

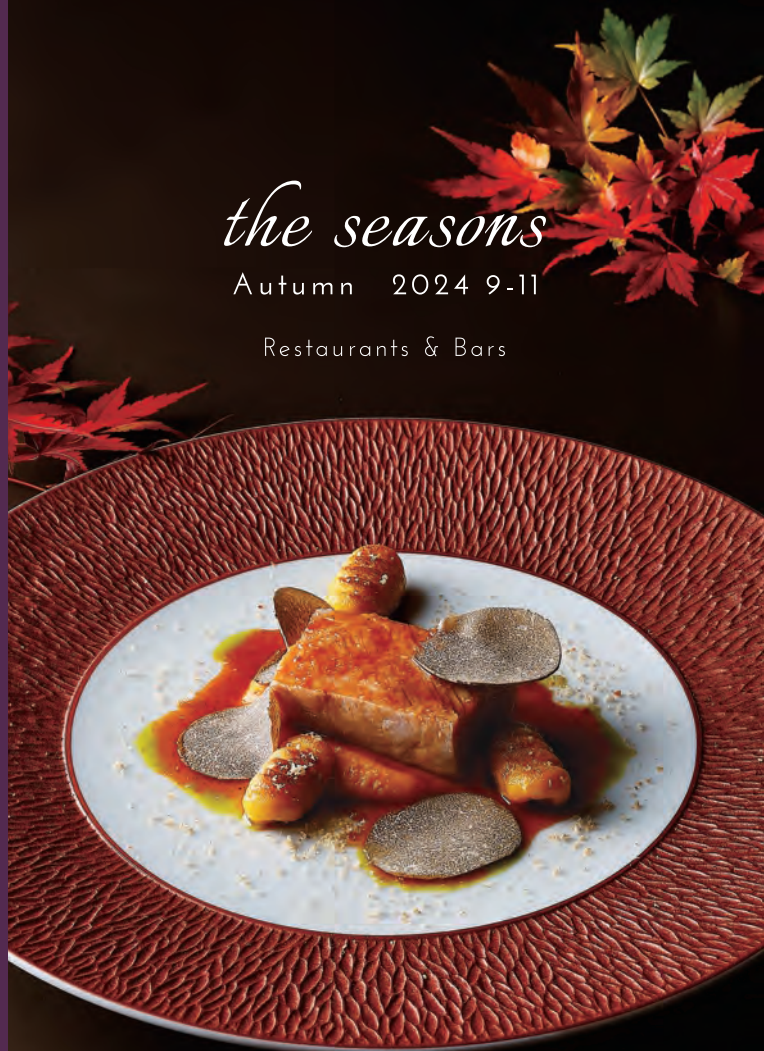


TOKYO KAIKAN

the seasons

Autumn 2024 9-11

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102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.



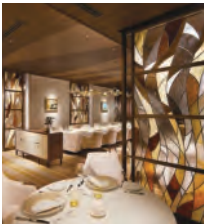
プルニエシェフ 松本浩之
三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」や「ダニエル・メトリ」などで6年に渡り本場の味を学ぶ。帰国後は、銀座「レ・ザンジュ」、「レストラン・フウ」などで料理長を歴任。2019年より「レストラン プルニエ」調理長を務める。



ミルキーな仔牛肉と、それを引き立たせる優しい味わいの秋食材との融合。
ブルターニュ産 仔牛のロースト バターナッツのビュレ かぼちゃのニョッキ 秋トリュフ添え
¥8,030

PRUNIER

Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00
※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。



ソーテルスワインとのマリアージュをお楽しみいただきたい一品。
ゴルゴンゾーラドルチェをサンドしたフォワ・グラのテリヌ
ソーテルスワインの透明なラビオリとサフラン風味の蜂蜜
¥6,820



平目の凝縮された身の旨みを、
鶏のエキスと焦がしバターのソースや
ヨーロッパで採れる旬の木の子と合わせて。
ブルターニュ産 平目のプレゼ
ヨーロッパ産 木の子のア・ラ・ボルドレーズ
焦がしバターを加えたジュ・ド・ブーレ
¥13,750



トスカ豆やタイムの香りが華やぐ秋のおすすめデセール。
栃木県産 那須高原「極」卵のクレームブリュレ トスカ豆風味 洋梨とタイムのグラス
¥2,530

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.



秋のご馳走を贅沢に堪能する会席料理。松茸や秋の旬魚を使用し、
落ち着いた和の空間でゆったりとお食事をお楽しみいただけます。
秋のおすすめ 光月会席 ￥23,000

八千代

Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00
※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）



*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。



金目鯛やいくら、帆立など、豊かな秋の食材を、
料理人との会話を楽しみながら囲炉裏の目の前で味わう旬の味覚。
囲炉裏のお席はランチ・ディナーともに1日1組限定です。
囲炉裏会席 炭火で楽しむ秋の醍醐味 ￥33,000



秋の海の幸、山の幸がたっぷり詰まった、
ランチ限定御膳。
秋の幸御膳 ￥8,250

カウンターから提供される、板前選りすぐりの
旬の鮮魚を存分にご堪能ください。
寿司コース 藤 ￥18,000
瑠璃 ￥20,000





東京會館のトラディショナルメニューにも登場する「舌平目」を鉄板の上で仕上げる魚料理や、人気の和牛年輪焼きをご提供する秋の特別メニューです。五感を刺激する料理の数々をお楽しみください。
 萩 ―HAGI― ￥19,800



「鉄板焼きで魅せる 舌平目の姿焼き」は、今が旬の舌平目を鉄板の上で繊細に切り分けます。熟練した料理人の包丁さばきを目の前でお楽しみください。

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.



薄切りにしたサーロインに大葉や葱を包み込んだ「和牛年輪焼き」。西洋ワサビと白みその薬味や、卵黄と味噌だまりのソースと合わせてお召し上がりください。



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）



*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。



フリーフローと、牛リブロースのグリエやチキンピラフなどお酒によく合う
バラエティ豊かな料理全5品がセットになった、秋の夜長におすすめのディナープランです。
フリーフロー&ディナープラン ¥10,500(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.



9月 フレッシュベリーニ(左) ¥2,530
10月 梨のホワイトレディー(中央) ¥2,530
11月 柿のバラライカ(右) ¥2,530



栗の名産地である茨城県笠間市で収穫されたばかりの新栗を中心に、秋の味覚を贅沢に味わう
笠間産 新栗をつかった プレミアムアフタヌーンティーセット ¥5,500/グラスシャンパン付き ¥7,700



笠間産の新栗を
ふんだんに使用したプリンや、
季節のフルーツ、アイスクリームなど、
様々な味わいをお楽しみいただく
贅沢な大人のパフェ。
笠間産 新栗をつかったプリン ア・ラ・モード パフェ
¥3,960



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。
肉の旨味を閉じ込めたグレービーソースとともに召し上がください。
ランチ ¥6,600~/ディナー ¥9,900~

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)



*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。(「フリーフロー&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。

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.



金目鯛とムール貝のマリエールや国産牛フィレ肉のグリエなど、
東京會館伝統の料理をモダンに再構築した豪華な秋のフルコースをお楽しみください。
グリルロッシニコース ¥16,500



メインディッシュを選べるランチコース ¥6,050～
岩中豚肩ロースのグリエ 茸のクリームソース（上）
秋鮭のムニエルと香草パン粉焼き ベアルネーズソース（下）



旬の太刀魚を香ばしく焼き上げ、秋の野菜とオリーブや香草を使用した
香り豊かな一品「太刀魚のボワレ キャビア・ド・オーベルジュ」などが
お楽しみいただけるディナーコースです。
ディナーコース ¥9,900～

ROSSINI

Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00
※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）



*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。

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.



フレッシュのザクロからジュースを絞り、カルヴァドスやライムと合わせた甘く芳醇な香りのショートカクテルです。
フレッシュザクロのジャックローズ ￥2,750



蒸溜所に眠る特別な秘蔵古酒を使用したスペシャルブレンド。
響ならではの華やかな香味に、熟成感や複雑さも感じられます。
響サントリーウイスキー100周年記念 ￥11,000



カクテルやウイスキーとともに、できたてのお食事をご用意いたします。
ブルーチーズ、ホワイトチーズ、ハードタイプ、シェーブルの4種類のフランス産フレッシュチーズをお楽しみいただける盛り合わせは、お酒の種類を選ばずお楽しみいただける定番商品です。
常陸牛を使用した挽き肉の旨味とトマトの酸味が絡み合うボロネーゼは、この秋におすすめのお食事メニュー。濃厚な味わいにお酒がすすみます。

チーズの盛り合わせ(左) ￥2,750
ボロネーゼ(右) ￥2,640

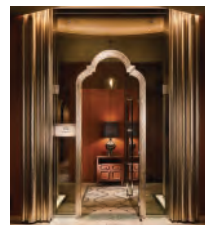
MAIN BAR

Lunch 11:30～14:00
Dinner 16:00～22:00
※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.



新栗の魅力を存分に引き出したモンブランをはじめ、素材と製法にこだわり、
旬の美味しさを味わうケーキやパンを種類豊富に展開します。

カットケーキ ¥756 〜／ホールケーキ ¥2,700 〜／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。



ショコラティエ手作りのボンボンショコラは秋の色合いに。
洋梨やラムレーズンを使用し一つひとつ手作りで丁寧に仕上げています。
また、ハロウィンには特別なショコラも登場。
ボンボンショコラ6個入 ¥2,160〜



ビスキュイ生地の中に
なめらかなカスタードを忍ばせ、
旬のマスカットを華やかに飾った軽やかな一品。
マスカットのシャルロット ¥864



新栗本来の自然な甘みと上品な香りを、
滑らかな口当たりの生クリームで包み込んだ秋限定の特別な味わい。
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

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
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
Dinner 17:30～22:00
※火曜定休 / Closed on Tuesdays

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

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
Tel: 03-3215-2015 (直通)

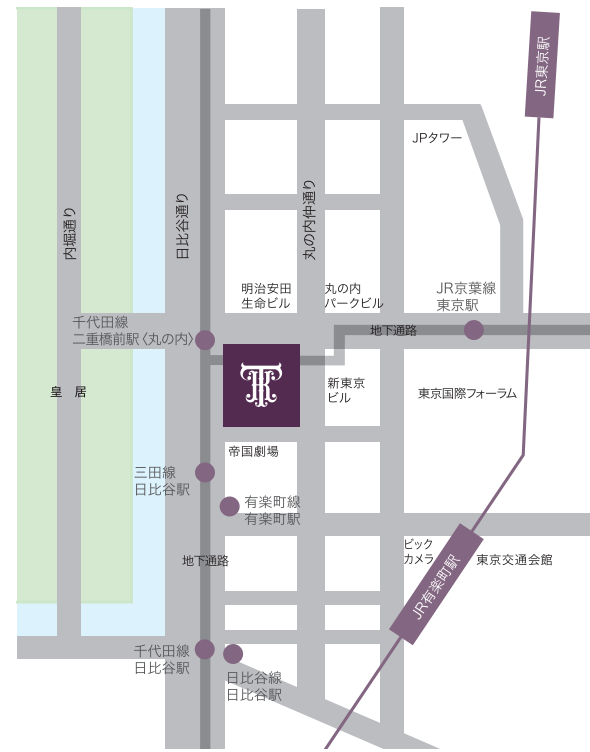
B1F TOKYO KAIKAN 會
Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00

※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)