



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年8月7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、ブルターニュ産の平目や仔牛、フォワ・グラ、秋トリュフを使ったメニューを提供
- 松茸などの日本の秋の味覚を堪能する日本料理や、黒毛和牛と魚介を味わう鉄板焼きコースをご用意
- 「マロンフェア」を開催し、笠間産の新栗などを味わうアフタヌーンティーやパフェ、スイーツを提供



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、2024年9月1日(日)から11月30日(土)までの期間、ブルターニュ産の平目や仔牛、フォワ・グラ、秋トリュフ、黒毛和牛といった贅沢な食材や、松茸やいくらなどの旬の食材により、秋の季節感をご堪能いただける限定メニューを販売します。

贅沢な食材を用いたミシュラン一つ星のフランス料理や、秋の会食にぴったりの会席、コース料理をご提供

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、ブルターニュ産の平目にポルチーニ茸などを組み合わせた魚料理、仔牛に秋トリュフを添えた肉料理など、贅沢な食材に季節感を盛り込んだ料理をご提供します。「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、東京會館の名物料理・ダブルコンソメスープに大黒しめじを加えた秋の味覚のスープや、金目鯛、国産牛フィレ肉を味わうフランス料理のコース、「日本料理 八千代」では、松茸やいくらなどを使った日本の秋をご堪能いただける会席料理、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、舌平目や黒毛和牛を味わえるコースをご用意しています。

笠間産新栗などを使ったスイーツをご紹介する「マロンフェア」を開催し、ハロウィンには限定商品をご用意

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、秋の味覚・栗を多彩なスイーツに仕立ててご提供する「マロンフェア」を開催します。今秋収穫された笠間産の新栗は、アフタヌーンティーやパフェでご提供するほか、プレミアムタイプのマロンシャンテリーやモンブランパイ、ショートケーキにも用いて、採れたての栗の魅力を様々な商品に展開しご紹介します。また、ハロウィンシーズンには、パンプキンプリンやハロウィン仕様の飾り付けをしたボンボンショコラを販売します。

※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。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」の秋メニュー

ゴルゴンゾーラドルチェをサンドしたフォワ・グラのテリーヌ ソーテルヌワインの透明なラビオリとサフラン風味の蜂蜜
ディナーコース¥28,000 の前菜/単品 ¥6,820 ハーフサイズ ¥4,950

販売期間:9月1日(日)~11月30日(土)

フォワ・グラの間に、同じような柔らかな食感のゴルゴンゾーラチーズをサンドしたテリーヌです。テリーヌに添えた甘口のソーテルヌワインのジュレと、サフランの香りの蜂蜜の甘みが、塩気のあるテリーヌやチーズとの絶妙なバランスを生み出し、コク深い味覚が広がります。ローストしたクルミのほか、オサリスと華やかな金箔で彩りを添えてご提供します。



ブルターニュ産 平目のプレゼ ヨーロッパ産木の子のア・ラ・ボルドレーズ
焦がしバターを加えたジュ・ド・プーレ

ランチコース¥18,500、ディナーコース¥20,000 の一品/単品 ¥13,750 ハーフサイズ ¥7,700

販売期間:9月1日(日)~11月30日(土)

ブルターニュ近郊で水揚げされた平目を、最も美味しくお召し上がりいただけるように骨ごと調理した魚料理です。肉厚で身の締まった平目をブイヨンで蒸し煮にすることで柔らかく仕上げ、焦がしバターが香るチキンのソースを組み合わせました。秋の季節感をお楽しみいただけるヨーロッパ産のポルチーニ茸やジロール茸、マッシュルーム、トランペット茸のソテーとピュレ、パセリオイルを添えてご提供します。



ブルターニュ産仔牛のロースト バターナッツのピュレ かぼちやのニョッキ 秋トリュフ添え

ランチコース¥18,500、ディナーコース¥20,000 の一品/単品 ¥8,030 ハーフサイズ ¥4,950

販売期間:9月1日(日)~11月30日(土)

ブルターニュ産仔牛のローストを、季節の食材と併せてお楽しみいただける一品です。丁寧な火入れにより柔らかな肉質を引き出したロースト肉に、焼き上げる中で旨みを抽出したエキスをバニラを加えたソースを組み合わせました。秋に収穫されるトリュフと、ナッツのような香ばしさを持つバターナッツのピュレ、ニョッキを添えて、季節の味わいを演出します。



栃木県産那須高原「極」卵のクリームブリュレ トンカ豆風味 洋梨とタイムのグラス

ランチコース¥8,800 のデザート/単品 ¥2,530

販売期間:9月1日(日)~11月30日(土)

那須高原で生産されるブランド卵「極」と、同じ地域で生産された牛乳を用いたデザートです。卵が持つコクと旨み、甘みが活かしたまろやかなクリームに、タイムの香りを加えた洋梨のアイスクリームを添え、バニラのような甘い香りが広がるトンカ豆のラペを散らしてご提供します。



■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(月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます)

■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」の秋のおすすめ

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:9月17日(火)~12月1日(日)



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。東京會館の名物料理であるダブルコンソメスープを秋らしくアレンジした「大黒しめじ入りダブルコンソメスープ」のほか、金目鯛に貝の旨みを凝縮したソースを組み合わせた魚料理、グリルした国産牛フィレ肉をクリームペッパーソースで味わう肉料理をご提供します。デザートには、和栗に抹茶を加えた和風アレンジのモンブランをお召し上がりいただけます。

<コース内容>

アミューズ／昆布締め真鯛のマリネ 柚子の香り／大黒しめじ入りダブルコンソメスープ／金目鯛とムール貝のマリニエール／国産牛フィレ肉のグリエ クリームペッパーソース／京都産宇治抹茶と和栗のモンブラン仕立て 黒ゴマのアイスクリームを添えて／コーヒー または 紅茶と小菓子

秋鮭のムニエルと香草パン粉焼き ベアルネーズソース

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：9月17日(火)～12月1日(日)

旬の秋鮭をムニエルと香草パン粉焼きの2つの調理法でお楽しみいただける魚料理です。ムニエルは焦がしバターソースで香ばしく焼き上げ、香草パン粉焼きはパセリやセルフイーユ、にんにくなどをブレンドした香ばしいパン粉を重ねました。卵のまろやかな風味を感じるベアルネーズソース、いくら、ドライミニトマト、紫いものマッシュとともにご提供します。



岩中豚肩ロースのグリエ 茸のクリームソース

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：9月17日(火)～12月1日(日)

岩中豚(いわちゅうぶた)の肩ロース肉を2時間かけて低温調理することで旨みと柔らかさを引き出し、さらにグリルすることで香ばしさを引き立てた肉料理です。しめじや舞茸、えのき、なめこといった、4種類の茸が入ったクリーミーなソースをヌイユにからめ、香ばしく焼いたパルミジャーノレッジャーノチーズのフレークを添えてご提供します。



太刀魚のポワレ キャビア・ド・オーベルジーヌ

ディナーコース メイン 1品 ¥9,900～／メイン 2品 ¥12,000～

※前日 18 時までの要予約

販売期間：9月17日(火)～12月1日(日)

香ばしく焼き上げた太刀魚の身に、ハーブなどで風味づけした焼き茄子のアッシュを重ねてミルフィーユ仕立てにした一品です。バターと白ワイン、ガーリックの香るブルブランソース、香草のサラダ、茄子とかぶ、タブナードを添えてご提供します。



■販売店舗：グリルレストラン「ローストビーフ&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。



TOKYO KAIKAN

「ロッシニテラス」 秋のメニュー

フリーフロー&ディナープラン ¥10,500 (サービス料込)

※2名様より3日前までの要予約

販売期間:9月17日(火)~12月1日(日)

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。和風ソースでお召し上がりいただく牛リブロースのグリエをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、ベーコンと玉ねぎのクロメスキ、チキンピラフなど充実した内容でご提供します。ドリンクは生ビールやワイン、ハイボールなどディナーにぴったりのメニューを取り揃えています。



<プラン内容>オードヴルバリエ/ブルスケッタ 2種/ベーコンと玉ねぎのクロメスキ/牛リブロースのグリエ/チキンピラフ/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

9月:フレッシュベリーニ(左) ¥2,530

販売期間:9月1日(日)~9月30日(月)

10月:梨のホワイトレディー(中央) ¥2,530

販売期間:10月1日(火)~10月31日(木)

11月:柿のバラライカ(右) ¥2,530

販売期間:11月1日(金)~11月30日(土)



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月は桃から作る果汁に辛口のスパークリングワインを加えた上品な甘さが楽しめるカクテル、10月は梨の果汁に、山椒や柚子などで風味つけた京都産ドライジン「季の美(きのび)」を加えたカクテル、11月は柿の果汁に、桜の葉のようなフレーバーが特長のズブロッカを組み合わせ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 ¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥7,700

※14:30~16:30、要予約

笠間産 新栗をつかった レイトプレミアムアフタヌーンティーセット ¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥7,700

※17:00・17:30・18:00の3部制(月~木曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間:9月17日(火)~12月1日(日)



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、フランス産やスペイン産などのさまざまな栗の味覚をご堪能いただける、秋シーズン限定マロンづくしのアフタヌーンティーセットです。笠間産新栗は「プリン」と「モンブラン」「マカロン」の3種類のスイーツに仕立て、フランス産マロンは「タルト」、スペイン産マロンは「どらやき」でご提供します。このほか、マロンクリームをサンドした「ミルフィーユ」やマロングラッセ入りの「フィナンシェ」をご用意しています。

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>笠間産新栗のプリン/笠間産新栗のモンブラン 青りんごのムースと一緒に/塩キャラメルとフランスマロンのタルト/マロングラッセ入りフィナンシェ/マカロン 笠間産新栗とマンダリンオレンジ/アールグレイ香るどらやき マロングラッセクリーム/セサミパイのミルフィーユ マロンカスタード/栗のガレット フロマージュブラン/栗のブルテ/海老と白身のサンドウィッチ/スコーン2種(プレーン・ほうじ茶)/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)



～大人のパフェ～

笠間産 新栗をつかったプリン ア・ラ・モード パフェ ¥3,960

販売期間:9月17日(火)～12月1日(日)



今秋収穫されたばかりの笠間産新栗のプリンとフルーツを組み合わせた、クラシカルなスタイルのプリン ア・ラ・モードをパフェスタイルでお楽しみいただきます。新栗はラム酒をしのばせたプリンに仕立ててご提供するほか、新栗ならではの素材の風味をご堪能いただけるように、裏ごししたそばろを盛り付けました。フルーツは、フレッシュな巨峰、マスカット、メロンなどのほか、コンポートした洋梨、青りんごゼリー、洋梨のソースなど、さまざまな味覚をお楽しみいただけます。

<内容>笠間産新栗のプリン、笠間産新栗のそばろ、バニラアイスクリーム、フルーツ(メロン、巨峰、マスカット、いちじく、洋梨のコンポート、マンゴー、フランボワーズ)、青りんごゼリー、洋梨のソース、ほうじ茶のクッキー、セサミパイ、生クリーム



■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

秋の幸御膳 ¥8,250

※ランチ限定

販売期間:9月5日(木)～11月30日(土)

秋の醍醐味いくら御飯に、松茸のお吸い物で贅沢に秋の味覚をお楽しみいただけます。旬の魚介のお刺身や舞茸、菊の花、栗など、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:青菜と舞茸 菊花和え/刺身:鮮魚2種盛り/焼魚:季節の魚 柚香焼、秋茄子はさみ焼、焼栗、菊花蕪(かぶ)/煮物:越前特産ざぶとん揚、車海老、青味/食事:いくら御飯、香の物、吸物(半片(はんぺん)黄身焼、松茸、貝割)/甘味



光月会席 ¥23,000

販売期間:9月26日(木)～11月27日(水)

贅沢な食材や、旬の食材を使ったお造りや焼物などを、季節の情緒あふれる盛り付けでご提供する会席料理です。前菜は、焼くことで香りを引き立たせた松茸のほか、秋に脂が乗って旨みが増した「かます」、帆立などの海と山の幸を盛り合わせました。銀杏や百合根など季節の食材とともに、日本の秋を味覚でお楽しみいただけます。

<内容(前菜)>松茸はさみ焼、東ね松葉/かます塩焼、すだち/帆立深山焼/どんぐり百合根、銀杏/壬生菜明太



■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

萩 -HAG I- ¥19,800 ※2 日前までの要予約

販売期間:9 月 1 日(日)~12 月 19 日(木)

黒毛和牛や魚介、旬の食材をご堪能いただける鉄板焼きのコースです。12 月中旬までご提供しますので、お祝いの席や接待、忘年会にもおすすめです。舌平目は 1 尾を丸ごと使い、その繊細な身がほどけないよう丁寧に仕上げてください。熟練の包丁さばきも、演出のひとつとしてお客様の目の前でお楽しみいただけます。東京會館の鉄板焼きならではの、貝のエキスが香るフレンチのソースと合わせます。肉料理は和牛サーロイン肉で大葉など薬味の野菜を巻き、味噌だまりと卵黄のソースでお召し上がりいただく「和牛年輪焼き」と、黒毛和牛 A4 ファイル肉をご用意します。

<コース内容>先附/帆立貝/和牛年輪焼き/旬の焼野菜/鉄板焼きで魅せる 舌平目の姿焼き/會サラダ/黒毛和牛A4ファイル肉80g/ご飯、味噌椀、香の物/お楽しみデザート

<グレードアップメニュー>

インターネットでの事前予約で、以下の追加料金によりグレードアップを承ります。

- ・魚料理を「活車海老」に変更: ¥1,650
- ・魚料理を「活鮑」に変更: ¥6,050
- ・肉料理を「特撰黒毛和牛A5サーロイン(80g)」または「特撰黒毛和牛A5ファイル(80g)」に変更: ¥4,400
- ・ご飯を「ガーリックライス」に変更: ¥1,100 ※当日変更可

■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

フレッシュザクロのジャックローズ ¥2,750

販売期間:9 月 1 日(日)~11 月 30 日(土)

通常は柘榴(ザクロ)のシロップを使用するカクテル「ジャックローズ」を、フレッシュな柘榴の果実から作る期間限定の一杯です。搾りたての果汁に、カルヴァドスとライムジュースを加えて、美しい朱色のカクテルに仕上がります。果実感あふれる味覚は、食後のデザートカクテルとしてもおすすめです。



響 サントリーウイスキー100周年記念 ¥11,000

ウイスキー「響」を製造するサントリーが、ウイスキー製造 100 周年を記念して生産した限定ボトルです。酒齢 17 年以上の原酒に、酒齢 30 年を超える山崎ミズナラ樽モルト原酒や知多グリーン原酒を加えることで複雑な味わいと熟成感を生み出しています。濃厚で華やかな香りから甘く瑞々しい柑橘香に変化する、ブレンドウイスキーならではの味わいをお楽しみください。



スパゲッティボロネーゼ ¥2,640 **ハーフサイズ** ¥1,850

チーズの盛り合わせ ¥2,750

メンバーでは、お酒に合う本格的なお料理や軽食もお楽しみいただけます。「スパゲッティボロネーゼ」は、常陸牛の挽肉を使用した、お肉のボリューム感のある一皿です。パーティタイムだけでなくランチタイムにもご好評をいただいております。おつまみにぴったりのハーフサイズもご用意しています。「チーズの盛り合わせ」は、どんなドリンクとも相性のよい、ヨーロッパ産の厳選したフレッシュチーズをチョイスしています。ブルーチーズ、ホワイトチーズ、ハードタイプ、シェーブルなど異なる味わいが楽しめる 4 種類をご提供します。



■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

＜～秋のマロンフェア～ 栗の期間限定スイーツ＞

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 ¥2,052

販売期間:9月17日(火)～11月30日(土) ※予定

マロンシャンテリーは約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/笠間産新栗/ラ・フランス) ¥1,836

販売期間:9月17日(火)～11月30日(土) ※予定

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。今秋のセットでは、笠間産の新栗を用いた「マロンシャンテリー 笠間産新栗」(写真中央)をはじめ、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)と、洋梨果汁のフルーティな甘さの「マロンシャンテリー ラ・フランス」(写真右)をご提供します。



笠間産新栗のショートケーキ カット ¥972 ホール ¥3,888

販売期間:9月17日(火)～10月31日(木) ※予定、ホールは要予約

笠間産の新栗をそぼろにしてほうじ茶フレーバーの生クリームと組み合わせ、ほうじ茶のスポンジと二段重ねにしました。トップには新栗で作ったペーストとチョコレートを飾り付けてご提供します。



笠間産新栗のモンブランパイ ¥864

販売期間:9月17日(火)～11月30日(土) ※予定

笠間産の新栗で作ったペーストを、香ばしく焼き上げたパイの上に盛り付けたスイーツです。パイの間には、栗と相性のよいカスタードクリームをサンドし、味覚のアクセントとして巨峰のソースをしのばせ、生クリームとカットした巨峰を飾りました。



パリブレストマロンショコラ S¥810/L¥2,700

販売期間:9月1日(日)～11月30日(土)

軽い食感が楽しめるシュー生地スイーツ。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。



＜秋のフルーツやキャラメルスイーツ＞



シャインマスカットのシャルロット (写真左) ¥864

販売期間:9月1日(日)～11月30日(土)

卵の風味豊かなビスキュイ生地に、旬のシャインマスカットを飾り付けて秋らしくアレンジしました。中央に入った青りんごのゼリー入りバニラムースはまろやかな風味で、柔らかなビスキュイとともに、ふんわり口どけのよい味覚が広がります。

**洋梨のショートケーキ (写真中央左) ¥918**

販売期間:11月1日(金)~11月30日(土)

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。

紅玉りんごのタルトタン (写真中央右) S¥972/L¥3,024

販売期間:10月1日(火)~11月30日(土)

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「紅玉」で、甘酸っぱい味覚と柔らかな果肉の食感をお楽しみいただけます。

生キャラメルタルト (写真右) ¥756

販売期間:9月1日(日)~11月30日(土)

マロングラッセの入ったフィナンシェと、キャラメリゼしたアーモンドを味わっていただくタルトです。甘味を引き立たせるため塩を加えた生キャラメルを重ね、網目状に細工し金粉で彩ったビターチョコレートとヘーゼルナッツを飾り付けました。

<ハロウィンの期間限定スイーツ>**パンプキンプリン ¥842 ハロウィン限定スイーツ**

販売期間:10月18日(金)~10月31日(木)

ハロウィンの期間限定でご提供するスイーツ。栗の甘露煮が入った濃厚なカボチャプリンの上に、さつまいものクリームでデコレーションしています。

**<季節のボンボンショコラ>****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.ほうじ茶:ほうじ茶の香ばしい香りが広がるガナッシュ/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、東京會館定番の一品/4.キャラメルポワール:洋梨のパート・ド・フリュイとキャラメルの二層仕立て/5.ブラリネ:アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネ、東京會館定番の一品/6.紅茶とブラウンカルダモンのガナッシュ:紅茶とスモーキーなカルダモンが香るミルクチョコレートをハイカカオでコーティングしたハート形/7.ピーカンナッツとメープルシュガーのブラリネ:深みのある香ばしさをピーカンナッツ入り、紅葉の絵柄/8.ラムレーズン:自家製ラムレーズンが入ったダークラムが香るガナッシュ

**ボンボンショコラ ハロウィンバージョン 12個入り ¥4,104**

販売期間:10月18日(金)~10月31日(木)

ボンボンショコラの12個入りを、ハロウィンシーズンの2週間のみ特別仕様で販売。こうもりや、おばけに見立てたチョコレートを飾り、楽しいイベントシーズンを演出します。

**<ペーカリー>****ショコラオレンジ ¥540**

販売期間:9月20日(金)~ ※金曜日限定

バターの風味豊かな生地の中に、爽やかな香りと酸味が広がるフランス産オレンジピールを練りこんだデニッシュ。オレンジピールは、グランマニエに漬けることで風味付けをしています。焼き上がりにビターマーマレードを二度塗りし、チョコレートをかけて、オレンジピールとカカオニブ、ピスタチオを飾り付けてご提供します。金曜日限定の曜日パンとして販売いたします。





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。

■株式会社東京會館 概要

1922年(大正11年)に、“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。2022年に創業100周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しくて伝統的」というコンセプトのもと、100年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社名 株式会社東京會館
 施設名称 東京會館 本館
 所在 〒100-0005 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HP <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