



TOKYO KAIKAN

The
CHRISTMAS
2023

Restaurants & Bars

TOKYO KAIKAN



クリスマス商品のご予約は2023年11月1日(水)より、
お電話またはWEBで受付いたします。(3日前までの要予約)
営業時間 平日10:00～19:00 土日祝11:00～19:00
*12月22日(金)～25日(月)は10:00～20:00
Tel : 03-3215-2015(直通)
<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2023.html>



芳醇なマラスキーノ酒が香る、東京會館伝統スタイルのクリスマスケーキ。
ふんわり軽やかなスポンジに、中までぎっしり詰まった苺と
ココのあるリッチな甘さの生クリームを2段重ねにしました。
苺のクリスマスケーキ ￥6,480 *数量限定
お渡し日:12月22日(金)～25日(月) 直径 15cm×高さ 9cm

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、進化させたペストリーショップ。
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.



本の実やスパイスが詰まったシュトーレンのほか、数量限定のプレミアムシュトーレンは100日熟成させたしっとりリッチな食感。
お渡し日:
12月1日(金)～25日(月)
(右)プレミアムシュトーレン
¥4,428
*限定250個
縦 5.5cm×横 19cm×高さ 7cm
(左)シュトーレン
¥3,132
縦 13cm×横 24cm×高さ 5cm



ピスタチオをふんだんに使用したクリスマスカラー仕立ての120個限定ケーキ。
ピスタチオの香りとフレッシュな苺のハーモニーが毎年ご好評をいただいている人気商品です。

苺とピスタチオのフラッフィー ￥3,672
お渡し日:12月22日(金)～25日(月) 直径 12cm×高さ 5cm



本館限定の特別なクリスマスマロンシャンテリーが新登場。
まばゆいシャンティの中には莫ごした笠間産の和栗が贅沢に隠されて、ふんわりとした口当たりに。

笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー ￥4,860
お渡し日:12月22日(金)～25日(月) 直径 13cm×高さ 6cm



東京會館のクリスマスの定番、マーブル模様のプディングをバター風味のスポンジと
コーヒークリームで包んだ、クリーミーで濃厚ながら、控えめな甘さのプッシュ・ド・ノエル。
プッシュ・ド・ノエル (大) ¥5,400 (小) ¥3,240
お渡し日:12月22日(金)～25日(月) (大)縦 9cm×横 28cm×高さ 8cm (小)縦 9cm×横16cm×高さ 8cm



SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

Hours 平日 10:00～19:00
土日祝 11:00～19:00
Tel : 03-3215-2015 (直通)

*12月22日(金)～25日(月)は10:00～20:00の営業となります。
*各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。
*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。



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.



Menu de Noël ¥39,600(2名様より、3日前までの要予約)
販売期間:12月16日(土)～25日(月)

ズワイガニと甲殻類のジュレ カリフラワーのクリームとオシェトラキャビア
フォワ・グラとゆり根のクロメスキ 香り高い黒トリュフのペリグーソース
長野県産香茸のリゾット
オマールブルーと冬野菜のロワイヤル カプチーン/仕立て
国産牛サーロイン「ローストビーフ」 旬の冬野菜と特製ソース★
ブラウンカルダモンのプティボ
オムレット ノルヴェジェンヌ
コーヒー、ミニアルデイズ

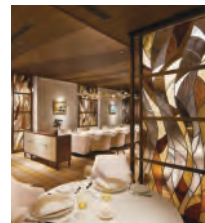
★12月22日(金)～25日(月)のディナータイム以外は、「和牛フィレ肉のボワレ」に変更となります。
*ソムリエ厳選ワインペアリング4杯付コース(¥56,100)もございます。

PRUNIER

Lunch 11:30 ～ 14:30
Dinner 平日 17:30 ～ 22:00
※月曜定休 / Closed on Mondays
※12月は月曜日も営業いたします

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)



*12月22日(金)～25日(月)のディナータイムはMenu de Noëlのみのご用意となります。
*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。

クリスマスらしいフォワ・グラやオマール海老などの贅沢な食材に、
相性の良い食材をそれぞれ組み合わせたこだわりのコースです。
デザートはフランベで仕上げ、特別なひとときを演出します。

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.



鮮度の良い鮑や活伊勢海老と続き、メインディッシュには松阪牛の食べ比べ。
贅沢な食材を使用し、様々な調理法により見た目も華やかなスペシャルディナーです。



クリスマス 特撰コース ¥38,500 (2名様より、2日前までの要予約)
販売期間:12月16日(土)～25日(月)

先附 | スモークを纏った海の幸の前菜

魚介のソテー ブイヤベース風 | 和牛ハンブルグ フォワ・グラを添えて

活鮑と肝リゾット 炎のタジン鍋焼き | 季節の焼野菜

活伊勢海老 香草焼き | 特撰 松阪牛(サーロインとフィレの食べ比べ)

ガーリックライス 帆立貝柱丼、伊勢海老碗、香の物

鉄板で魅せるクリスマスデザート



Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00

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)



*12月23日(土)～25日(月)のディナータイムは販売コースを制限しております。

*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.



クリスマスコース ￥24,200 (2日前までの要予約)
販売期間:12月16日(土)、17日(日)、23日(土)～25日(月)

マグロのマリネ 帆立貝のレムラード キャビア

フォワ・グラソテー 大根グラッセ ドライフルーツ バンドエビス

カナダ産 オマール 海老のボワレ 雑穀米のリゾット ソースヴァンプラン

国産牛フィレ肉のボワレ ポートワイン香るソースシャトー 赤ワインコンフィチュール

ショコラブランとバニライスのドレープ飾り フレッシュイチゴソースのクープ仕立て

コーヒーまたは紅茶と小菓子

ROSSINI

Lunch 11:30～14:30

Dinner 17:30～22:00

※水曜定休 / Closed on Wednesdays

※12月 は水曜日も営業いたします

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)



華やかでクラシカルな飾りつけのマグロのマリネからはじまり、
香り高い、王道のシャトーソースとブラックペッパーのアクセントがきいた
牛フィレ肉のボワレなど伝統と色彩感あふれる特別コースです。

*12月23日(土)～25日(月)のディナータイムはクリスマスコースのみのご用意となります。

*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。

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.



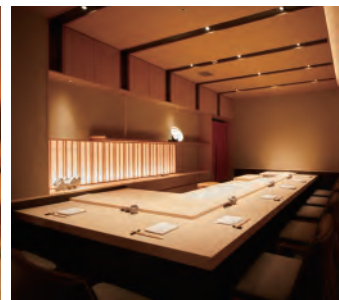
一年の締めくくりにふさわしいご馳走を、師走らしい特別な装いで提供いたします。

日本酒をはじめ、種類豊富に取り揃えたお酒と合わせてお楽しみください。



光風会席 ¥22,000

一、冬至	小豆粥 床節
一、運盛り	金柑いくら 銀杏 雪花蓮根 大原女人参 木の葉南瓜
一、風呂吹き	鯰鰯 大根 肝味噌
一、福引	虎福てっさ
一、砂落とし	銀鱈西京焼 近江蒟蒻白和え
一、焚火	和牛サーロイン朴葉焼
一、柚子湯	湯豆腐 九絃 土佐醬油
一、上げ物	伊勢海老黄金揚げ
一、年越し	鯉蕎麦
一、水菓子	



藤 ¥13,200 / 瑠璃 ¥16,500

上品な雰囲気のある寿司カウンターで、いつもと違うクリスマスの夜を。

八千代

Lunch 11:30~14:30

Dinner 17:30~22:00

※火曜定休 / Closed on Tuesdays

※12月には火曜日も営業いたします

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）



*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。

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.



伝統の国産牛ローストビーフをメインにお楽しみいただくクリスマスコース。

人気のアフタヌーンティーセットやパフェもクリスマス仕様で彩り豊かに展開いたします。

クリスマス 国産牛 ローストビーフコース ¥13,200 (2日前までの要予約)

販売期間: 12月16日(土)、17日(日)、23日(土)～25日(月)



クリスマスアフタヌーンティーセット ¥4,620

グラスシャンパーニュ付き ¥6,820

販売期間: 12月1日(金)～25日(月)

全て手作りのスイーツとセイボリーをバランスよく組み合わせた、こだわりのアフタヌーンティーセット。

愛らしいデコレーションでクリスマスを彩ります。



フルーツハーブティーとイチゴのキールロワイヤル ¥2,970

販売期間: 12月1日(金)～12月末

香り豊かなハーブティーとフレッシュな苺を使用し、
シャンパーニュで仕上げたクリスマスカラーのカクテル。

ビターショコラとベリーのパフェ ¥2,750

販売期間: 12月1日(金)～2024年2月29日(木)

濃厚なビターチョコレートと苺やラズベリーの酸味がマッチし、食感にもこだわったパフェ。



ROSSINI Terrace

平日 11:30～22:00

土日祝 11:00～22:00

Seats 全 72 席

ホール 44 席・ラウンジ 28 席

Tel: 050-3134-4890 (予約専用)



*12月23日(土)～25日(月)のディナートイムはクリスマス 国産牛 ローストビーフコースのみのご用意となります。

*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。

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
Dinner 17:30～22:00
※月曜定休 / Closed on Mondays
※12月は月曜日も営業いたします

日本料理 八千代

Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00
※火曜定休 / Closed on Tuesdays
※12月は火曜日も営業いたします

1F ロッシニテラス

平日 11:30～22:00 Weekdays
土日祝 11:00～22:00 Weekends & Holidays

ローストビーフ&グリル ロッシニ

Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00
※水曜定休 / Closed on Wednesdays
※12月は水曜日も営業いたします

メンバー

Lunch 11:30～14:00
Dinner 16:00～22:00
※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
※12月22日(金)～25日(月)は10:00～20:00の営業となります
Tel: 03-3215-2015 (直通)

B1F TOKYO KAIKAN 會

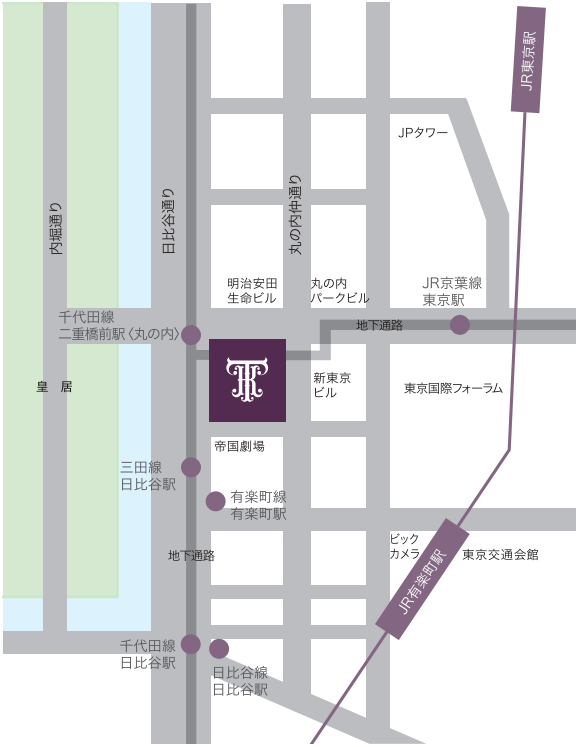
Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00

※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)