




TOKYO KAIKAN

the seasons

2019 Autumn

Restaurants & Bars



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・ウェ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。

French Restaurant
RESTAURANT PRUNIER レストランプルニエ 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。



サラマンダーでじっくり火入れたノドグロを色とりどりの秋食材と共に。
 通常の2倍の工程をかけるダブルコンソメと合わせた滋味を感じる一皿です。
 秋の味覚とノドグロのサラマンダー焼き ビーフのダブルコンソメ ¥7,100



肉厚でジューシーな味わいのドーバー産の舌平目をシンプルにムニエルで。
 1尾を2名様でシェアしていただく、プルニエのシグネチャーメニューの1つです。
 ドーバーソールムニエルコース ¥20,000 (単品 ¥13,000)



濃厚でとろける味わいの
 乳飲み仔牛の胸腺に
 アーモンドを纏わせムニエルに。
 オマール海老のエキスト
 シードルを合わせたソースで。
 フランス産リードヴォーと
 セップ茸のロースト ¥6,800

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)



松本が得意とする滑らかで官能的な鴨フォワ・グラのテリーヌ ¥4,100
 繊細な食感のバルフェシヨコラとムースココ “ダミエ” ¥2,100

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.



秋の味覚集めをテーマにした旬を感じる特別会席
小さな秋 深山肴 名月碗 熟爛肴 紅葉山 丸鍋 秋の味 ふるさとの味 名物
八千代の秋のおすすめ “光風会席” ¥20,000

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)



秋の極上食材 松茸
厳選した松茸をランチ御膳からディナー会席までふんだんに使用します。
特注のお重に二重橋が描かれたおすすめランチ 二重橋膳 ¥7,600
ディナー会席は¥12,000~ご用意しています。



1日1組限定
職人と会話しながら
囲炉裏の目の前で楽しむ秋会席
炭火で楽しむ秋の味覚三昧 ¥25,000
光付 酒肴 おさしみ 北海鍋 いろいろ
ご馳走 お食事 味覚の和

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
小鉢2品 寿司10貫 赤出汁
ディナーコース ¥12,000~
夜は仕入れに合わせておまかせで。





今が旬の魚介類や季節野菜、熟成させた和牛の旨みを最大限に引き出した鉄板焼きコース。
 ランチコース ¥5,000 / ¥8,500 / ¥12,000
 デイナーコース ¥13,000 / ¥18,000 / ¥25,000

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.



数種類のフレッシュハーブで蒸し上げた肉厚なタラバ蟹を檸檬風味のソースで。
 メインディッシュの黒毛和牛はサーロインとフィレを食べ比べでお楽しみいただけます。
 9-11月おすすめディナーコース “宇治橋” ¥20,000



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。



追加のアラカルトで人気の高いフォワ・グラと活車海老をフレンチ出身の原ならではの調理法で。
 フォワ・グラのソテー 赤茄子と共に ¥4,000
 活車海老 ソース・アメリカース ¥4,000

會
 TOKYO KAIKAN

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)
 デイナー 平日 17:30～21:30 (L.O.)
 土日祝 17:30～20:30 (L.O.)
 ランチ ¥5,000～/ デイナー ¥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)





フリーフローと秋の味覚満載のお食事がセットになったディナープラン。

秋の収穫祭プラン 2名様よりお1人様 ¥7,000 (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

9月 無花果のコスモポリタン ¥2,000

10月 梨のフレッシュギムレット ¥2,000

11月 オレンジとシナモンのネグローニ ¥1,900



全て手作り、パティシエこだわりのスイーツ&セイボリー。栗や洋梨で秋の装いです。
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



♪パフェにもティータイムにもおすすめの大人のパフェ
ショコラ&マロン / プリン 各¥2,000



ブティードヴル・サラダ・デザート・食後のお飲み物がついたディナーセット
ハンバーグステーキセット ¥4,000 / 秋のカレーセット ¥4,500 / 牛タンシチューセット ¥5,500
カレーライスは色鮮やかな12種類の薬味付き。
*ランチタイムにも軽食セットをご用意しています。¥3,500 ~

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)



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ぶランチコース ¥4,000 ~
秋鮭のピカタとフライ イクラ入りリゾットと共に
北海道産 仔牛フィレ肉のグリエ 濃厚クリームソース



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すすです。
ローストビーフコース ランチ ¥6,000 / デイナー ¥9,000
*お1人様 + ¥3,000 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)



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。
伝統のダブルコンソメや柔らかく煮込んだ牛タンシチュー等、懐かしのメニューが揃います。
Kaikan Classic Course ¥15,000 *ディナータイム限定

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.



秋のおすすめシングルモルトウイスキー

国際的な酒類コンテストで数々の賞を受賞し、世界中の人々にも愛されているジャパニーズウイスキーです。繊細で複雑、深みのある味わいの12年。奥行きのある、圧倒的な熟成感の18年。
山崎12年 ¥2,300/18年 ¥3,500



隣のグリルレストランから、本格的なフランス料理もご用意できます。

手作りのエクレーアにフォワ・グラをサンド。バルサミコソースをつけて楽しむフィンガーフードです。
フォワ・グラムースのエクレーア ¥1,500

香草香るバターで焼き上げたフランス産エスカルゴはシャブリや辛口のショートカクテルと相性抜群。
エスカルゴの殻焼き ¥3,000

数あるクラシックカクテルの中でも會館のマティーニは特におすすめです。オレンジビターとドライベルモットを香り付けだけ行う“リンススタイル”でエキストラドライな仕上がりがります。
マティーニ ¥1,500

MAIN BAR

ランチ 11:30～14:30 (L.O.)

ディナー 17:30～22:00 (L.O.)

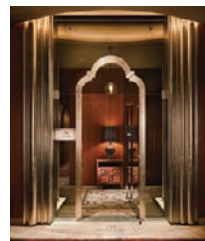
※土日祝定休

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、進化させたベストリーショップ。
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 ¥400 ~ / ホールケーキ ¥2,000 ~ / 季節のマロンシャンテリー ¥908
*10/18~10/31 はハロウィンにちなんだ限定商品も販売します。



ショコラティエ手作りのボンボンショコラは紅葉を連想させる色合いに。
無花果や洋梨を使用した秋限定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 ~



本館製菓
副製菓長 湯田 英明

入社後、企業の接遇施設や会員制の
ユニオンクラブで接客係を担当し、
その後パティシエの道へ転身。
本館休館中は他社ホテルに出向し
研鑽を積む。その後、新本館リオー
プンから現在に至るまでベスト
リーショップやレストランの新商品
の開発を担当している。



自然な甘さと滑らかな口当たりが上品な笠間産の和栗を
贅沢に使用した期間限定のマロンシャンテリー。
プレミアムマロンシャンテリー ¥1,500 *10月限定販売



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)



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

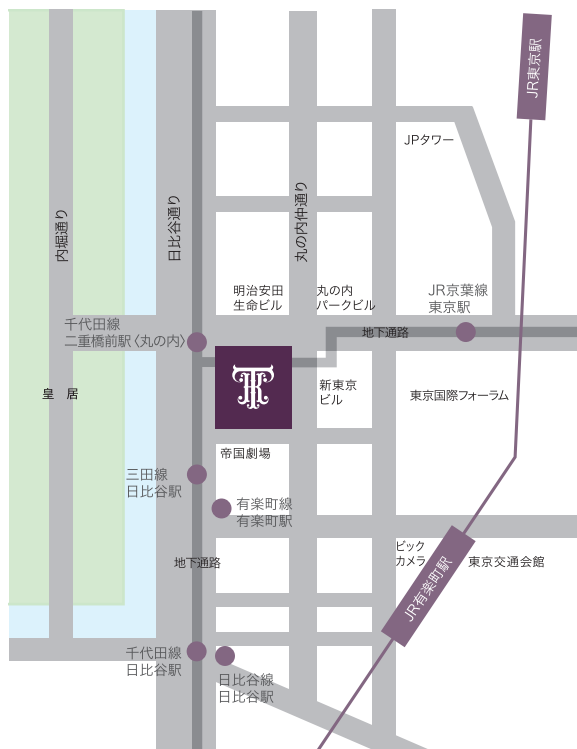
ランチ 11:30~14:30 (L.O.)
ディナー 平日 17:30~21:30 (L.O.)
土日祝 17:30~20:30 (L.O.)

※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)