



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年9月26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28日から随時ご提供
- 大粒サイズの苺を使用！30個限定のスペシャルケーキ「クリスマスファンタジー」を12月21日より販売
- 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、2024年11月1日(金)からクリスマス関連商品の予約、また11月28日(木)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う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、通常の3個分にあたるクリスマスだけの限定サイズで販売します。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21日(土)から25日(水)までの5日間で合計30個限定販売の「クリスマスファンタジー」は、大粒サイズの苺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。ショートケーキをかたどった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、松阪牛やキャビア、トリュフ、フォワ・グラ、活伊勢海老、鮑(あわび)、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やパフェ、カクテルを販売いたします。日本料理「八千代」では11月28日(木)から、ふぐ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 **2024年11月1日(金)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 ¥7,020 *数量限定

■ 引き渡し期間:12月21日(土)~25日(水) *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。苺とたっぷりの生クリームを飾り付けた華やかなデコレーションでご提供します。

**ブッシュ・ド・ノエル(大) ¥5,940**

■ サイズ:縦9cm×横28cm×高さ8cm

ブッシュ・ド・ノエル(小) ¥3,564

■ サイズ:縦9cm×横16cm×高さ8cm

■ 引き渡し期間:共に12月21日(土)~25日(水) *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 ¥5,184**

■ 引き渡し期間:12月21日(土)~25日(水) *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個分にあたるサイズのクリスマスケーキに。昨年に続き今年も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登場。金箔を飾ったまばゆいシャンティ(生クリーム)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洗練された味わいをお楽しみいただけます。このほか、約6個分にあたる5号サイズ(直径15cm×高さ7cm、¥9,936)もご用意しています。



**苺とピスタチオのフラッフィー ¥3,888 *限定 150 個**

■ 引き渡し期間:12月21日(土)~25日(水) *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150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 30 個

■ 引き渡し期間:12月21日(土)~25日(水) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径18cm×高さ12cm

選び抜かれた大粒サイズの苺をたっぷり使った、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(日)~25日(水) *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(日)~25日(水) *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(日)~25日(水) *3日前までの要予約
- サイズ:直径7cm×高さ12.5cm



苺のショートケーキをイメージした手づくりのチョコレート製のボックスの中に、ボンボンショコラとアマンドショコラなどを詰め合わせました。ホールケーキを囲んで過ごすような幸せなクリスマスのひと時をお届けします。ボンボンショコラは定番の「キャラメルブルーサルレ」「ガナッシュ ノワール」に加え、フレッシュな苺から作った「ストロベリー」、香ばしい「ピスタチオ」、スパイスが香る「スペキュロス」、ホワイトチョコレートでかたどった「スノーマン」をそろえました。このほか、ルビーチョコレートとホワイトチョコレートで作った2種類のクランチチョコレートも入っています。蓋の上にはクリスマスツリーとスノーマン、切り株、蔦の葉などを賑やかに飾りつけました。遊び心ある細工のチョコレートはクリスマスのギフトにもおすすめです。

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) ¥11,000

- 引き渡し期間:12月1日(日)~25日(水) *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ーニュです。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(水)~25日(水) *3日前までの要予約
- ご予約承り期間:~12月18日(水)

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。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。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 ¥37,500 *限定 100 個**

- 引き渡し期間:12月21日(土)~25日(水)、30日(月) *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(火)

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(日)～25日(水)

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)

2024年11月1日(金)より、WEB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 ¥42,000 ※2名様より3日前までの要予約

メインダイニング「レストラン プルニエ」では、シェフの松本浩之が厳選した日本やフランスの食材をご堪能いただける聖夜の特別コースをご用意します。北海道産の活帆立貝、鮑、A5 ランクの前沢牛といった贅沢な食材と、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、キャビアを用いた独創的な料理をご提供します。フォワ・グラと相性の良い苺を組み合わせるクリスマスらしい華やかな色彩と贅沢な味覚をお楽しみいただく前菜や、片面焼きにした肉厚な帆立貝に黒トリュフの香るなめらかな泡を添えた一品のほか、メインディッシュは、前沢牛サーロイン肉を用いてしっとりと焼き上げ、黒トリュフのソースとスライス添えたローストビーフ。デザートは、チェリーのエスプーマやココアのメレンゲに、チェリー形の飴細工を乗せた繊細な飾りつけの「フォレ・ノワール」をご提供します。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14日(土)~25日(水)

※12月23日(月)~25日(水)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23日(月)~25日(水)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

ほぐし蟹とカリフラワー キャビア缶で/フォワ・グラのテリーヌと苺のサラダ/鮑のロワイヤル 肝ソース/帆立貝のポワレとピナンブール 黒トリュフ風味のカプチーノ/ヨーロッパ産オマールブルーと香茸のリゾット/岩手県産前沢牛のローストビーフ 黒トリュフ香るソースペリゲー/再構築したフォレ・ノワール バタックペッパーのアクセント/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・2023 年には『ミシュランガイド東京』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

※月曜定休、ただし12月16日(月)、23日(月)は営業いたします。

■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。



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3日前までの要予約

活伊勢海老や活鮑をはじめとする新鮮な海の幸や、A5 ランクの松阪牛などの贅沢な食材を、目の前で調理してご提供する全9品のコースです。海の幸は、伝統のレシピで作るテリーヌ、贅沢に沢山の海老をつかって仕上げた濃厚なアメリカンソースで味わう活伊勢海老、タジン鍋で蒸し焼きにして肝入りリゾットと和風あんかけで仕上げた活鮑をご提供します。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、香ばしく焼き目をつけたパエリアと共にご提供します。肉料理は、黒毛和牛の赤ワイン煮込み、メインディッシュの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20日(金)~25日(水)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月24日(火)、25日(水)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。

■ コース内容

先附/東京會館風 魚介のテリーヌ/黒毛和牛 赤ワイン煮込み/活伊勢海老 アメリカンソース/活鮑 タジン鍋の炎焼き/冬の焼野菜/特撰 松阪牛【サーロインとフィレの食べ比べ】/鉄板焼屋のパエリア 伊勢海老碗と共に/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出し、ソースも一から手作りします。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 ¥25,300** ※3 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、黒トリュフ、キャビアなど贅沢な食材をご堪能いただける全6品のコースです。クリスマスリースをイメージして華やかに盛り付けた真鯛とアトランティックサーモンのオードヴルや、フォワ・グラに黒トリュフを組み合わせた一品、カナダ産オマール海老を海老の風味豊かなソースで味わうお魚料理、赤ワインの香るボルドレーズ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、フランス産チョコレートのブリュレにイチゴなどのベリーを華やかに飾り、紅玉のタタンとバニラアイスクリームを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20日(金)~25日(水)

※12月20日(金)~25日(水)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

アミューズ/アトランティックサーモンと真鯛のタルタル キャビア添え/フォワ・グラのラビオリ 黒トリュフの香りとドライイチジクのコンフィ/カナダ産オマール海老のソテー/国産牛フィレ肉のポワレ ボルドレーズソース/フランス産ショコラのブリュレ ラズベリーソース リングのタタンとバニラアイスクリームを添えて/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)

旧本館のブルニエで長年腕を振るっていたシェフ牧野真治が、伝統の味を受け継ぐ東京會館の本格フレンチをお楽しみいただけるレストラン。

じっくりと低温で焼き上げ、肉の旨味が凝縮されたジューシーな「ローストビーフ」をはじめ、「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」「牛フィレ肉のパイ包み焼き プリンスアルペール風」など、長年多くの人に愛され続けている東京會館のスペシャリテを、豊富なラインナップが自慢のグラスワインとともにご堪能いただけます。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

※水曜定休、ただし12月18日(水)、25日(水)は営業いたします。

■ 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

**光月会席 ¥23,000**

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、虎ふぐ、九絵魂(くえたま)、冬に脂がのっておいしさを増す喜知次(きちじ、別名・キンキ)、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28日(木)~12月26日(木)

■ 御品書

冬至:小豆粥、床節/聖夜菜:甘海老糍漬け、松葉めごち、年輪昆布、木の実籠盛り、ジングルベル丸十/椀:喜知次潮汁、白髪葱/福引:虎福てっさ/焼物:鯛唐墨(からすみ)焼/暖炉:和牛サーロイン炭火焼、雪おろし/柚子湯:湯豆腐、九絵魂、土佐醤油/年越し:鯉(にしん)そば/水菓子

夜のお寿司 藤 ¥18,000 | 瑠璃 ¥20,000

※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、握り寿司12貫を小鉢・小煮物と赤出汁・水菓子付きで、「瑠璃」は、握り寿司5貫を小鉢・お造り・焼魚・天麩羅と巻物・赤出汁・水菓子付きでご提供します。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 ¥5,500、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

※火曜定休、年内は12月26日(木)まで営業いたします。

■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 ¥17,600** ※3 日前までの要予約

クリスマスリースをイメージして華やかに盛り付けた真鯛のオードヴルにはじまり、佐賀県・伊万里産の車海老を、海老からとった風味豊かなソースと共にお召し上がりいただく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 産ビーフを柔らかくとろける食感の国産牛に替え、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 20 日(金)~25 日(水)

※12 月 20 日(金)~25 日(水)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

真鯛とサーモンのタルタル仕立て リース飾り／佐賀県産 車海老と彩り野菜のポワレ／国産牛リブロースのローストビーフ ヨークシャーブディング添え／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 ¥5,170／グラスシャンパーニュ付き ¥7,370

※14:30~16:30、要予約

■ 販売期間:12 月 2 日(月)~25 日(水)



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です。雪だるまをイメージした白ごまのブランマンジェや、ベルの形のパウンドケーキや洋梨のムースなどをご提供します。このほか、ホワイトチョコレートを使ったテリーヌやミルクチョコレート入りのムース、ミント味のビターチョコレートガナッシュなど、チョコレート味のスイーツもそろっています。

■ セット内容

洋ナシのキャラメリゼ入りムース／リンゴのシブースト／ホワイトチョコレートとクリームチーズのテリーヌ／白ごまのブランマンジェ ピスタチオソース／アーモンドプラリネとレモンのパウンドケーキ／ほうじ茶とミルクチョコレートのムース／ミント風味のビターチョコレートとブラックラングドシャ／フォワ・グラ入り玉ねぎとじゃがいものブルテ／フランボワーズの入ったフロマージュブラン／ケーキ・サレ(ドライトマト、玉ネギ、枝豆、ベーコン)／スコーン 2 種(プレーン・アールグレイ)／フルーツジャム・クロテッドクリーム

※お好みの紅茶・コーヒーをお好きに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)



フランス産ビターショコラとルージュベリーのパフェ ¥3,300

■ 販売期間:12月2日(月)~2025年2月28日(金)

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ジェリー、フランス産ショコラクリーム、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、マロンラッセ入りチョコレートフィナンシェ、フレッシュストロベリー、ストロベリーソース、フランス産ショコラのアイスクリーム、チョコレートギモーヴ、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



フレッシュストロベリーのキールアンペリアル ¥2,750

フレッシュストロベリーのキールアンペリアル(ノンアルコール) ¥2,530

■ 販売期間:12月1日(日)~12月末



フレッシュな苺で作る果汁にフランボワーズと苺のシロップを加え、スパークリングワインを注いで作るカクテル。苺を3~4粒使用し、グラスに苺を添えたフルーツのおいしさをご堪能いただける一杯です。甘酸っぱい味覚はデザートカクテルや食前一杯としておすすめで、苺とフランボワーズのベリー風味と、華やかな炭酸の泡と色彩が、心弾むホリデーシーズンを演出します。また、ノンアルコールのスパークリングワインに変更することも可能ですので、幅広い機会にお楽しみいただけます。

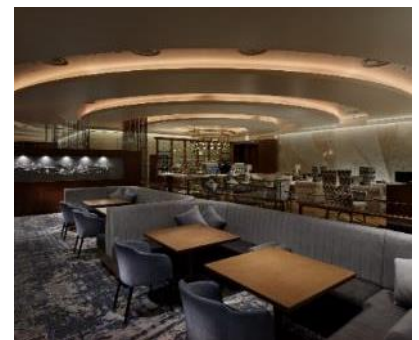
■ 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

「本物の味をいつでも気軽に楽しめる」ダイニング、ラウンジ、バーのオールデイダイニング。人気のマロンシャンテリーや 伝統のカレーをはじめ、カジュアルな料理を新しい挑戦も取り入れて展開。東京會館ならではの本物の美味しさはそのままに、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、気軽にランチやアフタヌーンティーもお楽しみいただけます。

■ 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(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