



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2025年2月14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、仔牛や金目鯛、オシエトラキャビアを使ったメニューを提供
- 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レストラン各店でご用意
- お花見や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、2025年3月1日(土)から5月31日(土)までの期間、フランス産の仔牛や黒毛和牛、オシエトラキャビアなどの贅沢な食材や旬の味覚で春らしい季節感を楽しめる限定メニューを販売します。

お祝いの会食などにおすすめの贅沢なコースや、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、仔牛や金目鯛、オシエトラキャビアなどの贅沢な食材を春らしい彩りでご提供する料理、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、ホワイトアスパラガスや帆立貝、牛フィレ肉を用いて伝統のレシピをモダンにアレンジしたフランス料理でおもてなしいたします。オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、カジュアルな会食におすすめのパーティプランをご提供するほか、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、春の門出や歓送迎会に合わせて、「祝」をテーマにメインディッシュの黒毛和牛に加えて真鯛や活車海老などといった縁起のよい食材をお楽しみいただくコースをご用意しました。

春の情緒を満喫していただける「お花見弁当」や、苺などのフルーツをあしらったフレッシュな味覚のスイーツが充実

日本料理「八千代」は、春の季節感を料理に織り込んだ彩り豊かな「お花見弁当」、「ロッシニテラス」では、旬の苺の味覚を満喫していただける「苺づくしのアフタヌーンティーセット」と「苺のぜいたくパフェ」をご提供します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」でも、苺や柑橘など旬のフルーツを主役にしたスイーツのほか、新緑の季節に合わせて京都「一保堂茶舗」の抹茶とほうじ茶を使った「プレミアムマロンシャンテリー」やパウンドケーキをご用意します。また、ホワイトデーや母の日のギフトにおすすめの期間限定商品も販売します。

※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」の春メニュー

タスマニアサーモンのスモーク フリヴォリテ仕立て パセリのマヨネーズ 小さなオシエトラキャビアのクルトン
ランチコース¥10,000 の一品/単品 ¥6,820/ハーフサイズ ¥4,400

販売期間:3月4日(火)~6月1日(日)

自家製のスモークサーモンとサーモンのムースをモダンな形に仕立てた前菜です。サーモンと相性のよいパセリを使ったマヨネーズの酸味を合わせました。オシエトラキャビアとディールなどの香草、レッドペッパーを飾り付け、赤ワインなどを煮詰めた鮮やかな色彩のジュネーブ風ソースを添えています。



金目鯛とセップ茸のラビオリ 木の子のカプチーノ仕立て

ディナーコース¥20,000 の一品/単品 ¥8,250/ハーフサイズ ¥5,500

販売期間:3月4日(火)~6月1日(日)

ふっくらと蒸した金目鯛に、菜の花やグリーンアスパラガスなどその日に入る旬の春野菜、香り高いセップ茸を添えた魚料理です。ストライプ模様に仕上げたラビオリを重ね、マッシュルームにマデラ酒を加えてふんわりと仕上げたエキュームを添えてご提供します。



フランス産仔牛 2種仕立て フィレ肉を優しくロースト・バラ肉を柔らかくブランケット 春野菜添え

ディナーコース¥20,000 の一品/単品 ¥8,800/ハーフサイズ ¥5,500

販売期間:3月4日(火)~6月1日(日)

春に生まれる柔らかなフランス産仔牛を2種の調理法で味わっていただく贅沢な肉料理です。フィレ肉は素材が持つ甘く繊細な味わいをご堪能いただけるよう丁寧な火入れでロースト。バラ肉は、煮込んでブランケットにすることで、仔牛の柔らかな味覚をいっそう深めました。にんじんやズッキーニなどの野菜と、じゃがいものチュールで飾りつけてご提供します。



苺を模したクレームダンジュとバジルのグラス

ランチコース¥18,500、ディナーコース¥20,000・¥28,000 のデザート/単品 ¥2,860

販売期間:3月4日(火)~6月1日(日)

苺のコンフィチュールを包んだクレームダンジュを、赤色のホワイトチョコレートでコーティングし、苺の形でご提供するデザートです。ヘタの緑の葉はレモンバーム、種は花のような香りを持つタスマニアペッパーで表現し、苺らしい造形を作り出しました。フレッシュな苺とライム、バジルのアイスクリーム、オリーブオイルとバジルオイルのソース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(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1日(土)~6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フルコースです。お祝いや記念日の会食などにおすすめです。春の山菜を加えてアレンジした伝統のレシピのダブルコンソメスープや、帆立貝をホワイトアスパラガスなどの春野菜とともに味わっていただく魚料理、オリーブやピスタチオなどが入った風味豊かなバターが牛フィレ肉のおいしさを引き立てるグリエをご提供します。

<コース内容>

アミューズ/アトランティックサーモンの瞬間スモーク クラシックスタイル/山菜入り ダブルコンソメスープ/帆立貝のナーージュ仕立て 春野菜の彩り/国産牛フィレ肉のグリエ リヨン風/バニラ風味の葛で包んだ苺のクーリー 苺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

アイナメのポワレ ポロネーズ風

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1日(土)~6月1日(日)

香ばしくポワレしたアイナメに、チキンのエッセンスを凝縮したスプレムソースと裏ごししたボイルドエッグ、ニンニクやアンチョビなどの風味が付いたパン粉を重ねました。旬を迎えるグリーンピースはピューレにして添えたほか、カリカリの食感が楽しめるソテーにして散りばめ、味覚と色彩で季節感を表現しました。



伊達鶏胸肉のソテー ヴァンルー・ジュソース

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1日(土)~6月1日(日)

低温調理によりしっとりとした食感を引き出してから香ばしくソテーした伊達鶏胸肉に、ベーコンや野菜を赤ワインで煮込んだコク深いシャトーソースを組み合わせました。パスタやオニオンフライ、スナップエンドウ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。

「ロッシニテラス」春のメニュー

小海老のピラフ アメリケーヌソース ¥2,640/ライトミールセット ¥4,620

販売期間:通年

小海老とマッシュルームが入ったドゥミグラスソース風味のピラフにアメリケーヌソースを添えた、東京會館で長年愛されている料理です。アメリケーヌソースは、小海老やオマール海老の頭のほか、甘海老を身ごと用いて旨みを引き出し、さらにチキンコンソメや野菜、香草を加えることでコク深い贅沢な味覚に仕上げています。単品のほか、スープ、ミニサラダ、コーヒーまたは紅茶と組み合わせたライトミールセットでご提供します。



**フリーフロー&ディナープラン ¥10,500 (サービス料込)**

※2名様より3日前までの要予約

販売期間:3月1日(土)~6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。お酒と相性のよいオードヴルや、牛リブロースのパン粉焼き、カレー風味の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そろえています。

<フリーフロー&ディナープラン内容>

オードヴルバリエ/ブルスケッタ 2種/小海老と帆立貝のブルゴーニュ風/牛リブロースのパネソテー シャンピニオンクリーム/
チキンピラフ インド風/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:ラムチョコカクテル(左) ¥2,530

4月:せとかのブロッサム(中央) ¥2,530

5月:マンゴー・コラーダ(右) ¥2,530

旬の果実などを味わっていただける月替わりのカクテルです。3月はチョコレートリキュールとラムに生クリームを加えたクリーミーなカクテル、4月はカクテルの定番「オレンジブロッサム」を旬の柑橘「せとか」でアレンジしたフルーティな一杯、5月はマンゴーとココナッツリキュールによるトロピカルな味覚のカクテルをお届けします。

**「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 ¥5,170/グラスシャンパーニュ付き ¥8,470**

※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 ¥5,170/グラスシャンパーニュ付き ¥8,470

※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:3月1日(土)~6月1日(日)



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。苺を美しく飾り付けたティラミスや、スパークリングワインで苺を閉じ込めたゼリー、練乳と組み合わせたムース、白あんと組み合わせて和風にアレンジした大福、パイ生地でサンドしたミルフィーユ仕立てのスイーツなどをお楽しみいただけます。セイボリーでも、苺の入ったフロマージュブランをご用意したほか、フォワ・グラが入った野菜のポタージュやミックスピザなどをご提供します。

<セット内容>苺と練乳のムース/苺のミルフィーユ仕立て/苺のスパークリングワインゼリー/苺とローズの2色ロールケーキ/
苺のティラミス/苺大福/苺香る ブラックチョコレートテリーヌ/フォワ・グラ入り野菜のポタージュ/ストロベリーとピスタチオのフロマージュブラン/ミックスピザ/スコーン2種(プレーン・よもぎ)/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～ 苺のぜいたくパフェ ¥3,630**

販売期間:3月1日(土)～6月1日(日)※14:30～

フレッシュな苺のほか、グラニテにした苺など、旬の苺の味覚を味わっていただけるパフェです。まるやかな口どけのクレームダンジュやバニラアイスクリームがフルーティな味わいを引き立てます。食用のバラ「ベルローズ」を苺の間に盛り付け、持ち手のようなアーチ状の飴細工を飾り付けることで、花籠(はなかご)のような華やかさを演出しました。お好みで味の変化を楽しむバルサミコソースを添えてご提供します。

＜内容＞フレッシュストロベリー／ストロベリージャム／ストロベリーのグラニテ／フレッシュストロベリーとローズマリーが入ったスパークリングワインのゼリー／ストロベリーガナッシュをサンドしたマカロン／ストロベリー風味の飴細工／クレームダンジュ／バニラアイスクリーム／生クリーム／ローズの香りのスポンジ／ブラックココアのシュクレ／アーモンド(カラメリーゼ)／ベルローズ／ローズマリー／金箔

**昔ながらの大きなプリンサンデー ¥2,200**

販売期間:2月1日(土)～5月6日(火・振休)

固めの食感に仕上げた昔ながらのプリンに、溢れんばかりのバニラアイスクリームとフルーツを添えたクラシカルデザートです。卵の風味豊かなプリンをご堪能いただけるように大きめのサイズで盛り付け、カラメルソースを添えてご提供します。



- 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)
- 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 *1日限定20食**

※ランチ限定、3日前までの要予約

販売期間:3月1日(土)～4月30日(水)

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、華やかに盛り付けたお弁当です。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。

**光月会席 ¥23,000**

販売期間:通年

※前日までの要予約

贅沢な食材の味覚を季節感とともにご堪能いただける会席料理です。目張(めばる)の焼物や、桜海老や山菜の天ぷら、白魚の小鍋などをご用意し、華やかで色彩豊かな演出でおもてなしします。





TOKYO KAIKAN

囲炉裏で楽しむ春の特別会席 ¥33,000

販売期間:3月1日(土)~5月31日(土)

※2名様より3日前までの要予約

※1日 ランチ・ディナー1組ずつ各6名様まで



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。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 會」の鉄板焼きコース

祝 -SHUKU- ¥19,800

販売期間:3月1日(土)~5月31日(土)

※2日前までの要予約



春の門出を祝う会食や歓送迎会などにご利用いただける、「祝」をテーマにした鉄板焼きのコースです。縁起のよい食材を取り入れ、はまぐりの煮汁と白ワインでマリネにした前菜や、玉ねぎとパプリカで作った紅白のソースを添えた真鯛、和風の味覚に仕立てた活車海老をご提供します。メインディッシュでは A4 ランク黒毛和牛のフィレ肉をお楽しみいただける充実の内容です。

<コース内容>先附/はまぐりの冷菜/ずわい蟹と大葉の卵巻き 紅おろしポン酢/真鯛 彩り野菜を添えて/活車海老 葱と塩麴のソース/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/黒毛和牛A4フィレ/ご飯、香の物、味噌椀/鉄板焼きデザート
 ※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

**サントリー響 プロッサムハーモニー ¥3,630**

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と、華やかでやわらかい香りを持つ、春におすすめのウイスキーです。

丸の内ハイボール ¥2,200

販売期間:3月3日(月)~5月30日(金)

日本を代表するオフィスエリアでありながら、豊かな皇居の緑を望む丸の内にて採れた「丸の内ハニー」を、地産地消食材として使用したカクテル。ウイスキーをハニーウォーターとソーダで割り、レモンを添えるハイボールスタイル。ほんのりとした甘さとコクを感じる上質な一杯に仕上げました。

ファジーメロゴールド ¥2,200

販売期間:3月3日(月)~5月30日(金)

桃のリキュールに、グレープフルーツに似た爽やかな香りと風味を持つ柑橘「メロゴールド」を加えた、フルーツテイストのカクテルです。

オイルサーディン ¥1,870

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。「オイルサーディン」は、バルト海沖で漁獲した新鮮ないわしをスモークした「キングオスカー」をご提供しています。ハイボールとも相性がよく、前菜におすすめのメニューです。



■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

< 苺や柑橘のスイーツ >



フルーツタルト (とちあいカ)



フレッシュ苺のムース



柑橘のタルト

**フルーツタルト (とちあいか) ホール ¥3,024**

販売期間:3月1日(土)~3月31日(月)

甘い味覚が特長の苺「とちあいか」をふんだんに使ったタルトです。サクサクとした生地と、卵の風味豊かなカスタードクリームの上に、約16粒のカットした苺をデコレーションしました。生クリームを絞り出し、ミントの葉をトッピングして仕上げています。

フレッシュ苺のムース ¥918

販売期間:3月1日(土)~5月31日(土)

「とちあいか」のコンポートを、ふんわりとした食感のムースで包んだスイーツ。「とちあいか」の 슬라이スが入った透明感のあるジュレが、春らしい軽やかな印象を演出します。土台のスポンジはフロマージュブランとレモンの皮が入った爽やかな味覚で、その上にサクサクとしたアーモンドプラリネ入りのチョコレート、バター風味の豊かな苺のクーリーを重ねています。

柑橘のタルト ¥810

販売期間:3月1日(土)~5月31日(土)

「デコポン」や「甘夏」などその時期にもっともおいしい柑橘を選び、タルトに仕立ててご提供します。柑橘は、トッピングするほか、タルト生地にも練りこむことで爽やかな風味を醸し出します。マスカルポーネに日向夏のピューレを加えた軽やかな味覚のクリームと「せとか」のジャムが、旬の柑橘の味覚を引き立てます。

<春のマロンシャンテリー & 抹茶のスイーツ>**抹茶とほうじ茶のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,944**

販売期間:4月1日(火)~6月中旬まで

マロンシャンテリーは約70年の歴史を持つ、東京會館初代製菓長・勝目清鷹が考案したモンブランです。季節限定のプレミアム商品は、京都「一保堂茶舗」の抹茶を栗のそぼろのフィリングに練りこみ、お茶の風味と美しい色合いが楽しめる和風スイーツに仕立てました。デコレーションのクリームも同店のほうじ茶を使い、和三盆で甘味を付けています。フィリングの下の層に、カラメリーゼして国産きな粉を加えたピーナッツを敷いて味覚のアクセントにしました。

**ミニマロンシャンテリーセット ¥1,836**

販売期間:桜・白・抹茶…3月1日(土)~4月10日(木)

ストロベリー・白・抹茶…4月11日(金)~5月31日(土)

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 白」と抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」に加え、4月10日(木)までは桜の風味の「マロンシャンテリー 桜」、4月11日(金)から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

母の日限定 ローズマロンシャンテリー ¥1,188

販売期間:5月9日(金)~11日(日)

マロンシャンテリーの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した、母の日のギフトにぴったりのスイーツです。





<チョコレート・チーズ・抹茶のスイーツ>

クリームチーズとホワイトチョコのテリーヌ ¥810

販売期間：4月1日(火)～5月31日(土)

クリームチーズにホワイトチョコレートを組み合わせた、まろやかな味覚のテリーヌです。ホワイトチョコレートのクリームを絞り出し、苺、ラズベリー、ハート形のチョコレートを飾り付けてご提供します。テリーヌをサンドしているクッキーは、2代目本館の建物の象徴であったレンガを表現したデザインになっています。



アールグレイショコラ ¥864

販売期間：3月1日(土)～5月31日(土)

※3月1日(土)より上記の価格に改定します。

チョコレートガナッシュとバタークリーム、スポンジのすべてにアールグレイの茶葉を練りこみ、豊かな紅茶の芳香が漂うチョコレートケーキ。層の間にサンドしたアーモンドプラリネが食感のアクセントとなり、アプリコットジャムの酸味がチョコレートの甘さを引き立てます。トッピングはブラックベリーとカカオニブ(クラッシュしたカカオ豆)で、スタイリッシュな三角形にカットしてご提供します。



抹茶黒豆パウンド ¥3,024

販売期間：3月1日(土)～5月31日(土)

ケーキの生地に京都「一保堂茶舗」の抹茶を練りこんだ、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。



<期間限定のスイーツ>

モンブラン クラシック ¥918

販売期間：3月1日(土)～31日(月)

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、たっぷりと絞りました。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。



<季節のボンボンショコラ>

ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592、8個入り ¥3,348、12個入り ¥4,914

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.黒蜜きな粉：沖縄県産黒糖と国産きな粉を使ったミルクチョコレートのガナッシュ/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.苺とルビーショコラ：フレッシュな苺から作るジュレとルビーショコラの2層仕立て/5.プラリネ：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.ハチミツレモン：爽やかな酸味の国産レモンとハチミツのガナッシュ/7.カフェオレ：東京會館オリジナルコーヒーとホワイトチョコレートのガナッシュ/8.抹茶：愛知県西尾産の抹茶が香るホワイトチョコレートのガナッシュ、ライスパフ入り





<ホワイトデーにおすすめのスイーツ>

ショコラ・プランタン ¥2,592 **ホワイトデー限定スイーツ** *限定 100 個

販売期間:3月1日(土)~14日(金)

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を粒のまま入れてペアリング

※3は洋酒を使用しております。



■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(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>



<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、内橋

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp