

東京會館 本館「夏限定商品」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・グラをご堪能いただくメニューを提供
- 鰻(はも)や鰻(うなぎ)など季節感をお楽しみいただく日本料理や、活鮑や黒毛和牛を使った鉄板焼きコース
- 季節の果物やトロピカルフルーツを味わうアフタヌーンティーやスイーツ、ベーカリー商品が充実



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 6 月 1 日(日)から 8 月 31 日(日)までの期間、ヨーロッパ産のオマールブルーや、フォワ・グラ、黒毛和牛といった贅沢な食材や、鰻・鰻・鮑(あわび)などの夏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。

ミシュラン一つ星のフランス料理や夏ならではの鉄板焼きなど、暑気払いの席にもおすすめのコースが充実

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、オマールブルーに香り高い食用バラを添えた鮮やかな色彩と芳香が楽しめる料理や、フォワ・グラに夏の味覚・マンゴーを組み合わせた料理をご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、東京會館の夏の名物料理「冷製スープ パリソワール」やシャリアピンステーキなど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、日本料理「八千代」では、鰻や鰻などの贅沢で多彩な食材で夏の季節感を表現した会席料理、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、活鮑や黒毛和牛を特別価格で味わえるコースをご用意しています。

東京會館の人気料理を満喫していただく「カレーフェア」を開催。季節の果物やトロピカルフルーツを味わう、アフタヌーンティーやスイーツ、ベーカリー商品もラインアップ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」は、バラエティ豊富なメニューをそろえた「カレーフェア」を開催するほか、旬のフルーツやトロピカルフルーツをさまざまなスイーツに仕立てたアフタヌーンティー、メロンを主役にした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」で季節ごとにご提供するプレミアムタイプの「マロンシャンテリー」は、白桃とルージュメロンの 2 種類をご用意しました。このほか、みずみずしい味わいのグラスデザートやショートケーキ、タルトなど、季節感や涼感を楽しんでいただくスイーツを豊富にそろえました。ベーカリーでもさまざまなフルーツの味覚が楽しめるサマーシュトーレンなどをご提供します。

※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。



TOKYO KAIKAN

「レストラン プルニエ」の夏メニュー

鴨フォワ・グラのテリーヌと宮崎県産 完熟マンゴー バジリコ風味

コース¥28,000 の一品／単品 ¥7,700、ハーフサイズ ¥4,950

販売期間:6月3日(火)～8月31日(日)

フランス産鴨フォワ・グラのテリーヌに、食感の似ている完熟した宮崎産マンゴーを組み合わせた前菜です。角切りにしたマンゴーは、バジルやマンゴービネガーで爽やかな味覚に調味し、しょうがのジュレと合わせています。じゃがいもで作ったバスケット型のチュイルに盛り付けてご提供します。



ブイヤベースを纏った鱸のバターポシェ ういきょうのフォンダンと金柑のコンポート

ランチコース¥18,500 の一品、ディナーコース¥20,000 の一品／単品 ¥9,350、ハーフサイズ ¥5,390

販売期間:6月3日(火)～8月31日(日)

シェフ・松本浩之が本場フランスの味を学んだ地の一つ、南フランスをテーマにした魚料理です。煮詰めることでコクを深めたブイヤベーススープで旬の魚・鱸(すずき)を艶やかにグラサージュし、通常はスープに添えてご提供するルイユを魚の身の上に絞り出して色よく焼き上げました。ふっくらとした白身魚の味わいとともに、魚介や野菜のエッセンスが凝縮したブイヤベースの濃厚な風味をお楽しみいただけます。



ヨーロッパ産 オマールブルー “キュイ・オ・ナチュレル”

奥出雲蕎麦園「さ姫」のバラ ライチ アメリ칸チェリー 蜂蜜のドレッシング

コース¥28,000 の一品／単品 ¥16,500、ハーフサイズ ¥8,250

販売期間:6月3日(火)～8月31日(日)

ブルターニュ地方などヨーロッパから取り寄せたオマールブルーを、香り高い食用バラとともにご堪能いただく一皿です。オマール海老は、身の内側が半生になるように繊細な火入れを行い、奥出雲蕎麦園で生産される「さ姫」の花びらと、バラと相性のよいライチ、ビネガーで調味したアメリ칸チェリーを添え、夏らしい鮮やかな色彩に仕立てました。はちみつのコクを加えたオマール海老のソースと、バラのエッセンスにアメリ칸チェリーのシロップなどを加えた華やかな香りのソースでお召し上がりいただきます。



キルシュに漬けたパイナップルのヌガーグラッセ スターアニスのアクセント

ランチコース¥18,500 の一品、ディナーコース¥20,000、¥28,000 の一品／単品 ¥2,860

販売期間:6月3日(火)～8月31日(日)

料理のテーマである南フランスの夏の定番デザート、ヌガーグラッセをご用意。キルシュに漬けたパイナップルに、食感が楽しめるクラッシュした飴、ピスタチオを加え、ホワイトチョコレートでコーティングしました。ミントのアイスクリームとパイナップルのチップス、スターアニスがアクセントになっています。お召し上がりになる直前にかけるパイナップ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。



TOKYO KAIKAN

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の夏のおすすめ

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:6 月 2 日(月)～8 月 31 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、お祝いや記念日の会食などにおすすめのフルコースです。東京會館の伝統の料理「ダブルコンソメスープ」をジュレに仕立て、ヴィシソワーズとともに味わう「冷製スープ パリソワール」のほか、イサキに香草を組み合わせ、帆立の旨みが凝縮されたソースで味わう魚料理、国産牛フィレ肉をやわらかく焼き上げドゥミグラスソースを添えたシャリアピンステーキをご用意しました。

<コース内容>

アミューズ／帆立貝、北海たこ、天使の海老のマリネ プロヴァンス風／冷製スープ パリソワール／イサキのポワレ 香草のクルート 青海苔のリゾット／国産牛フィレ肉のシャリアピンステーキ／オレンジのセミフレッド グラニテを添えて／コーヒー または 紅茶と小菓子

黒鯛のポワレ パピヨット仕立て シャンピニオンソース

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:6 月 2 日(月)～8 月 31 日(日)

フランス料理の「紙包み焼き(パピヨット)」をアレンジし、サラダ菜で黒鯛を包んでご提供する一品。シャンピニオンソースを重ねた黒鯛を、ワインの風味が豊かなシャトーソースでお召し上がりいただきます。チェリートマトやヤングコーン、ベーコンなどを盛り付けてご提供します。



岩中豚肩ロース肉の香草焼き ショロンソース

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:6 月 2 日(月)～8 月 31 日(日)

岩手県産のブランド豚「岩中豚(いわちゅうぶた)」の旨みと食感を引き出すように低温調理してから香ばしくソテーし、香草入りのパン粉を重ねた肉料理です。エストラゴンの酢漬けを加えたトマト風味のショロンソースが、ジューシーな豚肉の旨みを引き立てます。旬のオクラなど夏野菜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」夏のメニュー

＜カレーフェア＞

人気商品の欧風カレーから季節限定メニューまで、選ぶ楽しみのあるカレーフェアを開催します。



伊達鶏もも肉のグリエカレー ¥2,970 /セット ¥4,950

販売期間:6月2日(月)～8月31日(日)

3日間かけて完成させる東京會館の欧風カレーのルーに、香ばしく焼き目を付けた伊達鶏を組み合わせたボリューム感のあるカレーです。オクラやヤングコーンなど夏野菜を添えてご提供します。

バターシーフードカレー ¥2,640 /セット ¥4,620

販売期間:6月2日(月)～8月31日(日)

海老と帆立、いかを具材にした特製カレーです。トマトをベースにしたルーは、バターや生クリーム、カシューナッツを加えることで、スパイスの深みを感じながらもマイルドな味覚に仕上げました。切り干し大根のアチャール(自家製漬物)を添えてご提供します。

グリル野菜カレー 単品 ¥2,640 /セット ¥4,620

販売期間:通年

東京會館の欧風カレーに、グリルで網焼きにした野菜を組み合わせたメニュー。鮮やかな色彩が、暑い夏でも食欲をそそり、幅広い層の方に愛される伝統の味覚です。

＜その他のカレーメニュー＞ プレーンオムレツカレー ¥2,420/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/フィレビーフカレー ¥4,400

ソールピラフ シャトーソース ¥2,860 /セット ¥4,950

※2日前までの要予約

販売期間:～8月31日(日)

マッシュルームが入ったドゥミグラスソース風味のバターライスに、舌平目のフライを添えた、東京會館で長年愛されている料理です。ドゥミグラスソースをベースにして、エシャロットのみじん切りを白ワインで煮詰めたペーストとバターを入れて仕上げたシャトーソースが味わいを一層引き立てます。



フリーフロー&ディナープラン ¥10,500 (サービス料込)

※17:00～19:00(入店)、2名様より3日前までの要予約

販売期間:6月2日(月)～8月31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、ハイボールなど親しいお仲間での会合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)



TOKYO KAIKAN

月替わりのおすすめカクテル

6 月：バナナカイピリーニャ(左) ¥2,530

7 月：すいかのソルティドッグ(中央) ¥2,530

8 月：フレッシュマタドール(右) ¥2,530

旬の果実を味わっていただける月替わりのカクテルです。6 月はバナナにブラジルのスピリッツ「カシャーサ」とバナナリキュールを加えたクリーミーなカクテル、7 月はカクテルの定番「ソルティドッグ」をすいかでアレンジした色鮮やかな一杯、8 月はパイナップルを絞ったフレッシュな果汁に、テキーラとライムを組み合わせたトロピカルな風味のカクテルをお届けします。



「ロッシニテラス」夏のスイーツ

夏の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 ¥8,800

※14:30～16:30、要予約

販売期間:6 月 2 日(月)～8 月 31 日(日)



旬のフルーツやトロピカルフルーツなどを用いて、夏の季節感を演出したアフタヌーンティーセット。見た目にも涼しげなグラスデザートは、クリームソーダに見立てたゼリーと、マンゴーを添えたなめらかプリンをご用意。このほか、ルージュメロンのショートケーキ、柑橘の爽やかな酸味が広がるオレンジのセミフレッドやレモンのフィナンシェ、チェリー入りのソースとバナナなどをグラノーラと盛り合わせた一品など、さまざまなフルーツの味覚をお楽しみいただけます。セイボリーでも、パイナップルコンポートを添えたフロマージュブラン、コーン風味のブルテといった夏の食材を取り入れた料理をお召し上がりいただけます。

＜セット内容＞チェリーボール グラノーラと一緒に／マンゴーとなめらかプリン キルシュの香り／ルージュメロンのショートケーキ／オレンジのセミフレッド／バナナのシブースタルト／レモンのフィナンシェ／メロンクリームソーダゼリー／フォワ・グラ入りコーン風味のブルテ／フロマージュブラン ソルティパイ／チキンと夏野菜のサンドウィッチ／スコーン2種(プレーン・レモンバニラ)／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(ドリンク 90 分制)

2 色メロンの贅沢パフェ ～アールグレイソース～ ¥4,400

販売期間: 6 月 2 日(月)～8 月 31 日(日) ※1 日 8 食限定、14:30～

ひと口サイズのボール型にカットしたフレッシュなメロンと、メロンソーダに見立てたゼリーをお楽しみいただくパフェです。メロンは、味わいと色合いが異なる赤肉と青肉をご用意し、ひんやりとしたメロンソルベとともに、メロンの皮の網目をイメージしたチョコレート細工の中に盛り付けました。メロンソーダのゼリーは、メロンリキュールとメロンシロップに炭酸を加えたみずみずしい味わいです。味の変化をお楽しみいただけるようアールグレイソースを添えてご提供します。

＜内容＞カットメロン(赤肉メロン／青肉メロン)／メロンのソルベ／メロンソーダのゼリー(メロンリキュールとメロンシロップ入り)／ヨーグルトクリーム／バニラアイスクリーム／チェリー／クランブル／メロンの網目をイメージしたチョコレート細工／食用花／アールグレイソース



■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。



TOKYO KAIKAN

「日本料理 八千代」で味わう旬の味覚

鰻会席 ¥17,600

※3 日前までの要予約

販売期間:6 月 2 日(月)～9 月 29 日(月)

鰻の湯引きや香ばしく蒲焼きにした鰻ざく、鰻鍋、天ぷらなど、さまざまな形で旬の鰻を味わっていただける夏限定の特別会席です。お食事の締めは、喉ごしのよい鰻だしの煮麺(にゅうめん)をご用意しています。

＜内容＞座付:鰻ざく／前菜:一口鰻寿司と季節の肴盛り／椀:牡丹鰻／造り:鰻湯引き、二種盛り、梅醤油／焼物:伊達鶏炭火烧、枝豆塩茹／揚げ物:鰻天ぷら、オクラ／小鍋:鰻鍋、もみじおろし／食事:鰻出汁煮麺／水菓子



鰻重御膳 ¥9,350 ※ランチ限定、1 日 20 食限定

鰻重会席 ¥14,000 ※1 日 20 食限定

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 2 日(月)～9 月 29 日(月)

八千代が得意とする炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻は、蒲焼きと白焼きの二つの味をお楽しみいただけます。ランチ限定の鰻重(うなぎゅう)御膳は小鉢、お造り、茶碗蒸し、鰻重、香の物、肝吸、水菓子の充実した内容です。ディナータイムにも、鰻重会席をご用意いたします。心身ともに活力が漲る鰻料理をお楽しみください。



暑気払い 納涼の宴 ¥20,000

※2 名様より 3 日前までの要予約

販売期間:7 月 19 日(土)～8 月 31 日(日)

夏に旬を迎える魚介や、夏の風物詩である料理をお楽しみいただける会席料理です。鰻や雲丹(うに)、栄螺(さざえ)、鮎などをご堪能いただけるほか、いかそうめんなど見た目にも涼しげな演出の料理をご用意。お食事の最後には、暑気払いにふさわしい鰻重をミニサイズでご提供します。

＜内容＞旬肴:活鰻湯引、生雲丹／涼味:酒肴5種盛り／磯の香り:栄螺つば焼／刺身:鰻のたたき、いかそうめん／焼皿:鮎蓼干し、氷室豚アスパラ串／温活:ねぎま鍋／揚げ物:才巻海老の天ぷら、オクラ／食事:ミニ鰻重、肝吸／水菓子



■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(火曜が祝日の場合は営業日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。

「TOKYO KAIKAN 会」の鉄板焼きコース

彩(あや)－AYA－ ¥24,200

※2 日前までの要予約

販売期間:6 月 1 日(日)～8 月 31 日(日)





TOKYO KAIKAN

黒毛和牛や活鮑などの贅沢な食材を、夏らしい味付けで調理し、色彩豊かな料理に仕立てる鉄板焼きのコース。ホワイトアスパラガスの前菜や、新鮮なとうもろこしと塩・水のみを使い素材の味を引き立てた冷製スープといった夏野菜の料理に続き、活鮑の蒸し焼き、黒毛和牛の食べ比べなどをご用意します。お客様に夏の鉄板焼きを存分にお楽しみいただけるように、2 日前までにご予約いただいた場合、特別価格 20,900 円(通常価格 24,200 円)でご提供します。

＜コース内容＞先附／ホワイトアスパラガス フラワーガーデン仕立て／新鮮なとうもろこしだけで作ったシェフこだわりの冷製スープ／旬の焼野菜／活鮑 タジン鍋の炎焼き すだちバターソース／會サラダ 伝統の會館ドレッシング／黒毛和牛A4食べ比べ サーロイン50g・フィレ50g／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：鉄板焼きレストラン「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



サントリー白州 12 年 ¥4,950

メインバーでは、厳選した国産のシングルモルトウイスキーをご用意しています。酒齢 12 年以上のモルト原酒から作られる「サントリー白洲 12 年」は、甘くやわらかなスモーキーな味覚に、新緑の香りと果実香が漂うプレミアムウイスキーです。キレのある味わいが引き立つハイボールやロックでぜひお試しください。

パッションフルーツのダイキリ ¥3,300

販売期間：6 月 2 日(月)～8 月 29 日(金)

ホワイトラムを使った定番カクテル「ダイキリ」を、フレッシュなパッションフルーツでアレンジした一杯です。搾りたての果汁の甘酸っぱい味覚と鮮やかな色彩が、夏のバータイムを演出します。

ローストビーフサンドウィッチ ¥3,960

メインバーでは、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。「ローストビーフサンドウィッチ」は、隣接するレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の名物料理であるローストビーフを和風に味付けし、香ばしくトーストしたパンでサンドしています。生ビールやハイボールとも相性がよく、夏のおつまみ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。



TOKYO KAIKAN

「スイーツ&ギフト」の季節限定商品

<夏のマロンシャンテリー>



白桃と和栗の
プレミアムマロンシャンテリー



北海道産ルージュメロンと和栗の
プレミアムマロンシャンテリー



ミニマロンシャンテリーセット

白桃と和栗のプレミアムマロンシャンテリー **NEW** ¥1,836

販売期間:6月16日(月)~7月31日(木)

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、茨城県産和栗のフィリングで、レモンとともにコンポートした白桃の果肉を包み込みました。デコレーションの生クリームも桃の風味になっており、甘くフルーティな味覚をお楽しみいただけます。

北海道産ルージュメロンと和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間:8月1日(金)~9月15日(月・祝)

北海道産のルージュメロンと和栗を贅沢に使用し、ルージュメロンの果汁をたっぷり使った生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。みずみずしい果肉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(ルージュメロン・白桃・パッションフルーツ) ¥1,836

販売期間:6月1日(日)~8月31日(日)

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。桃の風味の「マロンシャンテリー 白桃」(写真中央奥)と、北海道産ルージュメロンの果汁を使用した「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真左)は、期間限定のプレミアムマロンシャンテリーと同じクリームを使用しています。「マロンシャンテリー パッションフルーツ」(写真右)は、パッションフルーツの甘酸っぱい味覚が楽しめ、いずれも華やかなローズ絞りのデコレーションでご提供します。

<フルーツのショートケーキ・タルト>



メロンショートケーキ



マンゴーショートケーキ



フルーツタルト (マンゴー)

メロンショートケーキ ホール ¥7,776 カット ¥972

※ホールは3日前までの要予約

販売期間:6月1日(日)~7月15日(火)

茨城県産メロンと、ミルク感たっぷりの生クリーム、風味豊かなスポンジを二段重ねにしたショートケーキです。角切りにしたメロンを盛り付けて、シェル形に絞った生クリームとミントの葉を飾り付けました。



TOKYO KAIKAN

マンゴーショートケーキ ホール ¥6,912 カット ¥864

※ホールは3日前までの要予約

販売期間:7月16日(水)~9月15日(月・祝)

マンゴーとミルク感たっぷりの生クリーム、風味豊かなスポンジを二段重ねにしたショートケーキです。角切りにしたマンゴーを盛り付けて、シェル形に絞った生クリームとレッドカラント、ピスタチオを飾り付けました。

フルーツタルト(マンゴー) ホール ¥3,240

販売期間:7月中旬~8月31日(日)

その時期にもっともおいしいフルーツを選び、タルトに仕立ててご提供するフルーツタルト。6月から7月は、アメリカンチェリーやさくらんぼ、桃のフルーツタルトを旬の時期に合わせて順次販売します。また、7月中旬から8月は、マンゴー味のマドレーヌ生地の上に、マンゴーのスライスを花びらのように飾り、オレンジ味のクランブルと生クリームを添えたタルトをご提供します。

<フルーツを味わうスイーツ>

オレンジ・キャラメルムース ¥810

販売期間:6月1日(日)~9月15日(月・祝)

甘酸っぱいオレンジムースの中にキャラメルクリームを閉じ込め、アーモンドの風味豊かなシュトロイゼル生地と組み合わせました。花びら形のレモンクリームのほか、オレンジ、ラズベリー、エディブルフラワーを盛り付けた、夏の花園を思わせる華やかな色合いのスイーツです。



フルーツ入りブッセ きなこクリーム ¥756

販売期間:7月1日(火)~8月31日(日)

キャラメルクリームで和えたフレッシュバナナと きな粉味のバタークリームをサンドしたブッセです。米粉を配合した生地は、やわらかでありながら、もちっとした食感が感じられます。バタークリームは、メレンゲを加えることにより夏のスイーツにふさわしい軽やかな味わいに仕立てています。トップにはアーモンドとパールクラッカンをあしらっています。



ルージュオペラ ¥810

販売期間:7月1日(火)~8月31日(日)

フランボワーズとライチを組み合わせたスイーツです。ホワイトチョコレートで作ったライチのガナッシュを中心にして、フランボワーズのバタークリームやジャム、風味豊かなジョコンドの層を重ねました。フレッシュなフランボワーズと、チョコレートコーティングしたドライフランボワーズ、ホワイトチョコレートを飾ってご提供します。



<ナッツ・チョコレートのスイーツ>

ヘーゼルナッツのサントノーレ ¥842

販売期間:6月1日(日)~9月15日(月・祝)

アーモンドプラリネ入り生クリームが入ったシュークリームの周囲に、ヘーゼルナッツクリームを飾り付けた、2種類のナッツのコクと香りが楽しめるスイーツ。シュークリームの下に重ねたチョコレート味のメレンゲとコーヒー味のサヴァラン、チョコレートガナッシュがナッツの風味を引き立てます。このほか、味覚のアクセントとして、マンゴーやパッションフルーツなど南国のフルーツで作ったクーリーも忍ばせています。アーモンドとヘーゼルナッツ、ピスタチオを飾り付けてご提供します。





TOKYO KAIKAN

<グラスデザート>

季節のベリーヌ(はちみつレモン) ¥810

販売期間:6月1日(日)～8月31日(日)

みずみずしいはちみつレモンゼリーに、なめらかなクリームチーズムース、オレンジ味のクリームを組み合わせ、爽やかな酸味が楽しめるデザート。生クリームの上にトッピングしたはちみつレモンジャムを混ぜながらお召し上がりいただくと、レモンの味覚がさらに広がります。はちみつ漬けのレモンと、ミントを添えてご提供します。



季節のベリーヌ(ココナッツ・マンゴー) ¥756

販売期間:6月1日(日)～8月31日(日)

マンゴーゼリーの上にココナッツのパナコッタを重ねた、トロピカルな風味が楽しめるグラスデザートです。パイナップルのコンポートと、フレッシュなパッションフルーツ、ライムゼリー、ホワイトチョコレートでコーティングしたココナッツのクランブルを飾り付けました。



<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.パッションマンゴー:マンゴーとパッションフルーツがトロピカルな風味を醸し出すガナッシュ/3.キャラメルブルーサレ: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.マカダミアナッツ:ローストしたマカダミアナッツが入った、オレンジピールが香るダークチョコレートのガナッシュ/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.新しょうが:国産新しょうがの風味を付けたミルクチョコレートのガナッシュ/7.ジャスミン茶:抽出したジャスミン茶が香るミルクチョコレートのガナッシュ/8.梅酒:紀州南高梅のジュレと梅酒のガナッシュの2層仕立て

※4、8 は洋酒を使用しております。



<ベーカリー>

バスクチーズクリームパン ¥540

販売期間:6月2日(水)～ の水曜日限定

バスクチーズケーキから作ったクリームを味わっていただく、夏の冷たいクリームパンです。マスカルポーネチーズとクリームチーズ、サワークリームをブレンドして焼き上げたチーズケーキを丁寧に裏ごしし、生クリームを加えることで、濃厚な風味ととろけるような食感に仕立てました。冷やしてもやわらかさが変わらない特製のパン生地を使用し、クリームの風味が引き立つ冷蔵パンとしてご提供します。



ふわふわバターミルクパン<白桃> ¥772

販売期間:6月5日(木)～ の木曜日限定

こだわりの発酵バター「ブリーズ・ドゥ・メール」を使用したクリームと白桃、白桃のコンフィチュールを、ふわふわのパンではさみ込んだプレミアムなミルクパンを木曜日限定の曜日パンとして販売いたします。





TOKYO KAIKAN

プレミアムサマーシュトーレン ¥5,184 ※限定 120 個

販売期間:7月1日(火)～ ※無くなり次第終了

ドライフルーツをふんだんに使った夏のシュトーレンです。国産のラ・フランスと白桃、キウイフルーツは白ワインのシロップに漬け、焼き上げた後に約1カ月間熟成させることにより、しっとりとした生地仕上がります。このほか、心地よい苦味がアクセントになるフランス産オレンジピールや、甘酸っぱいフランス産アプリコット、夏らしい風味と色合いのパイナップルやマンゴーなどの味わいが楽しめます。手間暇かけて作り上げた贅沢な風味をぜひお楽しみください。

<内容>

ラ・フランス(国産)、白桃(国産)、キウイフルーツ(国産)、アプリコット(フランス産)、オレンジピール(フランス産)、レモンピール、パイナップル、マンゴー、グリーンレーズン、マカダミアナッツ



バゲットのエンドカットを使用した ガーリックトースト(トマトバジル) ¥648 ※お取り置き不可

販売期間:7月上旬～

結婚式の披露宴で提供しているバゲットの、残りがちな端の部分(エンドカット)を使った「ガーリックトースト」に、トマトとバジルのフレーバーを付けた夏季限定の商品です。お食事に添えたり、スナックとして楽しむほか、お酒のお供としてもおすすめの味覚です。バゲットの材料がそろった時にのみ、本館のベーカリーにて製造するため、不定期にて販売させていただきます。



■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 H P <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