



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年12月1日

東京會館 本館「冬限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、オマールブルーやフォワ・グラなど贅沢な食材が楽しめる食事を提供
- 河豚や九絵、鍋料理など冬の季節感を満喫する期間限定メニューをご用意
- 鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」はオープン5周年を記念した人気料理のコースを特別価格で提供



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12月1日(金)から2024年2月29日(木)までの期間、オマールブルーやフォワ・グラなどの贅沢な食材や、河豚(ふぐ)や九絵(クエタマ)、鍋料理など冬の季節感をお楽しみいただける限定メニューを販売します。

贅沢な食材や冬の季節感を満喫していただける料理を各レストランでご提供。鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」は特別価格のアニバーサリー企画もご用意

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、調理長・松本浩之がフランスで研鑽した技術と独創的なアイデアにより作り出すフォワ・グラのテリーヌやオマールブルーの料理、日本料理「八千代」では、冬の海の幸をご堪能いただける河豚と九絵の食べ比べのコースをご用意しました。鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」は、オープン5周年を記念して、帆立貝柱や活車海老、和牛の食べ比べなど充実した内容のコースを特別価格でご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では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をご提供します。

バラエティ豊かなスイーツがそろう「冬のアフタヌーンティーセット」や人気の高い苺のスイーツをご提供

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、バラエティ豊かなスイーツがそろう「冬のアフタヌーンティーセット」やパフェ、旬のフルーツを使ったカクテルをご提供します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、旬を迎える苺を使ったスイーツが充実しており、「あまおう」を使った「プレミアムマロンシャンテリー」や伝統の味のミルフィーユなどをお楽しみいただけます。

※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・パ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」の冬メニュー

フランス産 鴨フォワ・グラのテリーヌ 苺のデクリネゾン ピスタチオのオイル

ランチコース¥18,150、ディナーコース¥19,800 の一品／単品 ¥8,250 ハーフサイズ ¥5,280

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(金)～2024年2月29日(木) (※12/22～25 ディナーを除く)
約 2 週間かけて熟成させることで濃厚な味を醸し出すフォワ・グラのテリーヌに、相性のよい苺を組み合わせ、シャンパーニュとのマリアージュがおすすめの一品に仕上げました。苺のリキュールを煮詰めたソースとピスタチオオイルを組み合わせ、テリーヌの中にもドライ苺を忍ばせています。フレッシュな苺とカリカリ食感のドライ苺の 2 種類の食感をお楽しみください。



大分県 佐伯のとらふぐのマリネ ふぐ皮のコラーゲンのみで固めた滑らかなジュレ オシエトラキャビアとかぼすのエアームニュー・ド・イヴェール ¥27,500 の一品／単品 ¥6,380 ハーフサイズ ¥4,400

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(金)～2024年2月29日(木) (※12/22～25 ディナーを除く)
調理長・松本浩之が日本の良質な食材を探し求めて産地にも足を運んだ、大分県佐伯湾のとらふぐを使用した前菜。厚めにスライスしマリネにした身を、皮やブイヨンで作るにこごりのジュレの上に重ねています。球状のオリーブオイルとフィンガーライム、オシエトラキャビアを上には飾り、とらふぐと同じ大分県の特産品・かぼすのエアーを添えました。



スコットランド産 オマールブルーのキューイ・オ・ナチュレル 香茸のリゾット 帆立貝のチップス ソース ジュ・ド・ラ・プレス ムニュー・ド・イヴェール ¥27,500 の一品／単品 ¥15,400

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(金)～2024年2月29日(木) (※12/22～25 ディナーを除く)
新しい年を迎えて春に向かうシーズンにふさわしい、磯の岩の間から海の幸が姿を現す“芽吹き”をイメージした一皿です。旨味を逃がさぬよう絶妙に火入れをしたオマールブルーに、岩に見立てた竹炭入りの黒い帆立チップスを添え、黒と赤のコントラストを作り出しました。ソースは、オマールブルーからとったエキスと生クリームをマーブル状に仕上げています。秋から仕込んで乾燥させた香茸のパウダーで風味をつけたリゾットとともに楽しみいただきます。



エスプーマで仕上げたティラミスとマルサラに漬けたレーズンのアイスクリーム

ランチコース ¥8,800 の一品／単品 ¥2,750

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(金)～2024年2月29日(木) (※12/22～25 ディナーを除く)
エスプレッソを含んだココアのスポンジとコーヒーのジュレの上に、オレンジ果肉が入ったマスカルポーネチーズのクリームを重ねたティラミスです。マルサラのエスプーマをふんわりとかけて軽やかな食感に仕上げました。マルサラに漬けたレーズンを練り込んだアイスクリームを添えてご提供します。



■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

※12 月中は月曜日も営業いたします。1月・2月は月曜定休です。1/2～1/8 は販売メニューを制限しております。

■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。



「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の冬のおすすめ

グリルロッシニコース ¥16,500

※2 日前までの要予約

販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木) (※12/23~25 ディナーを除く)
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。魚料理は、香ばしく焼いた鱈(たら)にパルメザンチーズで作ったチュイルとまろやかな風味の白子を添えた「釣り鱈のフローレンス風 白子ムニエル添え」、肉料理は、国産牛フィレ肉とフォワ・グラを、フォワ・グラ風味のシャトーソースで味わっていただく「国産牛フィレ肉のグリエ ランド風」をご提供します。

<コース内容>

アミューズ/岩中豚のパテ ポートワインゼリー/オニオングラタンスープ/釣り鱈のフローレンス風 白子ムニエル添え/国産牛フィレ肉のグリエ ランド風/球体に仕立てたリンゴのフィユテ バニラアイスクリーム添え/コーヒー または 紅茶と小菓子



真鯛のポワレ デュグレレ風

ランチコース メイン 1 品 ¥6,050~/メイン 2 品 ¥9,350~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木)

皮を香ばしく焼いた真鯛を、トマトやマッシュルームなどの野菜やきのこ入りのブルブランソースで味わっていただく魚料理です。香草のサラダと、黒オリーブとアンチョビのタブナードを添えてご提供します。



岩中豚の香草焼き ピペラード

ランチコース メイン 1 品 ¥6,050~/メイン 2 品 ¥9,350~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木)

低温で柔らかく調理した岩中豚(いわちゅうぶた)ロースの上に、にんにくとエシャロット、パセリとアサツキを混ぜたパン粉を乗せて焼き上げた、香草の香りと美しい緑色をアクセントとした肉料理です。豚肉や野菜のだしを凝縮したソースとともにお召し上がりいただけます。



■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)17:30~22:00 ※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」冬のメニュー

ロッシニ冬のおすすめカレー

バターチキンカレー トマトアチャール添え

単品 ¥3,080/セット ¥4,730

販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木)

バターで風味豊かにソテーしたチキンを、トマトをベースにしたスパイシーなルーで味わっていただくカレーです。スパイスはバターで炒めることで香りを引き出し、生クリームやカシューナッツを加えることでまろやかな味わいに仕上げました。レモンで風味付けしたトマトのアチャールを添えてご提供します。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/岩中豚のロースカツカレー ¥3,080



ロッシニ冬のおすすめスパゲティ

ナポリタンスパゲティ

単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間: 12月1日(金) ~ 2024年2月29日(木)

フレッシュなトマトとピーマン、玉ねぎ、ベーコンの入ったナポリタンです。パルメザンチーズの風味と、黒コショウと白髪ねぎによる辛さが、麺に絡んだ具材の風味を引き立てます。



ベーシックミールセット

大豆ミートとじゃがいものコロッケ トマトバジルソース

¥4,180 SDGs メニュー

販売期間: 12月1日(金) ~ 2024年2月29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」の挽肉とじゃがいもを使ったポテトコロッケです。バジルが香るトマトソースを添えてご提供します。



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: 12月1日(金) ~ 2024年2月29日(木) (※12/23~25を除く)



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。牛リブロースの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、バルサミコソースを添えた真鯛のフリット、お食事の締めくくりのスパゲティ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プラン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/真鯛のフリット バルサミコソース/牛リブロースのステーキ(US産/NZ産)和風ソース/ナポリタンスパゲティ/ミニデザート

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

12月: フルーツハーブティーとイチゴのキールロワイヤル(左) ¥2,970

1月: 金柑のモヒート(中) ¥2,530

2月: XOカフェシエカラート(右) ¥2,530

旬の果実やコーヒーのフレーバーを楽しめる月替わりのカクテルです。

12月は6種のハーブをブレンドした「フルーツハーブティー」にシャンパンニュを組み合わせた華やかなカクテル、1月は金柑とミントにVSOPブランデーを組み合わせリッチな味覚に仕上げたモヒート、2月は熟成させたコーヒー味のテキーラとアイスコーヒーに、ふんわりと泡立てた牛乳とアーモンドミルクを重ねて2層にした一杯をご提供します。





TOKYO KAIKAN

冬のおすすめドリンク

ココア(キャラメルソース&マシュマロ) ¥1,980

アイスココア(バニラアイスクリーム&生クリーム) ¥2,200

販売期間: 通年

2種類のココアパウダーをブレンドすることで、より深いコクと香りを引き出したココアです。ホットココアは、ココアの温かさでふんわり溶けるマシュマロとキャラメルソースをトッピングしてご提供します。アイスココアは、バニラアイスクリームとキャラメルソースをかけています。生クリームはお好みで調節していただけるように別皿でご提供します。



「ロッシニテラス」冬のスイーツ

冬の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26日(火)~2024年2月29日(木)

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・17:30・18:00の3部制(平日月~木曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間: 2024年1月9日(火)~2月29日(木)

グラス入りの苺のショートケーキやラズベリーのガナッシュタルト、ピスタチオのフラッフィーなどのほか、スウィートポテトのブリュレタルトや野菜とチーズのケーキ・サレなど野菜の甘さや色彩を引き出したメニューをお楽しみいただけます。贅沢な気分を楽しみたい年末年始のティータイムにおすすめのグラスシャンパーニュ付きのセットもご用意しています。



<セット内容>イチゴのショートケーキ オールドファッションスタイル/ラズベリーガナッシュタルト/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 カマンベール香り/マロンとクルミのブラウニー/抹茶のティラミスタルト/温州みかんのクレム/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)

~大人のパフェ~

ビターショコラとベリーのパフェ ¥2,750/セット¥3,960 ※14:30~

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、ディナー後のメパフェ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



■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

河豚と九絵(クエタマ)の食べ比べ会席 ¥22,000

販売期間:2024年1月10日(水)~2月29日(木)

※2名様より2日前までの要予約

冬の味覚・河豚と九絵の食べ比べをお楽しみいただける会席料理です。河豚は長崎県産、九絵はタマカイを掛け合わせて九絵に並ぶ味わいを実現した「クエタマ」を使用しています。薄造りやちり鍋、揚げ物などさまざまな調理法で、2つの食材の魅力を引き出す料理をご提供します。

<内容>先付:河豚煮凍り、九絵の沼田(ぬた) / 前菜:季節の五点盛り / 造り:河豚と九絵の薄作り / 鍋:河豚と九絵のちり鍋 / 揚げ物:河豚唐揚げ、九絵黄味揚げ / 食事:雑炊 / 水菓子

**河豚鍋 ¥18,700**

販売期間:12月1日(金)~2月29日(木) ※2名様より2日前までの要予約

長崎県産の河豚を、薄造りと唐揚げ、ふぐちりでお楽しみいただける冬季限定メニューです。先付、前菜、雑炊、水菓子と併せたコースでご提供します。「白子」(時価、要予約)、「ヒレ酒」(¥2,200)もご用意いたします。

**寿司コース 藤 ¥13,200****寿司コース 瑠璃 ¥16,500**

販売期間:通年 ※前日18時までの要予約

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。お寿司のコース「藤(ふじ)」は小鉢・小煮物と赤出汁、「瑠璃(るり)」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。年末や新年のご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

※12月中は火曜日も営業いたします。1月・2月は火曜定休です。

■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 會」の鉄板焼きコース

飛翔 ¥19,800 / 前日までにご予約いただいた場合の特別価格 ¥15,800

販売期間:2024年1月4日(木)~2月29日(木)

グランドオープン5周年を記念し、開店より1年後の際に好評だったレシピを再びご堪能いただける期間限定のコースです。帆立の貝柱を香り高いガーリック風味のバターソースで調理した一品や、新鮮な活車海老を目の前で調理し爽やかなルビーグレープフルーツのソースで味わう一品など海鮮の鉄板焼きが充実。

ご好評いただいている国産黒毛和牛のサーロインとフィレの2つの部位の食べ比べもお楽しみいただけます。

<コース内容>先付 / 帆立貝柱 香草入りガーリックバターソース / 活車海老 ルビーグレープフルーツをアクセントに / 季節の焼き野菜 / 會サラダ 伝統の會館ドレッシング / 国産黒毛和牛120g サーロインとフィレの食べ比べ / ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀 / 特製デザート



■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」季節のおすすめ

ブルショット ¥2,530

食前酒や食中のドリンクにぴったりのウォッカと東京會館特製のチキンブイヨンベースのダブルコンソメスープを組み合わせた温かいカクテルです。ダブルコンソメスープは、国産鶏と野菜を用い、煮出すところから漉すまでの工程を繰り返し、2日間かけて仕上げた伝統のレシピのスープを使用。レストランが隣接するバーだからこそご提供できる味わいをお楽しみください。



舌平目の洋酒蒸 ボンファム ¥4,620／小サイズ¥3,300

メインバーでは、お酒に合う本格的なお料理もお楽しみいただけます。「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」は、創業当時より受け継がれる東京會館伝統の料理で、舌平目とシャンピニオンを白ワインと魚のだしで煮込み、芳醇なバターとオランダーズソースを重ね、オーブンで焼き色を付けて仕上げます。メインバーでは、レギュラーサイズのほか、お酒のおつまみや軽食にぴったりの小サイズもご用意しています。



- 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

< 苺を味わうスイーツ >



苺とピスタチオのフラッフィー ¥864

販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木)(※12/22~25を除く)

ピスタチオペーストとアーモンドプードルで作ったしっとりとしたケーキの上に、爽やかな香りと酸味のレモンカードと、苺とホワイトチョコレートのクリームを重ねました。その上にフレッシュな苺とラズベリー、苺味のゼリーを飾り、彩り豊かに仕上げました。

苺のミルフィーユ カット¥864／ホール¥4,320 **復刻スイーツ**

販売期間:カット : 12月1日(金)~2024年5月31日(金)(※12/22~25を除く)

ホール : 2024年1月5日(金)~5月31日(金) ※ホールは要予約

伝統のスイーツを復刻してご提供する苺のミルフィーユです。風味豊かなパイ生地で旬の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。カスタードクリームを使わず、生クリームだけで仕上げるのが東京會館のスタイル。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 ¥3,240

販売期間:2024年1月5日(金)~5月31日(金)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、チョコレート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、ドライランボワ、ホワイトチョコレートでデコレーションしています。



TOKYO KAIKAN

＜冬の期間限定マロンシャンテリー＞

1・2・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:2024年1月5日(金)～3月31日(日)

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。



ミニマロンシャンテリーセット ¥1,728

12月:カフェキャラメル・白・ストロベリー / 1・2月:ショコラ・白・ストロベリー

販売期間:12月1日(金)～2024年2月29日(木) (※12/22～25を除く)

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。定番の「マロンシャンテリー(右奥)」はもちろんのこと、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー カフェキャラメル(手前)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(左)」をご提供します。



※1・2月は、「マロンシャンテリー カフェキャラメル」が「マロンシャンテリー ショコラ」に変わります。

＜サツマイモや栗、キャラメルのスイーツ＞

さつまいもとりんごのタルト ¥756

販売期間:2024年1月2日(火)～2月29日(木)

甘酸っぱい紅玉りんごのフルーティな味覚をアクセントにしたスイートポテトです。飾りつけた塩バタークリームは、メレンゲを入れることで軽い食感に仕上げました。塩バタークリームはトッピングのクッキーとレーズンとともに召し上がっていただくと、レーズンサンドの味わいも楽しめます。



モンブラン クラシック ¥810 **復刻スイーツ** *1日限定8個

販売期間:2024年2月1日(木)～5月31日(金)

東京會館で提供していた昔ながらのモンブランをブラッシュアップし、復刻スイーツとして発売いたします。外側は、スペインの“ガリシアの栗”のグラッセを裏ごしした濃厚なクリームとフランス産マロンペーストを混ぜ合わせたクリームを、たっぷり絞りました。中には、食感が楽しめるメレンゲと無糖の生クリームがぎっしりと詰まった一品です。



キャラメルポワール ¥864

販売期間:12月1日(金)～2024年2月29日(木) (※12/22～25を除く)

洋梨のキャラメリゼと洋梨のジャムに、ミルクチョコレート入りのキャラメルムースを組み合わせたスイーツです。アーモンドを加えたスポンジや、カリカリとした食感のアーモンドプラリネの香ばしさが、キャラメルの濃厚な甘さを引き立てます。



ボンボンショコラ 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) (※12/22～25を除く)

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.りんご:紅玉のゼリーとカルパドスのガナッシュ/3.キャラメルプールサレ: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.オレンジ:オレンジの爽やかな香りのマジパン入り/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.シャンパーニュ:シャンパーニュのハート形ガナッシュ/7.カシス・ワイン:カクテルの「キール」をイメージしたカシスピューレと白ワインのガナッシュ/8.コーヒー:東京會館のコク深いレストランコーヒーを使ったホワイトチョコレートのガナッシュ





TOKYO KAIKAN

- 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。

■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>



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