケットが付いています。

※商品サイズ W270×D230×H340mm(内寸)
 素材 本体/ポリプロピレン不織布、内側/アルミ蒸着



環境に配慮した包材への変更

これまで、プラスチック製のスプーン&フォークを木製に変える、ビニール袋を廃止して紙製に変更するなどの取り組みを進めております。

- 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。



レストラン・バーで提供する SDGs メニュー

フレンチ、バー、鉄板焼き、日本料理の各レストランでは、それぞれ SDGs をテーマに考案した、サステナブルなメニューを提供いたします。大豆ミートや、地産地消を意識した地元・丸の内産のはちみつ、黒毛和牛の先付、精進料理や有機野菜を使用したお弁当などを、ぜひこの機会にご賞味ください。



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



丸の内ハイボール

【ロッシニテラス】

ライトミールセット

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

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

ロッシニテラスでは、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を提供いたします。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。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お楽しみください。 ※スープ、ミニサラダ、ミニデザート、コーヒー付き。



- 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。

【MAIN BAR】

東京丸の内のはちみつを使用した 丸の内ハイボール ¥1,980

販売期間: 通年

メインバーでは、日本を代表するオフィスエリアでありながら、豊かな皇居の緑を望む丸の内では採れた「東京丸の内のはちみつ」を、地産地消食材として使用したカクテルを作りました。ハニーウォーターをスコッチウイスキーとソーダで割り、レモンを添えるハイボールスタイル。しっかりとした甘さとコクを感じる上質な1杯に仕上げました。

- 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。



美膳弁当 (テイクアウト商品)



八千代 店内イメージ

【八千代】

美膳弁当 ¥4,860

販売期間: 9月20日(水)~9月25日(月) ※テイクアウト商品、2日間までの要予約

八千代で提供するテイクアウト用商品の美膳弁当は、有機野菜や食物繊維が豊富な海藻類、ビタミン・ミネラルを多く含む十六穀米などを使用し、お肉を使わない、健康志向でヘルシーに仕上げたお弁当です。彩りがよくご進物にもおすすめの、こだわりのお弁当をお楽しみください。

【消費期限】お受け取りから4時間

【ご予約】TEL: 050-3134-3880

特別会席「日本の伝統食 持続可能な食事」 ¥13,200

販売期間: 9月20日(水)~9月25日(月) ※2名様より、3日前までの要予約

黄綬褒章を受章した日本料理顧問の鈴木直登が監修した日本の食のルーツを探る特別会席。

「日本の伝統食 持続可能な食事」をテーマに、精進料理や日本ならではの気候に合わせた食材・調理法、作法などに触れながら、持続可能な食の在り方をより身近に美味しく感じていただける会席です。



- 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。



オーガニック認証ワインとドライフラワーの装花



黒毛和牛を仕立て直した先付

【ブルニエ】

ドライフラワーでお迎えするSDGs 週間

実施期間:9月19日(火)~9月25日(月)

ブルニエでは、ロスフラワーの取り組み事例からテーブルセッティングの1つの要素である装花に着目。日々新鮮な季節の生花でお客様をお迎えするという当たり前を見直し、SDGs 週間の1週間はドライフラワーの装花でお迎えます。

シェフソムリエが厳選した、オーガニック認証ワイン

実施期間:通年

ブルニエでは、Demeter やユーロリーフといったオーガニック認証を受けた、高品質で環境に配慮したワインを取り扱っております。



フランスの三つ星レストランで本場の味を学んできたシェフ 松本浩之が手掛けるブルニエの料理は、「火を入れて新鮮、形を変えて自然」をテーマに、厳選された旬の食材の味わいを丁寧に引き出し、食材が自然に身を置いていた時の状態に戻してあげるイメージを大切に一皿に表現しています。シェフやサービススタッフとの会話を楽しむ時間、食材が旅した情景を感じる時間など、あらためてフランス料理が織りなす時間の豊かさも、味わってみてはいかがでしょうか。

■販売店舗:フランス料理「レストラン ブルニエ」(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。

【TOKYO KAIKAN 會】

鉄板焼き店ならではの、黒毛和牛を使った先付

実施期間:通年

鉄板焼きレストラン會では、ステーキ肉の仕込みをする際に切り落とした部位を活用し、「黒毛和牛の煮ごり」や「黒毛和牛のしぐれ煮」などの特製先付にアレンジして、ご提供しています。

季節感ある新鮮野菜や、活きの良い海の幸、珍しい調味料など、シェフのこだわりはお肉だけにとどまらず、新しい食材を日々探求し、驚きと美食のエンターテインメントを提供しています。料理に合わせて1から手作りするソースなど、東京會館ならではの鉄板焼きをぜひご堪能ください。

■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

■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