

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、オマールブルーやフォワ・グラなどの贅沢な食材と秋の味覚を提供
- いくらや秋鮭など旬の食材を堪能する日本料理、黒毛和牛や和風仕立ての海の幸を味わう鉄板焼きコース
- 笠間産新栗のアフタヌーンティーやプレミアムマロンシャンテリーなどがそろう“マロンフェア”を開催
- 旧館時代のレシピを再現した、東京會館の歴史を物語る復刻メニューもご提供



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、2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)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、秋鮭やいくらなどの秋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。

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、秋の実りをご満喫いただける会席やコース料理

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、金目鯛をブイヤベースソースで召し上がっていただく贅沢な魚料理や、秋の味覚・柿を組み合わせたフォワ・グラのテリーヌなど、季節感を織り込んだ独創的な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」では伝統のレシピをモダンにアレンジしたフランス料理のほか、東京會館の長い歴史の中で愛されてきたレシピを再現した復刻メニューをご提供します。鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、黒毛和牛とともに、日本料理の食材や技法を取り入れた料理をお召し上がりいただけるコース、日本料理「八千代」では、鮭やいくら、茸など旬の食材で秋の季節感を表現した会席料理をご用意しています。

採れたての笠間産新栗などをスイーツに仕立てた「マロンフェア」を開催。プレミアムタイプのマロンシャンテリーや、日本庭園をテーマにしたアフタヌーンティー、パフェをご提供。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でご提供する、毎年恒例の「マロンフェア」を開催します。栗の名産地である茨城県笠間市で今秋収穫されたばかりの新栗に宇治抹茶を組み合わせる日本庭園を表現したアフタヌーンティーとパフェ、プレミアムタイプのマロンシャンテリーやモンブラン、プリンなど、新栗の味覚をお楽しみいただくさまざまな商品をご紹介します。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、内容や仕様が実際の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」の秋メニュー

ミシュラン一つ星レストラン「レストラン プルニエ」では、金目鯛に魚介の風味を凝縮したブイヤベースソースを組み合わせた料理や、ヨーロッパ産オマールブルーの味覚をご堪能いただける一品など、魚料理を得意とするプルニエならではのスペシャリテをご提供します。また、フォワ・グラにあんぽ柿を組み合わせた前菜など、フランス料理の中に季節感を織り込んだお料理もご用意。ご接待、記念日のお祝いなど特別な日のお食事におすすめです。

鴨フォワ・グラのテリーヌ あんぽ柿 クリームチーズのディップ 秋野菜のチップス

コース¥33,000 の一品／単品 ¥8,580

販売期間:9月1日(火)～11月29日(日)

フランス産フォワ・グラのテリーヌに、あんぽ柿とクリームチーズの和えものを重ねた前菜です。仕上げにバルサミコ酢を使い、テリーヌと干し柿の濃厚な味覚に軽やかな酸味をプラスしました。じゃがいものチュイルは紅葉に見立て、赤と黄色のビーツ、ほうれん草で深い色合いを演出。木の芽などとともに飾り付けて秋景色をお皿の上で表現します。



オマールブルー ミ・キュイとリエット オマールコンソメ バターナッツかぼちゃ 秋仕立て

ランチコース¥19,500 の一品、ディナーコース¥21,000 の一品／単品 ¥9,460

販売期間:9月1日(火)～11月29日(日)

ヨーロッパ産のオマールブルーの味覚をご堪能いただける一皿です。食感よくゆでた身を、海老の旨味を凝縮したコンソメジュレに浮かべ、身から作るなめらかなリエット、秋に甘みが増すバターナッツかぼちゃのピューレが層になるように仕立てました。コンソメジュレには、ヘーゼルナッツとピスタチオオイルを添えて香ばしさを加え、森の木々をイメージした、竹炭で仕上げた黒色のじゃがいものチュイルを飾り付けてご提供します。



塩麴でマリネした金目鯛のア・ラ・ヴァプール 香草風味のラビオリ仕立て オマールバターでリエしたブイヤベースソース

コース¥33,000 の一品／単品 ¥12,100

販売期間:9月1日(火)～11月29日(日)

ふっくらと身を蒸した金目鯛を、ブイヤベースソースでお楽しみいただく魚料理です。ブイヤベースソースは、金目鯛の旨味を凝縮した出汁(だし)と、オマール海老のみそが入った「コライユバター」による、魚介の風味豊かな味わいです。サフランを練り込んだパスタ、ローズマリーで香り付けしたじゃがいものフォンダン、にんにく風味のクリームソースをかけたマッシュルームを添えてご提供します。



石川県産 ひやくまん穀のリオレ 加賀棒ほうじ茶のアイス

ランチコース¥12,000 の一品／単品 ¥2,530

販売期間:9月1日(火)～11月29日(日)

お米を煮込んで作るフランスの伝統的なデザート「リオレ」に日本の食材を取り入れた一皿。粒が大きく煮込み調理に適した石川県産のブランド米・ひやくまん穀を使用し、ミルクで柔らかく煮て、生クリームでクリーミーに仕上げました。同じ石川県の名産品・加賀棒ほうじ茶のアイスクリームと、甘酸っぱい紅玉りんごのソースが、お米とミルクの味わいを引き立てます。食感よく揚げたお米とヘーゼルナッツ、オリーブオイル、能登の塩を加えてご提供します。





TOKYO KAIKAN

■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 (13:30 L.O.) / (ディナー) 17:30~22:00 (21:00 L.O.)
 ※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。)
 ※10月13日(火)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。

「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 ¥18,700

※2日前までの要予約

販売期間: 9月17日(木)~11月30日(月)



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。東京會館の伝統のメニュー「ダブルコンソメスープ」に茸を加えて秋らしくアレンジしたスープのほか、りんごの風味が広がるノルマンド風に仕立てた平目の魚料理、香草入りのバターがお肉の風味を引き立てる国産牛フィレ肉のグリエをご提供します。デザートには笠間産新栗と宇治抹茶による秋の情緒あふれるモンブランをご用意しています。

＜コース内容＞

アミューズ／帆立貝と焼きなすのパテ 大黒しめじのグレッグと共に／白舞茸と焼き蕪のコンソメ／平目のポワレ ノルマンド風／国産牛フィレ肉のグリエ カフェ・ド・パリ風／笠間の栗と宇治抹茶のモンブラン仕立て〜黒ゴマバニラを添えて〜／コーヒー または 紅茶と小菓子

秋鮭のポワレ シャンピニオンソース モッツアレラチーズ入りライスコロッケを添えて

ランチコース メイン 1品 ¥7,150〜／メイン 2品 ¥10,450〜

※前日 18 時までの要予約

販売期間: 9月17日(木)~11月30日(月)

旬を迎えた秋鮭を、香ばしく焼き上げたポワレとライスコロッケの2つの調理法でご提供します。ポワレした秋鮭には、マッシュルームの入ったバター風味のソースを添えたほか、秋鮭とモッツアレラチーズの入ったライスコロッケにも、舞茸やしめじなどの茸を使用。付け合わせに紫いものマッシュポテトを添え、海と山の秋の味覚をお楽しみいただける一皿に仕立てました。



岩中豚肩ロース肉のフリカッセ ホワイトポートワインの香り

ランチコース メイン 1品 ¥7,150〜／メイン 2品 ¥10,450〜

※前日 18 時までの要予約

販売期間: 9月17日(木)~11月30日(月)

岩中豚(いわちゅうぶた)の肩ロース肉を香味野菜や香草などとともにじっくり煮込み、肉の旨味や柔らかさを引き出したお料理です。岩中豚のエッセンスが凝縮した煮汁にホワイトポートワインと生クリームで調味したクリーミーなソースと、マッシュルームのソテー、パスタとともに、チーズをまとったブロッコリー、赤パプリカのソテーを添えてご提供します。





TOKYO KAIKAN

<期間限定の復刻メニューフェア>

東京會館は 100 年以上にわたる歴史の中でさまざまなメニューを生み出し、そのレシピと調理法を今に継承しています。その中から、お客様からのご要望の声が多い料理や、東京會館ならではのオリジナリティのある料理を厳選し、復刻メニューとして期間限定でご提供します。

今回は、魚料理として長い歴史を持つ「フィレソールムニエル」と、柔らかな仔牛肉にパン粉をまとうせて香ばしく仕上げた「仔牛のエスカロップ」の 2 品をご用意しました。いずれの料理も、素材のおいしさを引き出す焦がしバターとレモンでシンプルに調味しており、魚料理には伝統のドゥミグラスソース、肉料理にはワインの香るシャトーソースを添えてご提供します。幅広い世代の方に喜んでいただけるお料理ですので、ご家族が集まる休日のお食事として、また日本の洋食の歴史を感じていただける料理としてお楽しみいただけます。

フィレソールムニエル ¥4,400 **復刻メニュー**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 17 日(木)～11 月 30 日(月)

創業当時から愛されてきた魚料理に「舌平目の洋酒蒸 ポンファム」がありますが、同じ食材をバターで香り高く焼き上げる「フィレソールムニエル」も長い歴史を持つメニューです。仕上げに加える焦がしバターとレモンの爽やかな酸味が、白身魚の淡白な味覚を引き立てます。ムニエルに添えたドゥミグラスソースは、2 週間かけて完成するコク深い味わいで、現在でも東京會館のさまざまなフランス料理の味付けに使われている伝統のソースです。



仔牛のエスカロップ シャトーソース ¥4,400 **復刻メニュー**

販売期間:9 月 17 日(木)～11 月 30 日(月)

薄く延ばした仔牛のロース肉と、サクサクと食感のよいパン粉のコンビネーションをお楽しみいただける肉料理です。仕上げにかける焦がしバターとレモン汁が、お肉の風味をより豊かにします。ソースは、ドゥミグラスソースにワインなどを加えたシャトーソースで、甘みのある味覚が仔牛肉の旨味を引き立てます。紫いものマッシュポテト、ラタトゥイユなど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 (13:30 L.O.) / (ディナー) 17:30～22:00 (20:00 L.O.)

※水曜定休 (水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。

「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 ¥11,000 (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:9 月 16 日(水)～11 月 30 日(月)

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です。ご家族やご友人との集まりや、お酒とともに食事を楽しみたいアフターファイブなどさまざまな機会にご利用いただけます。内容はオードヴルに始まり、ブルスケッタ、お酒にぴったりのにんにく風味のバターが香る「チキンのブルゴーニュ風」、牛リブロース肉にパン粉をまとうせてこんがり焼いたパネソテー、当館の伝統料理として人気の高い「小海老のピラフ ソースアメリカヌ」、ミニデザートといった計 6 品の充実した内容です。ドリンクは生ビールやハイボール、ワイン、カクテルなどをご用意しています。





TOKYO KAIKAN

<フリーフロー&ディナープラン内容>

オードブルバリエ／ブルスケッタ 2 種／チキンのブルゴーニュ風／牛リブロースのパネソテー ピペラード添え シャトーソース／小海老のピラフ ソースアメリカヌ／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)

「ロッシニテラス」 秋のスイーツ

笠間の新栗と宇治抹茶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：9 月 16 日(水)～11 月 30 日(月)



栗の名産地・茨城県笠間市で今年収穫されたばかりの新栗と宇治抹茶の味覚をご堪能いただける季節限定のアフタヌーンティーセット。日本庭園をテーマに、石庭や苔、芝庭、お月見をモチーフにしたスイーツをご提供します。

笠間産新栗は、宇治抹茶の香りが栗の味覚を引き立てるモンブランと、新栗と白ごまの風味を味わう月見だんごの形のムース、笠間産新栗と宇治抹茶の 2 つのクリームをサンドしたミルフィーユに仕立てました。

このほか、黒蜜餅入り宇治抹茶のロールケーキ、ほうじ茶ソースで味わうぜんざい仕立ての一品など、お茶の風味を味わうスイーツをご用意。柿と柑橘を組み合わせた秋らしい色彩のジュレもお楽しみいただけます。セイボリーは、フォワ・グラが入ったじゃがいものブルテ、自家製ハムをサンドしたクロックムッシュなどをご提供します。

<セット内容>笠間の栗と宇治抹茶のモンブラン／芝庭の宇治抹茶ロール／笠間の栗と白ごまのムース／笠間の栗と宇治抹茶のミルフィーユ／宇治抹茶ガナッシュのタルト／ほうじ茶香るぜんざい仕立て／柿とカラマンシーのグラスジュレ／キウイフルーツのフロマージュブラン／フォワ・グラ入りじゃがいものブルテ／自家製ハムのクロックムッシュ／スコーン 2 種(プレーン・宇治抹茶ホワイトチョコチップ)／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)

笠間の新栗と宇治抹茶の贅沢秋色パフェ ¥4,400

※14:30～、1 日 8 食限定、要予約

販売期間：9 月 16 日(水)～11 月 30 日(月)

茨城県笠間市で今年収穫されたばかりの新栗と宇治抹茶の風味豊かなスイーツをお楽しみいただけるパフェです。日本庭園をイメージし、抹茶の鮮やかな緑を庭木や苔に見立てたデコレーションで仕上げました。

笠間新栗は香りや食感が楽しめるそぼろに仕立て、宇治抹茶はアイスクリームや生クリーム、食感のよいシュクレ、ガナッシュ、スポンジとバラエティ豊かにアレンジ。さらに、あんこ、きな粉のクランブル、白玉といった和の甘味に、シャインマスカットをはじめとする秋のフルーツを合わせて、秋の月夜をイメージした三日月形のパイを添えました。柚子餅やカラマンシーの爽やかな香りと酸味が全体を軽やかな味わいに仕上げています。お茶の香りがさらに広がる宇治抹茶のソースとともにご提供します。



<内容>笠間新栗のそぼろ、宇治抹茶クリーム、宇治抹茶ガナッシュ、宇治抹茶のシュクレ、宇治抹茶のスポンジ、宇治抹茶アイスクリーム、クリームチーズムース、柿、巨峰、シャインマスカット、カラマンシーグラニテ、カラマンシージュレ、あんこ、白玉(白・黒ごま)、柚子餅、塩きな粉クランブル、月形パイ、紫蘇、紫蘇の花穂、ナスタチウム、宇治抹茶のソース

■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(20:00 L.O.)／土日祝 11:00～22:00(20:00 L.O.)

■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(はぎ)ーHAGIー ¥22,000

※2 日前までの要予約

販売期間:9 月 1 日(火)~12 月 18 日(金)

特撰 A4 ランクの黒毛和牛の鉄板焼きとともに、旬の魚介など贅沢な食材をお召し上がりいただける期間限定のコース。秋の花・金木犀(きんもくせい)のお酒のジュレを添えたズワイガニの前菜や、白みそのソースで味わう帆立貝、和風出汁やかぶら蒸しと組み合わせた魚料理など、日本料理のエッセンスを取り入れた季節感あふれる料理をご提供します。メインディッシュの黒毛和牛は、脂の乗りや食感が異なる 3 種類の部位の食べ比べをご用意します。本コースは 12 月中旬までご提供しますので、お祝いの席やご接待、忘年会など幅広い会食の機会におすすめです。

＜コース内容＞先附／金木犀香る ズワイガニとブランタードのシャルロット／帆立貝／季節の焼野菜／旬魚のかぶら蒸し 和風出汁あん／會サラダ／黒毛和牛3種 食べ比べ(サーロイン・フィレ・イチボ)／ご飯、香の物、味噌椀／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 (13:00 L.O./13:00 最終入店) / (ディナー) 17:30~22:00 (20:00 L.O. /19:00 最終入店)

■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

秋の幸御膳 ¥8,800

※ランチ限定

販売期間:9 月 2 日(水)~11 月 30 日(月)

秋の醍醐味である鮭といくらの御飯や金目鯛の柚庵焼など、贅沢な食材をお楽しみいただけるランチ限定商品です。旬の魚介のお刺身や、茸、秋なすなど旬の食材を織り込んだ料理、菊の花をかたどった最中など、季節の情緒あふれるお料理をお召し上がりいただけます。

＜内容＞小鉢:秋茸の菊花浸し／刺身:鮮魚二種盛り 妻種々／焼皿:金目鯛柚庵焼、秋茄子田楽、菊花蕪(きっかかぶ)／煮物:越前おあげ、車海老酒煮、茸、青味／食事:秋味親子飯、香の物、鮭と根菜の味噌汁／甘味:菊最中



光月会席 ¥23,000

※2 名様より 3 日前までの要予約

販売期間:10 月 15 日(木)~11 月 11 日(水)

豊富な海の幸・山の幸が出回る秋、厳選した食材をご堪能いただける会席料理です。前菜では、松ぼっくりの形に細工した床節(とこぶし)や、巾着(きんちやく)の形のかぼちゃ、紅葉(もみじ)やいちょうをかたどった飾り切りのお料理など繊細な手仕事が光るお料理をお楽しみいただけます。日本ならではの伝統を受け継ぎながら季節を表現する日本料理は、大切な方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。

＜内容:前菜＞松笠床節、かます柚香焼、茶巾南瓜、壬生菜菊花巻、紅葉明太子





TOKYO KAIKAN

- 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(14:00 L.O.) / (ディナー) 17:30~22:00(21:00 L.O.)
- ※火曜定休 (火曜日が祝日の場合は営業日とさせていただきます。)
- ※11月24日(火)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。

「MAIN BAR」季節のおすすめ



サントリー山崎 12 年 ¥5,170

販売期間: 9月1日(火)~11月30日(月)

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。「サントリー山崎 12 年」は、ホワイトオーク樽で熟成されたバニラ香と果実香が特長で、奥行きのある甘味や厚みのある味わいをお楽しみいただけます。

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(火)~11月30日(月)

通常は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(ザクロ)の果実で仕立て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、深紅の色合いが印象的なカクテルに仕立てます。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。

チーズ盛り合わせ ¥2,750

販売期間: 通年

ウイスキーやカクテル、ワインなど、どんなお酒とも相性のよい、フランス産フレッシュチーズを厳選しました。青カビ、白カビ、ハード、シェ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(13:30 L.O.) / (ディナー) 16:00~22:00(お食事 20:30 L.O./お飲物 21:00 L.O.)
- ※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>

毎年秋に開催する「秋のマロンフェア」は、栗のスイーツの魅力をご紹介する企画です。東京會館初代製菓長・勝目清鷹が考案したモンブラン「マロンシャンテリー」に笠間産の新栗を用いたプレミアムタイプの期間限定商品や、3種のフレーバーをセットにした「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)、笠間産新栗のモンブランやプリンなど、栗の味覚をお楽しみいただける商品が勢ぞろいします。同時期にロッシニテラスでご提供する、笠間産新栗と宇治抹茶を使ったアフタヌーンティーセットやパフェと併せて、秋の味覚をお楽しみください。



TOKYO KAIKAN

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16日(水)～11月30日(月) ※予定

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す。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と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) ¥1,944

販売期間:9月16日(水)～11月30日(月) ※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。



笠間産新栗のモンブラン ¥972

販売期間:9月16日(水)～11月30日(月) ※予定

笠間産の新栗で作ったペーストを、ほうじ茶で風味付けしたスポンジの上に生クリームとともに盛り付けたスイーツです。ココナッツパウダー入りのクランブルのほか、ホワイトチョコレートや粉糖で白く飾り付けて、モンブランの名の由来である“白い山”を表現しました。



笠間産新栗のプリン ¥864

販売期間:9月16日(水)～11月30日(月) ※予定

笠間産新栗のペーストで作ったプリンです。新栗ならではの風味と、卵黄を多く使用したまろやかな味覚をお楽しみいただけます。ソースにも笠間産の新栗を用い、ラム酒をアクセントにした大人の風味に仕上げました。

※洋酒を使用しております。



パリプレストマロンショコラ ¥810

販売期間:9月1日(火)～11月30日(月)

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ガラス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と、アーモンドを飾り付けてご提供します。



<厳選食材でつくるプレミアムスイーツ>

プレミアムベイクドチーズケーキ ¥10,584

※5日前までの要予約

販売期間:9月1日(火)～

フランス・ノルマンディー産のノルマンディー種の乳牛から生産されるバターやチーズなどの乳製品は、甘みやコクが深いことが特長の高級食材として知られています。本商品では、チーズケーキの主な材料であるクリームチーズにノルマンディー産を使用し、その中に、同じ品種の乳牛から作られる北海道産カマンベールチーズを包み込み、2つのチーズのコンビネーションを楽しめるスイーツに仕立てました。さらに、土台のクッキー生地にも同じ品種の乳牛から生産される北海道産発酵バターを用い、すべてに厳選食材を使ったプレミアムなチーズケーキを誕生させました。塩味のあるカマンベールチーズの味覚はワインなどアルコールとの相性もよく、ホームパーティなどのおつまみとしてもお楽しみいただけます。カットした後、少し常温に戻してからお召し上がりいただくことで、チーズのコクと豊かな風味をより一層ご堪能いただけます。また、素材本来の風味を最良の状態で楽しみいただくため、賞味期限は製造日より3日間としております。





TOKYO KAIKAN

<フルーツのショートケーキ・タルト>

シャインマスカットのショートケーキ ホール ¥6,804/カット ¥880

※ホールは3日前までの要予約

販売期間:9月16日(水)~10月31日(土)

シャインマスカットと、シャインマスカット果汁で風味付けした生クリーム、スポンジを二段重ねにしたショートケーキ。上部にカットしたシャインマスカットと生クリーム、ブルーベリー(ホールのみ)、ホワイトチョコレート細工(カットのみ)を飾り付けました。



洋梨のショートケーキ ホール ¥6,804/カット ¥880

※ホールは3日前までの要予約

販売期間:11月1日(日)~11月30日(月)

洋梨と、洋梨の果汁で風味付けした生クリーム、スポンジを二段重ねにしたショートケーキ。上部に角切りにした旬の洋梨と、シェル形に絞った生クリームと、ピスタチオ(ホールのみ)を飾り付けました。



フルーツタルト(レザン) ホール ¥3,780

販売期間:9月1日(火)~10月初旬

秋に旬を迎えるぶどうの中でも、糖度が高く皮まで柔らかい品種であるナガノパープルをふんだんに使ったタルト。アーモンドの香りが漂うサクサクとした生地の上に、卵の風味豊かなカスタードクリームと、8粒のナガノパープルをカットして盛りつけました。この商品に続いて、10月中旬から11月30日(月)までラ・フランスのタルトが登場予定で、いずれも最盛期を迎えるもっともおいしい素材を厳選してお届けします。



<秋の新作スイーツ>

ショコラ・ノワール フランボワ ¥864

販売期間:9月1日(火)~11月30日(月)

ヘーゼルナッツの入ったジョコンド生地とヘーゼルナッツ入りのチョコレートムース、ラズベリーのクーリの3つの層を薄く繊細に重ねたスイーツです。ラズベリーリキュールのシロップの甘酸っぱく芳醇な香りをアクセントにしました。チョコレートのグラッサージュと、キャラメリゼしたヘーゼルナッツ、ピスタチオを飾ってご提供します。

※洋酒を使用しております。



キャラメルムース 洋なし入り ¥810

販売期間:9月1日(火)~11月30日(月)

なめらかなキャラメルムースの中に、爽やかな酸味の柚子のパート・ド・フリュイをしのばせたスイーツです。土台のアーモンドケーキとプラリネクロカンに、それぞれ洋なしを入れてフルーティな味覚にアレンジしたほか、飾り付けにもカットした洋なしと柚子のパート・ド・フリュイを用いました。風味豊かな38%カカオのミルクチョコレートを三日月形にあしらひ、秋の星空をイメージしたロマンティックなスイーツです。



柿とレアチーズのケーキ ¥864

販売期間:9月1日(火)~11月30日(月)

秋の味覚・柿と相性のよいチーズを組み合わせたレアチーズケーキ。シナモンのクッキーの上にヘーゼルナッツのガナッシュ、柿のゼリー、レアチーズケーキ、柿の風味の生クリームと柿のジャムを重ねています。ホワイトチョコレートのプレートの上に柿のジャムと金粉で流れ星を描き、「キャラメルムース」と併せて、秋の夜空を思わせるスイーツをお楽しみいただけます。





TOKYO KAIKAN

紅はるかとりんごのタルト ¥756

販売期間:9月1日(火)～11月30日(月)

さつまいもとりんごを組み合わせた秋の実りを感じていただけるタルトです。さつまいもは紅はるかを使用。焼き芋にすることで甘さを引き出し、アーモンドクリームに練り込みました。卵の風味豊かなカタラーナと紅玉の甘酸っぱいりんごジャムを重ね、ほろ苦いカラメルソースを包んだ生クリームとりんご、ぶどう、くるみ、香ばしく焼き上げたクッキーを飾り付けてご提供します。



<ハロウィンの期間限定スイーツ>

パンプキンプリン ¥880 ハロウィン限定スイーツ

販売期間:10月19日(月)～10月31日(土)

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 ¥3,240、8個入り ¥4,212、12個入り ¥6,156

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のガナッシュ/3.キャラメルブルーサルレ: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.ラムレーズン:自家製ラムレーズンの入った、ダークラムの芳醇な香りのガナッシュ/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.りんご:りんごのガナッシュとキャラメルゼゼしたりんごのコンフィチュールの2層仕立て/7.ピーカンナッツとメープルシュガーのブラリネ:香ばしいピーカンナッツをメープルシュガーの甘さが引き立てるブラリネ/8.さつまいも:焼き芋にした紅はるかのガナッシュに黒ゴマのブラリネを組み合わせた和風の味覚

※4は洋酒、8はみりんを使用しております。



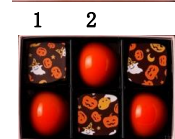
ボンボンショコラ ハロウィンバージョン 6個入り ¥3,240 ハロウィン限定ショコラ

販売期間:10月19日(月)～10月31日(土)

ハロウィンシーズンの2週間のみ販売するショコラ。おばけのイラストや秋らしい色彩、季節を感じる味覚は、ハロウィンパーティのお菓子や手土産にぴったりです。

<内容> 1.紫いものガナッシュ:国産の紫いもを用いたガナッシュ

2.パンプキンシードのブラリネ:パンプキンシードとアーモンドの香ばしく食感のよいブラリネ



■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。



TOKYO KAIKAN

■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 千100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-1
専 有 部 分 約 17,697 m²
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、後尾、小森
TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu.co.jp