



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年2月15日

## 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、フランス産仔羊肉や初鰹など、春の贅沢なお食事を提供
- お祝いや歓送迎会などの会食にご利用いただけるコース料理をご用意
- 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、2024年3月1日(金)から5月31日(金)までの期間、フランス産の仔羊や黒毛和牛といった贅沢な食材や、初鰹(はつがつお)などの春の食材により季節感をご堪能いただけ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の贅沢なコースや、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、調理長・松本浩之ならではの、フランス産の仔羊と春野菜を合わせた料理や、初鰹に南高梅や煎り酒を加え和のテイストにアレンジした独創的な一皿、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では和牛をさまざまな料理に仕立てた人気の鉄板焼きコースをご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、甘鯛を使った料理などお祝いの席におすすめのお食事、オールデイダイニング「ロッシニテラス」でも、カジュアルなご会食にぴったりのフリーフロープランをご用意しています。

### 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「苺フェア」など旬のスイーツが充実

3月からは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」、「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。今春は、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苺のスイーツが勢ぞろいします。このほか、新緑の季節をイメージした抹茶を使用したスイーツ、ホワイトデーにぴったりの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・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。画像はイメージで、内容や仕様が商品と異なる場合がございます。



「レストラン プルニエ」の春メニュー

**鯉の燻製 南高梅のジュレ 煎り酒のヴィネグレット**

ランチコース¥8,800 の一品／単品¥4,620

販売期間:3月1日(金)～5月31日(金)

春においしさが増す初鯉を使った前菜です。にんにくのオイルで焼いた初鯉に、菜の花と、南高梅などの数種類の梅で作ったピンク色のジュレを重ねました。仕上げに、梅の風味が溶け込んだ日本の伝統的な調味料「煎り酒」と、エキストラバージンオイルをかけてご提供します。



**真魚鯉 桜海老風味のア・ラ・ヴィエノワーズ**

コース¥27,500 の一品／単品¥8,580

販売期間:3月1日(金)～5月31日(金)

柔らかく繊細な味覚の真魚鯉(まながつお)に、味覚のアクセントとなるチーズ入りのパン粉を重ねてウィーン風に調理した一皿です。駿河湾の桜海老とふきのとうが入ったりゾットと、ふきのとうのフライ、春の山菜、バターとワインの風味豊かなオマール海老のソースを添えてご提供します。



**フランス産 仔羊背肉の燻製ロースト プロヴァンス仕立て**

コース¥27,500 の一品／単品¥8,800

販売期間:3月1日(金)～5月31日(金)

南フランスで今春に生まれた仔羊の背肉を燻製ローストにした料理です。春の到来を告げる野菜と、マスカルポーネチーズや香草が入ったラビオリ、仔羊肉のエッセンスを凝縮したソースとともにお召し上がりいただけます。



**静岡県 田貫湖でのインスピレーション 蕎麦のブランマンジェと栗南瓜のアイスクリーム**

ランチコース¥8,800 の一品／単品¥2,530

販売期間:3月1日(金)～5月31日(金)

北海道産のそば粉とそば茶で作るブランマンジェです。ラム酒の香るかぼちゃのアイスクリームを重ね、かぼちゃの甘露煮とピューレのジュレ、そばの麺を揚げた飾り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 ※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&amp;グリル ロッシニ」の春のおすすめ

## 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:3 月 4 日(月)~5 月 31 日(金)

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、お祝いの会席や記念日におすすめのフルコースです。柔らかい身とともに、うろこの食感もお楽しみいただける甘鯛のうろこ焼き、グリルした国産牛肉をシャトーソースで味わう肉料理など、贅沢な料理をご堪能いただけます。

&lt;コース内容&gt;

アミューズ/帆立貝と新玉葱のパテ/山菜入りダブルコンソメスープ/甘鯛のうろこ焼 スープ・ド・ポワソン ホワイトアスパラガスのムニエル/国産牛フィレ肉のグリエ シャスール風/スガークラッセ 春の香り/コーヒー または 紅茶と小菓子



## イトヨリ鯛のボワレ 白ワイン香るカブのソース

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:3 月 4 日(月)~5 月 31 日(金)

オリーブオイルでこんがりとボワレしたイトヨリ鯛に、菜の花などの季節感を感じる春野菜を添えた一皿。カブで作った帆立風味の白いソースと、カブの葉の緑色のソースを添え、からすみを散らしてご提供します。



## 黒毛和牛ネックの煮込み トスカーナ風

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:3 月 4 日(月)~5 月 31 日(金)

黒毛和牛ネックを、赤ワインやトマトペーストとともにじっくり煮込んだ肉料理です。菜の花やスナップエンドウといった緑色の美しい春野菜、グリーンピースのマッシュポテト、スイユを添え、エキストラバージンオイルで調味してご提供します。



■販売店舗:グリルレストラン「ローストビーフ&amp;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」春のメニュー

## フリーフロー&amp;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:3 月 4 日(月)~5 月 31 日(金)

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。岩中豚(いわちゅうぶた)にチーズを組み合わせた伝統のレシピのコルドンブルーをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、チキンと新じゃがいものアヒージョ、名物料理として親しまれる小海老のピラフ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/鶏と新じゃがいものアヒージョ/岩中豚(いわちゅうぶた)のコルドンブルー/小海老のピラフ アメリカンソース/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**

3月：フレッシュキウイバラライカ（左） ¥2,530

4月：桜ベリーニ（中） ¥2,530

5月：枇杷のダイキリ（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。

3月 はフレッシュなキウイフルーツにウォッカとコアントローをブレンドした果肉感を味わえるカクテル、4月 は桜のリキュールにピーチジュースとスパークリングワインを加え、グリオッティンチェリーを飾り付けたカクテル、5月 は枇杷（びわ）の実にホワイトラムを組み合わせた一杯をお届けします。

**「ロッシニテラス」 春のスイーツ****苺づくしの アフタヌーンティーセット ¥4,620 / グラスシャンパーニュ付き ¥6,820** ※14:30~16:30、要予約**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:3月4日(月)~5月31日(金)



春の到来を告げる桜と旬の苺を、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アフタヌーンティーセットです。苺のスイーツは、卵の風味豊かなクラフティーやシュー生地でサンドしたバトンシュー、パウンドケーキ、チョコレートと組み合わせたタルト、苺の形を表現したラスクをご用意。セイボリーは、旬のグリーンピースとフォワ・グラのテリーヌを合わせたブルテなどをご提供します。お花見シーズンの4月10日(水)までは、桜風味の白あんとうじ茶のスポンジを組み合わせたモンブランを4月11日(木)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>さくら餡のモンブラン 苺風味\* / 苺のバトンシュー / 苺のショコラタルト / 苺のムース / 苺のパウンドケーキ / 苺のクラフティー アプリコットソース / 苺風味のラスク / フォワ・グラテリーヌ入りグリーンピースのブルテ / はっさくのフロマージュブラン / 岩中豚(いわちゅうぶた) ロースと春野菜のサンドウィッチ / スコーン2種 (プレーン/抹茶) / 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)

\*「さくら餡のモンブラン 苺風味」は4月11日(木)から「白餡のモンブラン 苺風味」に変更になります。

**~大人のパフェ~****苺のパフェ ¥3,630 / セット ¥4,840** ※14:30~

販売期間:3月4日(月)~5月31日(金)

旬の苺をさまざまな味わいでお楽しみいただけるパフェ。フレッシュの苺はもちろん、マラスキーノ酒でマリネした苺や、練乳入りの苺ソースをグラスの中に重ねています。その間にサンドした、クリーム・ダンジュやアールグレイロールケーキ、バニラアイスクリームが、苺のフルーティな味わいを引き立てます。グラスの上部には、デラックスサイズのフレッシュ苺を飾ったタルトを乗せており、パフェとタルトの2つのデザートを一度にお楽しみいただけます。苺は「あまおう」など、ご提供時期に最盛期を迎える品種・産地を厳選して使用する予定です。



<中身>フレッシュストロベリーのマリネ、ストロベリーソース、クリーム・ダンジュ、ラズベリー入りアールグレイロールケーキ、ロイヤルテリーヌ ショコラブラン、フレッシュストロベリー、生クリーム、レモン風味のギモーヴ、ピスタチオ、アーモンドクッキー、バニラアイスクリーム、餡細工、ドライストロベリー、タルト生地、カスタードクリーム、生クリーム、デラックスサイズのフレッシュストロベリー、ホワイトチョコレート



TOKYO KAIKAN

- 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(金)~4月30日(火) ※ランチ限定

手まり寿司のほか、春の到来を告げる海の幸、山の幸をひとロ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1日(金)~5月6日(月・振替休日)

贅沢な食材の味覚を、春の季節感とともにご堪能いただける季節の会席料理です。油物では、この季節ならではの魚介や春野菜、山菜などの天ぷらをご用意し、春らしい華やかで色彩感豊かな演出でおもてなします。



### 1日1組限定 囲炉裏で楽しむ春の特別会席 ¥27,500



販売期間:3月1日(金)~5月6日(月・振替休日)

※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。

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。目張(めばる)やきす、蛤(はまぐり)などの旬の魚介や筍、お肉など、厳選した食材を使った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し上がりいただけます。

- 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

## 「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース

### 和牛づくし ¥22,000

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

前菜からメインディッシュのステーキまで、和牛のおいしさをご堪能いただける特別コース。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ぴったりのお料理をお楽しみいただけます。和風アレンジの和牛の冷製や、牛タンのシチュー仕立て、和牛ロースを炙ってウニを添えたお寿司、黒毛和牛フィレ肉のステーキをお召し上がりいただけます。また、魚介料理をご希望の場合は、料理の変更やオプションメニューの追加が可能です。



<コース内容>先附/和牛の冷製/牛タンの煮込みソテー/季節の焼き野菜/和牛ロース 炙り寿司/會サラダ/黒毛和牛フィレ100g/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」季節のおすすめ

### 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。



### 小海老ときのこのアヒージョ ¥1,980

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。「小海老ときのこのアヒージョ」は、オリーブオイルとにんにくの風味とともに、温かなシーフードを味わっていただけのメニューです。



■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

### <春のマロンシャンテリー>

### 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:~5月31日(金) 予定

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。(※5/10・11・12は母の日限定商品に変更し販売いたします。)



**母の日限定 苺のローズマロンシャンテリー ¥1,728**

販売期間:5月10日(金)・11日(土)・12日(日)

「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」に、母の日のための特別なアレンジを施しました。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することで、ギフトにぴったりの華やかさを演出しました。

**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(金)～4月10日(水)、  
ストロベリー・白・抹茶…4月11日(木)～5月31日(金)

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

**<苺を味わうスイーツ>****フレジェ (左) ¥972**

販売期間:3月1日(金)～4月30日(火)

約3個分の苺に、バタークリーム入りのリッチな風味のカスタードクリームを組み合わせました。アーモンド風味のビスキュイ・ダイヤモンドでサンドし、フランボワーズシロップを加えることで甘酸っぱい味覚をプラスしています。苺とともに、ホワイトチョコレートとギモーヴを飾り付けて春らしい華やかさを演出しています。

**苺のタルト (中) ¥810**

販売期間:3月1日(金)～5月31日(金)

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。柔らかく煮たりんごが入った、サクサクとしたクッキー状の生地の上に、カスタードクリームと生クリームを重ね、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。

**パリプレスト あまおう (右) ¥3,240**

販売期間:～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。「あまおう」と苺フレーバーのギモーヴ、ドライフランボワ、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

**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: ~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。



**<抹茶風味のスイーツ>**

**グリオット・テヴェール ¥972**

販売期間: 5月1日(水)~6月30日(日)

香り高い宇治抹茶とグリオットチェリーを組み合わせたスイーツです。アーモンド風味の抹茶のジョコンドや抹茶のガナッシュ、抹茶のムースの間に、グリオットチェリーのジュレ、スパイスが香るアーモンドプラリネなどを重ねています。中央の層の抹茶のジョコンドはさくらんぼのリキュールをしみ込ませて大人向けのスイーツに仕上げました。抹茶ガナッシュ入りのマカロンと、チョコレートを飾ってご提供します。



**抹茶黒豆パウンド ¥3,024**

販売期間: 3月1日(金)~5月31日(金)

ケーキの生地に京都「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。



**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)

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.抹茶:京都産の抹茶にミルクチョコレートを組み合わせたガナッシュ/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.苺とラズベリーのジュレとホワイトガナッシュ:甘酸っぱいベリーのパートドフリュイとホワイトガナッシュの2層仕立て/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.バニラ:マダガスカル産バニラビーンズが香るハート形/7.ルビーチョコレート:ルビーチョコレートの甘さをフランス産グランドの塩が引き立てるガナッシュ/8.シトロン:国産レモンとミルクチョコレートのガナッシュ



**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160個**

販売期間: 3月10日(日)~14日(木)

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の粒のまま入れてペアリング



- 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。





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