



TOKYO KAIKAN

the seasons

Winter
2025 12-2026 2
Restaurants & Bars



TOKYO KAIKAN



これからも
あなたとつくる東京會館

1922年、“世界に誇る社交場ながらも、
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。

創業から104年目を迎えた東京會館は、
その先の100年に向けて
伝統の味やおもてなしの心はそのままに
お客様をお迎えいたします。

これからも皆さまにとって、
人生の特別な場所であり続けるために。

French Restaurant
RESTAURANT PRUNIER レストラン プルニエ 2F

受け継がれてきた味にシェフ松本のモダンな感性を加えた、ミシュラン一つ星のメインダイニング。

Michelin-starred main dining area at Tokyo Kaikan.
Chef Hiroyuki Matsumoto brings a modern sensibility to our proud traditions of culinary excellence.



プルニエシェフ 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。2019年より「レストラン プルニエ」調理長を務める。



日本の伝統調味料である煎り酒と鰯の旨みの妙に、木苺の酸味を添えて。
塩麴でマリネした 大分県 佐伯産 美人鰯の瞬間湯引き
色とりどりの根菜サラダ 木苺のドレッシングとオリーブオイルのパウダー
¥4,950

PRUNIER

Lunch 11:30～14:30 (13:30 L.O.)
Dinner 17:30～22:00 (21:00 L.O.)
※月曜定休 / Closed on Mondays
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。
Seats 全48席
ホール36席・個室2室(いずれも最大8名様)
Tel: 050-3134-4890 (予約専用)



*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。
*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。



アニスやクローブなどが香る中世の料理書のレシピを、シェフ松本の感性で再構築した逸品。
古典書「Le viandier」より仔猪バラ肉の煮込み“カムリース”
下仁田より届く極上の殿様ねぎのロースト 生ハム添え 黒トリュフのラメル
¥9,350



上品な甘みの白皮にトマトのコンフィやバジル、モッツァレラのムースを合わせた軽やかかつ味わい深い一品。
愛媛県産 白皮のアラヴァパール
旬のトマトとモッツァレラのムース
カプレーゼスタイル
¥8,800



キャラメリゼしたバナナや栗かぼちゃの濃厚な甘みと、香るスパイスのマリアージュ。
5種のスパイスを使ったパバ ¥3,300

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.



様々な仕立てで河豚を味わい尽くす、冬の時季だけの贅沢な全7品。
河豚鍋に薄造り、唐揚げ、ふぐちりなど、旬を迎える河豚をご堪能ください。

河豚鍋 ￥19,800
*2名様より2日前までの要予約

八千代

Lunch 11:30~14:30 (14:00 L.O.)
Dinner 17:30~22:00 (21:00 L.O.)
※火曜定休 / Closed on Tuesdays

Seats 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（予約専用）



職人が吟味をし、炭火で絶妙な火入れをした食材をお楽しみいただける会席。
1日2組限定、あたたかな囲炉裏の前のお席で特別なひとときをお過ごしください。

囲炉裏で楽しむ冬の特別会席 ￥33,000
*2名様より3日前までの要予約



柚子香る蛸の焼き物と、鰯やぼたん海老、穴子などを乗せた海鮮丼など、
様々な海の恵みとともに春の訪れを感じるランチ限定御膳。

春華御膳 ￥8,250

板前の目利きにより厳選された旬の鮮魚を、
上質な寿司カウンターでお楽しみください。

寿司コース 藤 ￥18,000
瑠璃 ￥20,000



*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

*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。



素材本来の旨みを最大限に引き出す焼き加減と、フレンチで腕を磨いたシェフの洗練された感性の融合。會でしか味わえない逸品の数々と、初の試みである「黒毛和牛 3種食べ比べ」をご賞味ください。

飛翔 ￥23,100

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.



鮭鮓の旨味を余すところなくご堪能いただける、東京會館伝統の冬の一品。

鮭鮓のビスカイエン

*コース「飛翔」の一品



しっかりとした肉質をもつイチボときめ細やかなフィレ、上質なサーロインの贅沢な食べ比べ。

黒毛和牛 3種食べ比べ

*コース「飛翔」の一品



最大8名様までご利用いただける

個室のご用意もございます。

専属の料理人が目の前で火入れをする
臨場感ある空間でお過ごしください。



ふっくらと焼き上げた帆立にほうれん草のグラタンを添えて。
帆立のエキスを感ずるクリームソースとともにお楽しみください。

帆立貝のフロレンティン

*コース「飛翔」の一品



TOKYO KAIKAN

Lunch 11:30～14:30
(13:00 L.O./13:00 最終入店)

Dinner 17:30～22:00
(20:00 L.O./19:00 最終入店)

Seats 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 (予約専用)

*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

*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。



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.



旬を迎える甘鯛をベルモット香るソースと合わせた一品や、
風味豊かなランデーズソースとともに味わう国産牛フィレ肉とフォワ・グラなど、
グリルロッシニならではのクラシックなコースをお楽しみください。

グリルロッシニコース ￥18,700

ROSSINI

Lunch 11:30～14:30 (13:30 L.O.)

Dinner 17:30～22:00 (20:00 L.O.)

※水曜定休 / Closed on Wednesdays

Seats 全 56 席
ホール 44 席・個室 1 室 (最大 12 名様)

Tel : 050-3134-4890 (予約専用)



メインディッシュを選ぶランチコース
メイン1品 ￥7,150～／メイン2品 ￥10,450～
骨付き鶏もも肉のコンフィ 赤ワインソース(上)
真鯛のボワレ 男爵芋のガレット ブールブランソース(下)



濃厚な甘みが特徴の天使の海老を、魚貝類とともに旨みたっぷりに仕上げた
特製のブイヤベースをご用意するディナーコース。
東京會館で受け継がれてきたブイヨンが醸し出す深い味わいをご堪能ください。
ディナーコース メイン1品 ￥11,000～／メイン2品 ￥13,200～



*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。

*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。



岩中豚のシャリアビンステーキや小海老のビラフなどお酒に合う全6品の料理と、種類豊富なフリーフロードリンクで気心の知れた方々とあたたかなひとときを。
フリーフロア&ディナープラン ¥11,000(税金・サービス料込)

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.



白ワインとともにふっくらと蒸し上げられた舌平目には、芳醇な風味のバターと濃厚なオランダーズソースをふんだんに。創業当時から愛される、東京會館のスペシャリテです。

舌平目の洋酒蒸 ボンファム ¥4,620



ふわふわ食感の苺のショートケーキや、しっとりとしたピスタチオのフラッフィーなど、冬のくつろぎの時間に煌めきを添える、繊細で愛らしいスイーツの数々をお楽しみください。
冬のアフタヌーンティーセット～小さな宝石箱に見立てて～
¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800



苺とショコラの味わいをアクセントに、まろやかなほちみつと風味豊かなピスタチオを合わせた心満たされる贅沢なパフェ。
丸の内ハニーとピスタチオの贅沢ご褒美パフェ～苺とショコラを添えて～
¥4,400



ロッシニテラスでは、東京會館自慢のローストビーフをお気軽にお楽しみいただけます。
1週間煮込むことで肉の旨みを凝縮させたグレービーソースとともにご賞味ください。

ランチ ¥7,700～/ディナー ¥8,580～

ROSSINI
Terrace

平日 11:30～22:00 (20:00 L.O.)
土日祝 11:00～22:00 (20:00 L.O.)

Seats 全 72 席
ホール 44 席・ラウンジ 28 席

Tel : 050-3134-4890 (予約専用)



*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。〔フリーフロア&ディナープラン〕を除く)
*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。

Authentic Bar
MAIN BAR メインバー 1F

重厚かつクラシック、伝統と格式。初代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.

チキンや香味野菜の旨みを凝縮させたダブルコンソメスープに
ウォッカを加えるブルショットは、東京會館だからこそ叶う、唯一無二の奥深い味わい。
ブルショット ¥2,860



濃厚で華やかな香りから瑞々しい柑橘香へと変化していく複雑な香味。
ミズナラ樽由来の熟成感と、長く広がる余韻をお楽しみください。
響 アニバーサリーブレンド ¥11,000



厚みのある牛タンを昔ながらの調理法でしっとりとやわらかく。
肉の旨みとともにじっくり煮込まれた深い香味のシチューには、
ふくよかで果実味豊かな赤ワインを合わせて。

牛タンシチュー ¥4,180

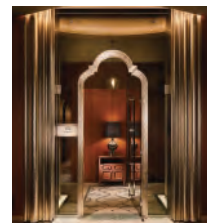


重厚な店内に一步踏み入れた瞬間に感じる、伝統と格式。
歴史と共に受け継がれた、ここでしか味わえない一杯をご賞味ください。

MAIN BAR

Lunch 11:30～14:00
(13:30 L.O.)
Bar Time 16:00～22:00
(お食事 20:30 L.O./ お飲物 21:00 L.O.)
※土日祝定休 / Closed on Weekends & Holidays
Seats 全 39 席
カウンター 11 席・ソファ 28 席
Tel : 050-3134-3553 (直通)

*表示価格は税込価格です。別途サービス料(15%)を加算させていただきます。
*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。



Pastry Shop

SWEETS & GIFTS スイーツ & ギフト 1F

東京會館の味の世界を凝縮し、進化させたベストリーショップ。
ギフトセットからデリカテッセンまで多彩なラインナップ。

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



旬の苺をたっぷりと使用したミルフィーユやバリブレストをはじめ、
高級柑橘種「せとか」とヘーゼルナッツの風味を組み合わせたロールケーキなど、
冬らしい仕立てのスイーツを幅広くご用意いたします。

カットケーキ ¥864~/ホールケーキ ¥3,240~/パン各種 ¥594～



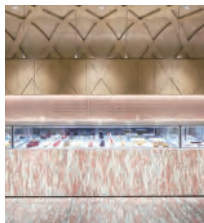
SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

Hours 平日 10:00～19:00
土日祝 11:00～19:00

Tel: 03-3215-2015 (直通)

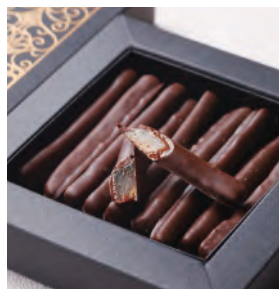
*表示価格は税込価格です。

*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。



冬の季節を彩る、色とりどりのショコラはなめらかなくちどけ。
柚子や苺など季節の訪れを感じる果実と、紅茶やピスタチオなどを使用した
この時季限定のボンボンショコラをお楽しみください。

ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592～



肉厚なオレンジピールと深みのあるビターチョコレートを含ませたオランジェットと、
ラズベリーにライチとローズの香りを合わせた華やかなフレーバーなど心おどる4種の
ハートのショコラは贈り物にも、ご自分へのご褒美にもおすすめです。

オランジェット ¥2,592

ショコラ・ハート 8個入り ¥3,618

*バレンタイン期間 数量限定



濃厚な甘みの栗とチョコレートの味わいが繊りなす調和。
カシスの酸味を効かせ、ほのかにラム酒が香る重層的な味わいのオペラ。

マロンとカシスのオペラ ¥918

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

Lunch 11:30～14:30 (13:30 L.O.)
Dinner 17:30～22:00 (21:00 L.O.)
※月曜定休 / Closed on Mondays
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。

日本料理 八千代

Lunch 11:30～14:30 (14:00 L.O.)
Dinner 17:30～22:00 (21:00 L.O.)
※火曜定休 / Closed on Tuesdays

1F ロッシニテラス

平日 11:30～22:00 (20:00 L.O.) Weekdays
土日祝 11:00～22:00 (20:00 L.O.) Weekends & Holidays

ローストビーフ&グリル ロッシニ

Lunch 11:30～14:30 (13:30 L.O.)
Dinner 17:30～22:00 (20:00 L.O.)
※水曜定休 / Closed on Wednesdays

メンバー

Lunch 11:30～14:00 (13:30 L.O.)
Bar Time 16:00～22:00 (お食事20:30 L.O./お飲物21:00 L.O.)
※土日祝定休 / Closed on Weekends & Holidays
Tel: 050-3134-3553 (直通)

スイーツ & ギフト

平日 10:00～19:00 Weekdays
土日祝 11:00～19:00 Weekends & Holidays
Tel: 03-3215-2015 (直通)

B1F TOKYO KAIKAN 會

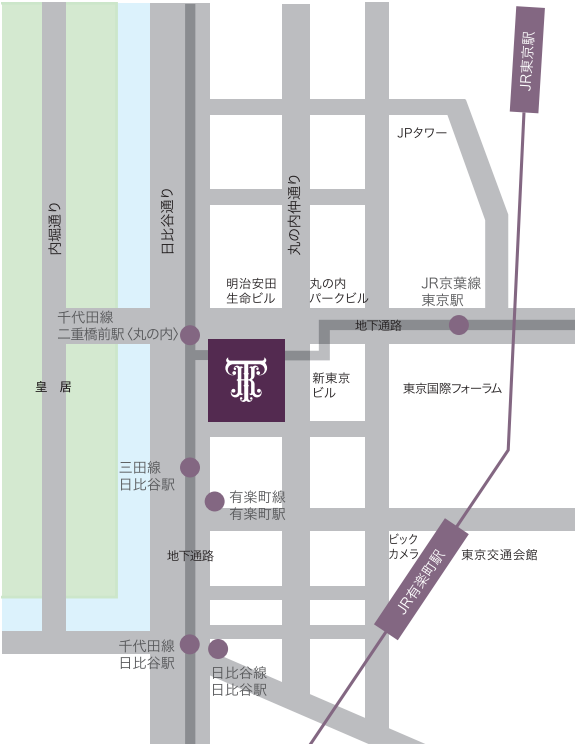
Lunch 11:30～14:30 (13:00 L.O./13:00 最終入店)
Dinner 17:30～22:00 (20:00 L.O./19:00 最終入店)

※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。

※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
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

- 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 Keiyo Line)
- Nijubashimae Station (Chiyoda Line)
- Yurakucho Station (Yurakucho Line)
- Hibiya Station (Hibiya Line, Toei Mita Line)