



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年9月28日

東京會館 本館「クリスマス限定商品&ディナー」販売のご案内

- クリスマス商品の予約は11月1日、レストランでのクリスマス・年末限定メニューは11月27日から随時ご提供
 - 大粒サイズの「とちおとめ」を使用！50個限定のスペシャルケーキ「クリスマスファンタジー」を販売
 - 松阪牛やキャビア、トリュフ、伊勢海老など豪華食材を使用した各レストランのクリスマス限定メニュー



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11月1日(水)からクリスマス関連商品の予約、また11月27日(月)から随時、5店舗のレストランでクリスマスや年末限定メニューの提供を開始いたします。

伝統のケーキや今年新登場の和栗の入ったマロンシャンテリーの限定サイズ、クリスマスショコラBOX など、魅力あふれる商品がそろった東京會館のクリスマスギフト

定番のショートケーキは、苺のスライスを贅沢(ぜいたく)に2段重ねにして、伝統的な技法により華やかにデコレーションしました。シグネチャースイーツのマロンシャンテリーは、笠間産の和栗を用いたプレミアムタイプに仕上げた本館限定商品を新発売。通常の3個分にあたるクリスマスだけの限定サイズでご提供します。ショートケーキと並ぶ伝統のケーキであるブッシュ・ド・ノエルは、濃厚な味わいと控えめな甘さにより大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。苺とピスタチオのフラッフィーは、手頃なサイズ感で毎年売り切れ必至の人気ケーキです。12月22日(金)から25日(月)までの4日間で合計50個限定販売のクリスマスファンタジーは、大粒サイズの「とちおとめ」を飾りつけた贅沢な味わいと、スポンジに和三盆糖を使用した上品な甘さが特長です。チョコレート製のボックスにボンボンショコラなどを詰め合わせたクリスマスショコラBOXは、クリスマスらしい華やかな色彩と味覚のチョコレートをお楽しみいただけます。

ミシュラン一つ星の「レストラン プルニエ」をはじめとする5店が、クリスマスや年末の限定コースをご提供

東京會館 本館にあるレストラン5店舗で、クリスマスや年末のひと時にお楽しみいただける期間限定のメニューを提供します。フランス料理「レストラン プルニエ」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、クリスマスにふさわしくキャビア、トリュフ、フォワ・グラ、松阪牛、活伊勢海老、オマール海老などの豪華食材を使用した特別コースをご用意します。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では国産牛のローストビーフをメインディッシュにしたコースのほか、クリスマス限定のアフタヌーンティーセット、パフェ、カクテルを販売いたします。日本料理「八千代」では11月27日(月)から、ふぐや鮫鱈(あんこう)などの冬のご馳走や、縁起もののお料理や年越しそばなどの行事食が楽しめる会席料理をご用意します。

※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。



「スイーツ&ギフト」のクリスマスギフト

東京會館のクリスマススイーツは、パティシエが一つ一つ手作業で丁寧に仕上げ、定番のショートケーキや伝統のブッシュ・ド・ノエルなど魅力あふれる商品を豊富にそろえました。ご予約受付は2023年11月1日(水)より開始いたします。ご自宅などでのクリスマスパーティや、クリスマスシーズンを彩る贈り物にぜひご利用ください。

苺のクリスマスケーキ ¥6,480 *数量限定

■ 引き渡し期間:12月22日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径15cm×高さ9cm

ふんわり軽やかなスポンジに、たっぷりの生クリームと、芳醇(ほうじゅん)な香味のマラスキーノ酒とパウダーシュガーを絡ませた苺のスライスを贅沢に2段重ねにしたショートケーキ。オリジナルレシピの生クリームは動物性と植物性を独自の配合でブレンドし、バニラエッセンスで香り付けしており、ふんわりとした口当たりの後に、コクのあるリッチな味わいが広がります。生クリームは華やかなシェル状に、ホワイトチョコレートと共に飾り付けてご提供します。

**ブッシュ・ド・ノエル(大) ¥5,400**

■ サイズ:縦9cm×横28cm×高さ8cm

ブッシュ・ド・ノエル(小) ¥3,240

■ サイズ:縦9cm×横16cm×高さ8cm

■ 引き渡し期間:共に12月22日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

苺のクリスマスケーキと並ぶ東京會館定番の商品です。マーブル模様のプディングをバター風味豊かなスポンジで包み、コーヒークリームでデコレーションした東京會館の伝統的なブッシュ・ド・ノエルは、ミルクとチョコレートの絶妙なコントラストによって、クリーミーで濃厚な味わいながら甘さは控えめ。大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。

**笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー ¥4,860**

■ 引き渡し期間:12月22日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径13cm×高さ6cm

東京會館のシグネチャースイーツとして人気の高いマロンシャンテリーを、約3個分のサイズのクリスマスケーキに。今年は笠間産和栗を使用してプレミアムタイプに仕上げた本館限定の味わいが新発売。ホワイトクリスマスを想像させる白く輝く生クリームの中の山の中には、裏ごしした笠間産の和栗が隠れています。上品な和栗と生クリームのみで構成されるごまかしのきかない味覚をお楽しみいただけます。



**苺とピスタチオのフラッフィー ¥3,672 *限定 120 個**

■ 引き渡し期間:12月22日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径12cm×高さ5cm

苺とピスタチオでクリスマスカラーに仕立てた120個限定のケーキです。ピスタチオペースト、アーモンドプードルをふんだんに使用し、周りにはピスタチオアッシュ、上部にはピスタチオクリーム、フレッシュな苺、ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドをアクセントにデコレーションしています。

クリスマスファンタジー ¥17,280 *限定 50 個

■ 引き渡し期間:12月22日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径18cm×高さ12cm

栃木県産「とちおとめ」の中でも選び抜かれた大粒サイズの「とちおとめデラックス」をたっぷり使った、数量限定販売のクリスマスケーキです。スポンジには、卵やバター風味をより引き立て、上品な甘さが楽しめる和三盆糖を使用。ふんわりと焼き上げたスポンジの間に、たっぷりの生クリームとスライスした苺を2段重ねにしています。大粒の苺と生クリームによるデコレーションが、ご家族やご友人とのホームパーティのテーブルを豪華に彩ります。苺のクリスマスケーキよりひと回り大きい6号サイズです。

**シュトーレン ¥3,132**

■ 引き渡し期間:12月1日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦13cm×横24cm×高さ5cm

木の実やドライフルーツがたっぷり詰まった、シナモン香るクリスマスパンです。くるみ、4種のドライフルーツ(レーズン、カレンズレーズン、オレンジピール、レモンピール)をブランデー・白ワイン・シナモン・オールスパイスで3カ月じっくり漬け込み、たっぷりのフレッシュバターを使用したパン生地に練り込んでいます。表面にもバターを染み込ませ風味豊かに焼き上げました。

**プレミアムシュトーレン ¥4,428 *限定 250 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(金)~25日(月) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦5.5cm×横19cm×高さ7cm

ドイツ産の粉砂糖プードルデコールを使用し、通常のシュトーレンの2倍の量のくるみが練り込まれています。赤ワインで煮込んだイチジクとフランス産オレンジピール、イタリア産マロングラッセをまるごと贅沢に生地に練り込み風味豊かに焼き上げた後も、100日間低温熟成させることで、くるみの油が程よくパン生地に染みわたり、しっとり濃厚なおいしさが楽しめる手間暇かけたこだわりの一品です。

**クリスマスショコラ BOX ¥10,800 *限定 30 個**

- 引き渡し期間:12月1日(金)~25日(月) *3日前までの要予約
- サイズ:直径10cm×高さ12.5cm



チョコレートで作ったギフトボックスの中に、ボンボンショコラと、チョコレート菓子・ペルルショコラを詰め合わせました。ボンボンショコラは定番の「キャラメルブルーサレ」「ガナッシュ ノワール」に加え、フルーティな味覚の「オレンジ」「りんご」の4種をそろえました。ペルルショコラは、コクのある甘さの「キャラメル」と、ベリーの風味のパート・ド・フリュイが入った「ラズベリー&いちご」、ローストしたアーモンドとキャラメルチョコレートを組み合わせた「アーモンドキャラメリゼ」の3種です。蓋の上のリボンや松ぼっくりもチョコレート細工で、遊び心あふれるチョコレートをお楽しみいただけます。

キュペルリー グラン レゼルヴ グラン クリュ ブリュット(750ml) ¥7,700

- 引き渡し期間:12月1日(金)~25日(月) *3日前までの要予約
- 繊細な泡立ちと、新鮮なりんごとシトラスフルーツの香りが楽しめるシャンパンです。自然のままに発酵させる「ナチュラルマロラクティック」により熟成させることで、フレッシュな味覚と複雑なフレーバーを醸し出します(シャンパーニュ/辛口)。

**ローストチキン(1羽) ¥7,776**

- 引き渡し期間:12月18日(月)~25日(月) *3日前までの要予約
- ご予約承り期間:~12月18日(月)

2代目本館の頃よりご好評をいただいているローストチキンです。国産のハーブ鶏をオーブンでじっくりと香ばしく焼き上げ、旨みが凝縮された肉汁から手作りするグレイビーソースをかけてお召し上がりいただけます。今年のクリスマスは、ジューシーで食べ応えのある贅沢なチキンをメインディッシュに、リッチな時間をお楽しみください。

**特製オードヴル ¥35,640 *限定 100 個**

- 引き渡し期間:12月23日(土)~30日(土) *6日前までの要予約
(クレジットカードによる事前決済により、ご予約を承ります。)
- ご予約承り期間:~12月24日(日)

イセエビの冷製、国産牛リブロースのコールドビーフ、フォワ・グラや海の幸のテリーヌなど、贅沢な食材をふんだんに使用した全11品の特製オードヴル。東京會館のシェフが手掛ける自慢のオードヴル盛り合わせはシャンパーニュにもよく合い、クリスマスパーティや忘年会など、年末のホームパーティを華やかに彩ります。





①



②



③

**シーズナルプティフル・ノエル ¥3,240～**

① シーズナルプティフル・ノエルS ¥3,240 ② シーズナルプティフル・ノエルミックス ¥6,048

③ ベストセレクション・ノエル ¥6,156

■ 販売期間:12月1日(金)～25日(月)

東京會館のプティフルは「フランス料理のデザートを家族のために持ち帰りたい」というリクエストに応え誕生した伝統のテイクアウト用の菓子です。クリスマス期間は、クリスマスリース、ツリー、サンタクロースをモチーフにデザインした限定商品を販売します。デコレーションはパティシエが全て手作業で一つ一つ丁寧に描いています。ソフトクッキーは3種のクリーム(キャラメル、ストロベリー、ピスタチオ)をバニラクッキーでサンドしています。パウンドケーキは星のきらめく夜空をイメージしたフルーツケーキやモミの木模様をあしらったりんご紅茶風味の2種詰め合わせです。冬の手土産やクリスマスパーティに華を添える期間限定のプティフルは、定番の味を含むシーズナルプティフル・ノエルミックス、プティガトーとセットになったベストセレクション・ノエルも併せて販売します。人気商品のため、お早目にご予約ください。

■ 販売店舗:パストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

“SWEET ELEGANT”をテーマに、伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦。「手作りショコラ」は特に注目です。また、レストランで人気のブレッドやスープ、レトルトカレーなどの商品も展開し、東京會館の味の世界を凝縮し進化させた、高級感あふれるショップです。

■ 営業時間:平日 10:00～19:00/土日祝 11:00～19:00

■ クリスマス商品のご予約・お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

2023年11月1日(水)より、お電話またはHPにてご予約受付を開始いたします。

※クリスマスケーキは各日製造数に限りがありますので、お早目にご予約ください。 ※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

「レストラン プルニエ」のクリスマスディナー



Menu de Noël ¥39,600 ※2名様より3日前までの要予約

メインダイニング プルニエでは、「フランスのクリスマス」をテーマにしたコースをご用意します。松本シェフが研鑽を積んだフランスでクリスマスのご馳走として欠かせないフォワ・グラやトリュフ、キャビアといった贅沢な食材や料理を、独創的な料理に仕立ててご提供します。ズワイガニなど甲殻類にオシェトラキャビアを組み合わせた前菜や、フォワ・グラと相性の良いゆり根をクロメスキ(コロッケ)状にし、黒トリュフを飾った一皿、オマールブルーのむき身にビスクソースを組み合わせたお料理、上質なサーロイン肉をしっとり焼き上げたローストビーフをご提供します。メレンゲでフレッシュな苺とアイスクリームを包んだデザートは、お客様のお席でフランベし、香ばしい焼き目をつける演出でサーブ。贅沢な食材をご堪能いただける全7品の豪華絢爛(けんらん)のクリスマスディナーをお楽しみください。

■ 販売期間:12月16日(土)~25日(月)

※12月22日(金)~25日(月)のディナータイムは Menu de Noël のみのご用意となります。

※12月22日(金)~25日(月)のディナータイム以外は、メインのお肉料理を「和牛フィレ肉のポワレ」にてご提供します。

■ コース内容

ズワイガニと甲殻類のジュレ カリフラワーのクリームとオシェトラキャビア / フォワ・グラとゆり根のクロメスキ 香り高い黒トリュフのペリグーソース / 長野県産香茸のリゾット / オマールブルーと冬野菜のロワイヤル カプチャーノ仕立て / 国産牛サーロイン「ローストビーフ」 旬の冬野菜と特製ソース / ブラウンカルダモンのプティポ / オムレット ノルヴェジェンヌ / コーヒー、ミニャルディーズ

■ 販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

世代を超えて愛され続けている東京會館を代表するフレンチレストラン。受け継がれてきた味を大切にしながらも、革新をもたらすべく、フランスの三つ星レストランで本場の味を学んできた、松本浩之を外部から招聘。クラシックな料理に松本のエッセンスを加えた現代フランス料理が融合した、まさに“NEWCLASSICS.”な味わいをお楽しみいただけます。2022年には『ミシュランガイド東京 2023』にて一つ星を獲得しています。



■ 営業時間: (ランチ) 11:30~14:30 / (ディナー) 17:30~22:00

※12月中は月曜日も営業いたします。

■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

特撰素材を味わう鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」のクリスマス



クリスマス特撰コース ¥38,500 ※2名様より2日前までの要予約

伊勢海老や活鮑をはじめとする新鮮な海の幸や、A5 ランクの松阪牛、フォワ・グラなどの贅沢な食材を、目の前で調理してご提供する全10品のコースです。海の幸は、魚介の旨みをスープと共に味わっていただける魚料理、タジン鍋で蒸し焼きにした活鮑、香草の香りをまわらせて焼き上げた伊勢海老をご提供します。伊勢海老はお食事の締め味の味噌汁の出汁(だし)にも使用し、帆立貝柱を加えたガーリックライスと共にご提供します。肉料理は、和牛のハンバーグにフォワ・グラを組み合わせた贅沢な一品をご用意。メインディッシュは松阪牛のサーロインとフィレの食べ比べをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12月16日(土)~25日(月)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月23日(土)、24日(日)のディナータイムはクリスマス特撰コースのみのご用意となります。

※12月25日(月)のディナータイムはクリスマス特撰コース、活黒鮑と特撰 A5 黒毛和牛コース、瑠璃の3種のみのご用意となります。

■ コース内容

先附/スモークを纏った海の幸の前菜/魚介のソテー ブイヤベース風/和牛ハンブルグ フォワ・グラを添えて/活鮑と肝リゾット 炎のタジン鍋焼き/季節の焼野菜/活伊勢海老 香草焼き/特撰 松阪牛 サーロインとフィレの食べ比べ/ガーリックライス 帆立貝柱井、伊勢海老椀、香の物/鉄板で魅せるクリスマスデザート

■ 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

鉄板焼きレストラン「會」では、熟成させた和牛や季節の新鮮野菜、海の幸など厳選した食材の持ち味を、フレンチで経験を積んだ焼き手の技が最大限に引き立て、ソースも一から手作ります。和とフレンチを融合させた新感覚の鉄板焼きをお楽しみいただけます。

■ 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。





「ローストビーフ & グリル ロッシニ」のクリスマスコース

**クリスマスコース ¥24,200** ※2 日前までの要予約

オマール海老や国産牛フィレ肉、フォワ・グラ、キャビアなど贅沢な食材をご堪能いただける全 5 品のコースです。花のように飾りを施してキャビアを添えたマグロと帆立のオードヴルや、フォワ・グラを濃厚なフォンドヴォーのソースでご堪能いただける一品、オマール海老を海老の風味豊かなリゾットと共に味わうお魚料理、コク深いシャトーソースを添えた国産牛フィレ肉のポワレをご提供します。お食事の最後には、苺を主役にホワイトチョコレートやバニラアイスクリームと組み合わせ、メレンゲの器やドレープ状に盛りつけたデザートプレートをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12 月 16 日(土)、17 日(日)、23 日(土)~25 日(月)

※12 月 23 日(土)~25 日(月)のディナータイムはクリスマスコースのみのご用意となります。

■ コース内容

マグロのマリネ 帆立貝のレムラード キャビア/フォワ・グラソテー 大根グラッセ ドライフルーツ パンドエピス/カナダ産オマール海老のポワレ 雑穀米のリゾット ソースヴァンブラン/国産牛フィレ肉のポワレ ポートワイン香るソースシャトー 赤ワインコンフィチュール/ショコラブランとバニラアイスのドレープ飾り フレッシュイチゴソースのクープ仕立て/コーヒーまたは紅茶と小菓子

■ 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)

東京會館のスペシャリテの中でもファンが多い逸品“ローストビーフ”で知られる「ロッシニ」。じっくりと低温で焼き上げ、肉の旨みが凝縮されたジューシーなローストビーフは、長年多くの人に愛され続けています。グリル料理をはじめ、ダブルコンソメなど伝統の味はそのままに、健康や美容を気遣うお客様にもご満足いただけるようなメニューもご提案。グラスワインの豊富なラインナップも自慢です。オペラ劇場をコンセプトとした上質空間で、優雅なひと時をご堪能ください。

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00

※12 月中は水曜日も営業いたします。

■ 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」 師走のお料理

**光風会席 ¥22,000**

冬至の季節の行事食にはじまり、古くから縁起がよいとされて年末に食される食材や、鮫鱈(あんこう)や虎ふぐ、九絵(くえ)、伊勢海老、国産牛サーロインなど、日本の師走の御馳走をご堪能いただける会席料理です。年越しそばもご提供し、一年の締めくりにふさわしい贅沢で日本の伝統を感じるお料理をご提供します。季節感を表現しながら来年の幸運や長寿を願って作られる日本料理は、大切な方との忘年会や日本文化にご関心のある外国のお客様とのご会食の機会としてもおすすめです。

■ 販売期間:11月27日(月)~12月26日(火)

■ 御品書

冬至(小豆粥、床節)／運盛り(金柑いくら、銀杏、雪花蓮根、大原女人参、木の葉南瓜)／風呂吹き(鮫鱈、大根、肝味噌)／福引(虎福てっさ)／砂落とし(銀鱈西京焼、近江蒟蒻白和え)／焚火(和牛サーロイン朴葉焼)／柚子湯(湯豆腐、九絵、土佐醤油)／上げ物(伊勢海老黄金揚)／年越し(鯨(にしん)そば)／水菓子

夜のお寿司 藤 ¥13,200**夜のお寿司 瑠璃 ¥16,500**

※前日18時までの要予約(ただし水曜日のご予約は月曜日の18時まで、日曜日・祝祭日のご予約は金曜日の18時まで)八千代では、旬の魚介やお好みに合わせたネタをご堪能いただける寿司カウンター席をご用意しています。夜のお寿司のコース「藤」は小鉢・小煮物と赤出汁、「瑠璃」は、小鉢・お造り・焼魚・天麩羅・赤出汁付きで、握り寿司をご提供します。お二人で過ごす大人のクリスマスにも、おすすめです。

日本酒3種ペアリング ¥3,300、ワイン4種ペアリング ¥11,000

厳選した日本酒とワインのリストからペアリングのご提案も行っており、お食事やお好みに合わせた銘柄をお選びしてご提供いたします。上記の会席料理のほか、お寿司のコースにもご利用いただけます。

■ 販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)

囲炉裏を中心に広がる上品な和の空間。ほんのりとこぼれる炭火の赤色は温かみがあり、ほっとする、まさしく八千代の象徴です。厳選された季節の食材をじっくりと焼き上げるこだわりの炭火焼きや、炊き立ての釜炊き白米。目で楽しみ舌で味わう、日本料理特有の繊細な演出。八千代は日本の文化である日本料理を伝え続けます。

■ 営業時間: (ランチ)11:30~14:30 / (ディナー)17:30~22:00

※12月中は火曜日も営業いたします。

■ 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」のクリスマスコース

**クリスマス 国産牛 ローストビーフコース ¥13,200** ※2 日前までの要予約

花のように飾りを施してキャビアを添えたマグロと帆立のオードヴルや、福岡県産の糸島海老を海老の風味豊かなリゾットと共に召し上がりいただくお料理をご提供します。メインディッシュのローストビーフは、通常ご提供している US 産ビーフを国産牛に替えた、クリスマス期間限定の味わいをお楽しみいただけます。

■ 販売期間: 12 月 16 日(土)、17(日)、12 月 23 日(土)~25 日(月)

※12 月 23 日(土)~25 日(月)のディナータイムは、クリスマス 国産牛 ローストビーフコースのみのご用意になります。

■ コース内容

マグロのマリネ 帆立貝のレムラード キャビア/福岡県産 糸島海老のポワレ 雑穀米のリゾット ソースヴァンブラン/国産牛リブロースのローストビーフ ヨークシャー・プディング 彩り豊かな温野菜添え/ヴェリーヌ/コーヒーまたは紅茶

**クリスマスアフタヌーンティーセット ¥4,620/グラスシャンパーニュ付き ¥6,820** ※14:00~16:30、要予約

■ 販売期間: 12 月 1 日(金)~25 日(月)

レイトアフタヌーンティーセット ¥4,620/グラスシャンパーニュ付き ¥6,820 ※17:00~19:00(平日限定)、2 日前までの要予約

■ 販売期間: 12 月 1 日(金)~12 月 15 日(金)

クリスマスらしい華やかで遊び心あふれるアフタヌーンティーセット。雪だるまの表情がチャームなグラス入りの苺のショートケーキや、クリスマスツリーをかたどったラズベリーのガナッシュ、赤と緑のクリスマスカラーに彩られたピスタチオのフラッフィーなどをご提供します。平日限定で夜も「レイトアフタヌーンティーセット」としてお楽しみいただけます。

■ セット内容

イチゴのショートケーキと洋梨のムース メリークリスマス/ラズベリーガナッシュ クリスマスツリー/ピスタチオのフラッフィー /スウィートポテトのブリュレタルト カマンベールの香り/マロンとクルミのブラウニー/抹茶のブリュレタルト/温州みかんのクレーム/フォワ・グラのラビオリ スプレムソース/野菜とチーズのケーキ・サレ(ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、れんこん)/フロマージュブラン/スコーン 2 種(プレーン・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(アフタヌーンティーセットはドリンク 90 分制、レイトアフタヌーンティーセットはドリンク 60 分制)



ビターショコラとベリーのパフェ ¥2,750

■ 販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木)

甘酸っぱいストロベリーやラズベリーの味覚と、ビターな風味のチョコレート生クリームやアイスクリームの組み合わせをお楽しみいただけるパフェです。ティータイムにはもちろん、ディナー後のデザートとしても人気の商品です。

■ 中身:エスプレッソコーヒーゼリー、チョコレートホイップクリーム、フレッシュラズベリー、ラズベリーソース、ブラックココアのクッキー、マロンとクルミのブラウニー、フレッシュストロベリー、ストロベリーソース、チョコレートアイスクリーム、ピスタチオ、ブラックココアのラングドシャ、パイ、チョコレート



フルーツハーブティーとイチゴのキールロワイヤル ¥2,970

■ 販売期間:12月1日(木)~12月末

ハイビスカスやローズヒップなど6種のハーブをブレンドした「フルーツカクテルティー」に、華やかなシャンパーニュを組み合わせたカクテル。ハーブの芳香に苺のシロップとカシスのリキュールをブレンドして、甘酸っぱい味覚に仕立てました。仕上げにフレッシュの苺とミントを添え、赤と緑のクリスマスカラーに演出します。雪化粧をするように粉糖を苺に重ね、ホワイトクリスマスの雰囲気醸し出します。

■ 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

一日中お客様が集う空間であるよう、ダイニング、ラウンジ、バーという3つの機能を持たせました。「ロッシニ」伝統のカレーとローストビーフを基軸にした、カジュアルなメニューを展開し、若い世代にも気兼ねなくご利用いただける空間です。皇居を望めるカフェスペースもご用意しています。

■ 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。





■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 m ²
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「二重橋前駅(丸の内)」

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