




TOKYO KAIKAN

the seasons

2019 Summer

Restaurants & Bars

A nighttime photograph of the Tokyo Convention Center (TCC) and the surrounding city skyline. The TCC is a large, modern building with a distinctive tower, illuminated against the dark sky. The city skyline is visible in the background, with various buildings and lights. The foreground shows a large, dark area, possibly a park or a body of water, with some trees and a stone wall. The sky is a deep blue with some clouds.

1922年、“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。

約100年の時を経て、レストラン・バンケット・ウエディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

新生東京會館は、NEWCLASSICS.「新しく伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。



ボリューム満点のロブステーキが
メインディッシュの今夏限定フリーフロー付きプラン
夏の1ポンドステーキプラン 2名様より お1人様 ¥10,500 (2時間制)
*お1人様 +¥1,000にてフリーフローにスパークリングワインと生ビールを追加

All-Day Dining

ROSSINI TERRACE ロッシニテラス 1F

皇居を望みながら、ダイニング、ラウンジ、バーと
あらゆるシーンでご利用いただける、くつろぎの空間。

Offering the perfect place to relax throughout the day,
the Rossini Terrace serves as dining room, lounge, and bar.



月替わりのおすすめカクテル

6月 ライチマティーニ ¥2,000
7月 フレッシュベリーニ ¥2,200
8月 巨峰モスコミュール ¥2,000



全て手作り、パティシエこだわりのスイーツ&セイボリー。サマーフルーツで夏の装いです。
アフタヌーンティーセット ¥3,800 / グラスシャンパン付き ¥5,800



旬のフレッシュフルーツをふんだんに使用した大人のパフェ
メロン/マンゴー 各¥2,000



ロッシニ夏のカレーフェア ランチセット ¥4,000 / ディナーセット ¥6,000
12種類の薬味付き。カレーライスは全7種類の豊富なラインナップ。

ROSSINI
Terrace

Food 平日 11:00~21:30 (L.O.)
土日祝 11:00~21:00 (L.O.)
Drink 平日 10:00~22:00 (L.O.)
土日祝 10:00~21:30 (L.O.)

コーヒー ¥1,200~/ 軽食 ¥1,600~
席数 全68席
ホール44席・ラウンジ24席

Tel : 050-3134-4890
(本館レストラン予約センター)





改元を記念し、大正時代から愛されてきた伝統メニューをコース仕立てで。
Kaikan Classic Course ¥15,000 *ディナータイム限定

Grill Restaurant

Roast Beef & Grill ROSSINI ローストビーフ&グリル ロッシニ 1F

東京會館伝統の味を大切にしながら、
新しい美味しさにも出会えるグリルレストラン。

Come here for a taste of what Tokyo Kaikan can offer.
Our grill restaurant offers the latest tastes and flavors, while remaining
true to our cherished traditions.



メインディッシュを選べるランチコース ¥4,000 ~
土佐沖 金目鯛のグリエ 夏野菜のコンフィとスウィートコーン (左)
伊達鶏胸肉のボワレ アーモンド風味のエダムチーズソース (右)



ロッシニ自慢のローストビーフは肉の旨みをより感じていただける厚切りがおおすすめです。
ローストビーフコース ランチ ¥6,000 /ディナー ¥9,000
*お1人様 +¥2,500にて魚料理を追加したフルコースにグレードアップ

ROSSINI

ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30~21:30 (L.O.)
土日祝 17:30~20:30 (L.O.)

ランチ ¥4,000~/ディナー ¥6,000~
席数 全56席
ホール44席・個室1室(最大12名様)

Tel : 050-3134-4890
(本館レストラン予約センター)



French Restaurant
RESTAURANT PRUNIER レストランプリニエ 2F

受け継がれてきた味を大切にしながらも
シェフ松本のモダンな感性を加えた東京會館のメインダイニング。

The main dining area at Tokyo Kaikan.
New chef Hiroyuki Matsumoto brings a modern sensibility to our proud traditions of culinary excellence.



プリニエシェフ 松本浩之
三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」
や「ダニエル・メトリ」などで6年
に渡り本場の味を学ぶ。帰国後は、
銀座「レ・ザンジュ」、「レストラン・
フウ」などで料理長を歴任。



鮎を1匹丸ごとコンフィにし、フォワ・グラテリヌと合わせました。
ジュニエブルとジンのアクセントで夏を感じる爽やかな一皿です。
滑らかな鮎のテリーヌ仕立て ジン風味 ¥4,200



新生プリニエでは肉料理にも
魚介類を積極的に取り入れます。
柔らかなフランス産の仔牛と
赤座海老のマリアージュを
お楽しみください。
フランス産仔牛ロースと赤座海老の
ロースト バニラ風味 ¥9,200

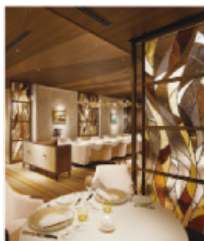
PRUNIER

ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30~21:30 (L.O.)
土日祝 17:30~20:30 (L.O.)
※月曜定休

ランチ ¥6,000~/ディナー ¥15,000~

席数 全48席
ホール36席・個室2室(いずれも最大6名様)

Tel: 050-3134-4890
(本館レストラン予約センター)



滑らかなクリームダンジュにメロンやココナッツを合わせた夏らしいデザート。
ココナッツ風味のクリームダンジュ ¥1,800

Japanese Restaurant
YACHIYO 日本料理 八千代 2F

囲炉裏を中心に広がる、温かみのある日本料理店。
 特別な日に特別な料理と優雅さを堪能できる東京會館の和。

Enjoy a warm welcome at this Japanese restaurant, designed around a traditional irori hearth. Tokyo Kaikan's take on Japanese harmony offers an elegant setting for a special occasion.



湯引きをはじめ、様々な形で鯛を味わい尽くす特別会席
 八千代の夏 “鯛尽くし会席” ¥15,000



二重橋膳 ¥7,600

二重橋が描かれた特注のお重に、
 江戸の粋をたっぷり詰め込んだ1日20食限定のランチ御膳
 壱の重 弐の重 お造り 茶碗蒸し 吸物 ご飯 香の物 水菓子 抹茶



夏のおすすめランチ
 鰻重御膳 ¥8,500 / ちらし寿司 ¥7,600



江戸前の旬を寿司カウンターで。
 ランチ江戸前にぎり寿司 ¥6,800
 おまかせディナーコース ¥12,000 ~

八千代

ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
 ディナー 平日 17:30~21:30 (L.O.)
 土日祝 17:30~20:30 (L.O.)

ランチ ¥5,200~/ディナー ¥12,000~

席数 全53席
 ホール20席・寿司カウンター7席
 個室3室(最大8名様2室、10名様1室)

Tel: 050-3134-4890
 (本館レストラン予約センター)





箸でも切れる上質でとろける味わいのブランド和牛がメインディッシュのコース。
ランチコース ¥15,000 / デイナーコース ¥20,000



店内の生簀から揚げたての活黒鮑を前菜、鉄板焼きで。
メインディッシュはブランド和牛も選べるプレミアムなディナーコースです。
活黒鮑と特選ブランド和牛コース ¥30,000
*全6品のランチコースもご用意しております。



TOKYO KAIKAN 會
シェフ 原健二

入社時はフレンチを担当。39歳で渡仏し本場の味を学ぶ。都内有名ホテルの鉄板焼きで研鑽を積んだのち、新本館オープンに伴い、會の調理長に就任。

Teppanyaki

TOKYO KAIKAN KAI TOKYO KAIKAN 會 B1F

厳選素材の持ち味を最大限に引き出し、
和とフレンチを融合させた鉄板焼き。

This teppanyaki restaurant fuses the best of Japanese and French cuisines to bring out the natural flavors of the finest carefully selected ingredients.



自家製クレープとバニラアイスクリームをサマーフルーツと共に。
鉄板で魅せるデザート ¥2,500
*ディナーコースでもお楽しみいただけます。



TOKYO KAIKAN

ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30~21:30 (L.O.)
土日祝 17:30~20:30 (L.O.)
ランチ ¥5,000~/ディナー ¥13,000~
席数 全26席
ホール12席
個室2室(最大8名様1室、6名様1室)
Tel: 050-3134-4890
(本館レストラン予約センター)





プレミアムスピリッツ サマーカクテルフェア 各¥1,900
(左から) ハバナモヒート ポルフィディオマルガリータ ヘンドリックスジントニック

Authentic Bar
MAIN BAR メインバー 1F

重厚かつクラシック、伝統と格式。旧本館の古き良き時代を感じさせる大人の隠れ家のようなオーセンティックバー。

This classic bar offers an authentic taste of the good old days at Tokyo Kaikan, combining tradition and timeless class.



ベストリーショップの手作りショコラをメインバーでもご注文いただけます。
ボンボンショコラ盛り合わせ ¥2,000



隣のグリルレストランから、軽食もご用意します。
ローストビーフサンドウィッチ ¥2,800

MAIN BAR

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)

ディナー 17:30～22:00 (L.O.)

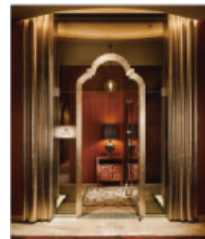
※土日祝定休

カクテル ¥1,500～

席数 全 35 席

カウンター 13 席・ソファ 22 席

Tel : 050-3134-3553(直通)



Pastry Shop
SWEETS & GIFTS

東京會館の味の世界を凝縮し、進化させたパストリーショップ。
パッケージも生まれ変わり、高級感溢れるラインナップ。

Enjoy the world of Tokyo Kaikan in miniature at this pastry shop,
where our new lineup offers the very latest in elegance and luxury.

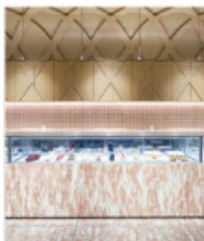


素材と製法にこだわり、定番のケーキから
旬の美味しさを凝縮したケーキまで彩り豊かに展開します。
カットケーキ ¥450 ～ / ホールケーキ ¥1,800 ～ / 季節のマロンシャンテリー ¥908
縁起物スイーツとして人気のひょうたんシュークリーム ¥888



SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

スイーツ & ギフト 1F
営業時間 10:00～20:00
Tel: 03-3215-2015(直通)



ショコラティエ手作りのボンボンショコラも夏らしく色鮮やかに。
トロピカルフルーツやココナッツを使用した新作フレーバーをお楽しみください。
ボンボンショコラ 6個入り ¥2,000～



ショコラチーフ 小野塚雄也

入社後、本館パストリーにてプティ
フルやウエディングデコレーショ
ン、クッキングスクールアシスタント
講師等を担当。
本館休館中は他社ホテルに出向し
研鑽を積む。その後パリー・カレポー
社運営のチョコレートアカデミーに
て国内外のトップシェフから教えを
受け、現在のショコラチーフに至る。



カカオエキスを丁寧に抽出したゼリーと滑らかなキャラメルショコラムース。
ショコラティエが作る涼しげな特製ヴェリースです。
カカオのヴェリース ¥500 *8月31日までの期間限定

RESTAURANT GUIDE

本館レストラン予約センター 050-3134-4890

2F レストラン プルニエ

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30～21:30 (L.O.)
土日祝 17:30～20:30 (L.O.)
※月曜定休

日本料理 八千代

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30～21:30 (L.O.)
土日祝 17:30～20:30 (L.O.)

1F ロッシニテラス

Food 平日 11:00～21:30 (L.O.)
土日祝 11:00～21:00 (L.O.)
Drink 平日 10:00～22:00 (L.O.)
土日祝 10:00～21:30 (L.O.)

ローストビーフ&グリル ロッシニ

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30～21:30 (L.O.)
土日祝 17:30～20:30 (L.O.)

メインバー

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
ディナー 17:30～22:00 (L.O.)
※土日祝定休
Tel : 050-3134-3553(直通)

スイーツ & ギフト

10:00～20:00
Tel : 03-3215-2015(直通)

B1F TOKYO KAIKAN 會

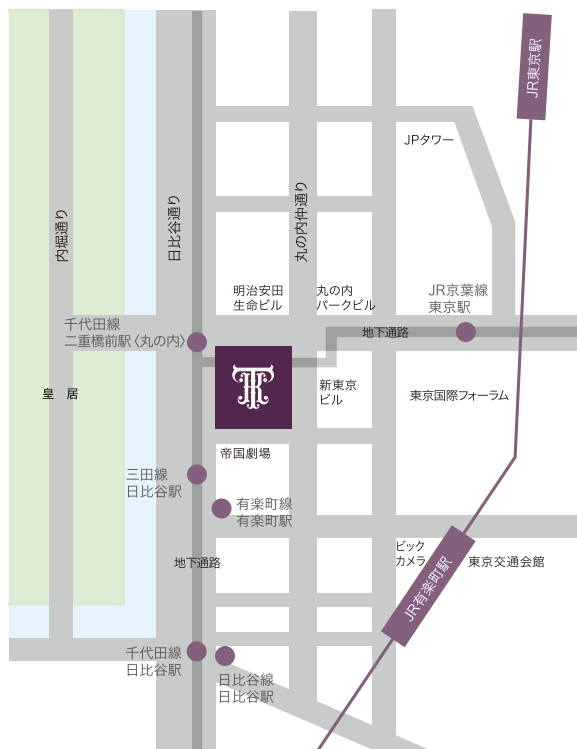
ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30～21:30 (L.O.)
土日祝 17:30～20:30 (L.O.)

※表示料金はいずれも本体価格です。別途、消費税、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(10%)を加算させていただきます。

※レストランプルニエ、日本料理 八千代、ロッシニテラス、ローストビーフ&グリルロッシニ、TOKYO KAIKAN 會は本館レストラン予約センターにてご予約を承ります。

※本リーフレットに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。

ACCESS MAP



〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-1
3-2-1 Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo 100-0005

JR

- 京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分※
 - 「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
- ※ビル直結の地下コンコースをご利用いただけます。

地下鉄

- 東京メトロ千代田線「二重橋前駅(丸の内)」
 - 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。

Directions by Train or Subway

- Tokyo Station (JR Line) Marunouchi South Exit:10min.walk
 - Yurakucho Station (JR Line) International Forum Exit:5min.walk
- Directly connected to the stations
- Tokyo Station (JR Keiyō Line)
 - Nijubashimae Station (Chiyoda Line)
 - Yurakucho Station (Yurakucho Line)
 - Hibiya Station (Hibiya Line, Toei Mita Line)