



TOKYO KAIKAN

the seasons

Summer 2025 6-8

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103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。



とろけるような甘さのマンゴーと濃厚なフォワ・グラのテリースの組み合わせ。
夏に旬を迎えるバジリコの爽やかな香りがアクセント。
鴨フォワ・グラのテリースと宮崎県産 完熟マンゴー バジリコ風味 ￥7,700

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。



華やかな芳香が特徴のバラ「さ姫」とライチに彩られたオマールブルーの濃厚な旨み。
ヨーロッパ産 オマールブルー キュイ・オ・ナチュレル
奥出雲蕎麦園「さ姫」のバラ ライチ アメリカンチェリー 蜂蜜のドレッシング ￥16,500



南フランスの郷土料理「ブイヤベース」をシェフ 松本のモダンなアレンジで。
ブイヤベースを纏った鱈のバターポシェ
ういきょうのフォンダンと
金柑のコンポート
￥9,530



キルシュに漬けたパイナップルのスガーグラーッセ スターアニスのアクセント
￥2,860

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.



生雲丹や栄螺のつば焼き、鰻のたたきなど旬の海の幸から、
ミニ鰻重までお楽しみいただける贅沢な夏の特別会席。

暑気払い 納涼の宴 ￥20,000

販売期間：7月19日（土）～8月31日（日）

*2名様より3日前までの要予約



鰻の湯引きをはじめ、香ばしく蒲焼きに仕上げた鰻ざくや鰻寿司、天ぷらなど、
夏に旬を迎える鰻を様々な仕立てでご堪能ください。

鰻会席 ￥17,600

*3日前までの要予約



炭火でふっくらと焼き上げる国産鰻は、香ばしく仕上げた蒲焼きと、
鰻本来の旨みを味わえる白焼きの二段でご用意いたします。

鰻重会席 ￥14,000



板前が厳選した旬の鮮魚の
江戸前寿司を寿司カウンターで。

寿司コース 藤 ￥18,000

瑠璃 ￥20,000

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。



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.



新鮮なとうもろこしだけを使用して素材の味を引き出したこだわりの冷製スープや活鮑、
黒毛和牛サーロインとフィレの食べ比べなど、會でしか味わえない多彩な全9品のコース。
彩 -AYA - ¥24,200



旬の活鮑を炎とともに、肉厚の身をやわらかく蒸し焼きに。
仕上げにすだちバターソースと和えてさっぱりと。
活鮑 タジン鍋の炎焼き すだちバターソース



ホワイトアスパラガスを華やかに仕立てた一品。
アンチョビやねぎなどを使用した風味豊かな
特製のタルタルとともにお楽しみください。
ホワイトアスパラガス フラワーガーデン仕立て



目の前で臨場感たっぷりに焼き上げる料理人の技。
素材の旨みを引き出すための絶妙な火入れにこだわりが光ります。



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。

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.



香草とともに香り豊かに仕上げた旬のイサキや、
東京會館伝統のシャリアピンステーキをグリルロッシニ流にアレンジしてご用意。
伝統とモダンさを融合させた料理の数々をお楽しみください。
グリルロッシニコース ￥16,500

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）



メインディッシュを選べるランチコース ￥6,050～
黒鯛のボワレ パビヨット仕立て シャンピニオンソース(上)
岩中豚肩 ロース肉の香草焼き ショロンソース(下)



白ワインとともに柔らかに蒸し上げた舌平目と芳醇なバターの香り。
濃厚かつ豊かな味わいが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



*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。



牛リブロースのパネソテーやチキンピラフなどお酒に合うバラエティー溢れる全6品の料理と、豊富なドリンクのフリーフローで夏の夜のひとときをお過ごしください。
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.



どこか懐かしさを感じるドゥミグラスソース風味のピラフとふっくらと揚げられた舌平目の旨み。
文豪・三島由紀夫も愛した伝統の逸品をぜひご賞味ください。
ソールピラフ シャトーソース ¥2,860 *2日前までの要予約



マンゴーやメロン、オレンジなどのフルーツを使用した軽やかな味わいのスイーツを中心に、夏らしく鮮やかな装いに仕立てたアフタヌーンティーセット。
夏のアフタヌーンティーセット ¥5,500/グラスシャンバーニュ付き ¥8,800



2色のメロンの果肉を使用し、果実感とともに愛らしく仕上げたパフエ。華やかな香りのアールグレイソースとの意外な組み合わせの妙をお楽しみください。
2色メロンの贅沢大人パフエ ¥4,400



完成までに3日間かけて作られる東京會館伝統の欧風カレーをはじめ、この夏限定のカレーを含む全8種を幅広くお楽しみいただける夏のカレーフェア。
カレーライス各種 単品 ¥2,420~/セット ¥4,400~

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。



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.

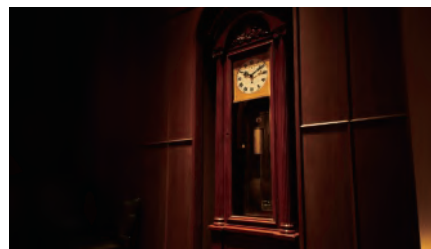
すっきりとした酸味と濃厚な甘さが特徴のパッションフルーツと軽やかなホワイトラムを合わせた、夏らしく爽やかな一杯。
パッションフルーツのダイキリ ¥3,300



繊細かつ上品な味わいの山崎12年と、新緑や果実のような爽やかさが香る白州12年。こだわり抜かれた香味で世界を魅了し続けているジャパニーズウイスキーです。
山崎12年 白州12年 ¥4,950



醤油をベースにしょうがなどのアクセントを効かせたソースで味付けされたローストビーフを贅沢にサンドウィッチに。思わずお酒が進むような食べ応えのある一品です。
ローストビーフサンド ¥3,960



初代本館から100年を超えて時を刻み続ける大時計とともに、都会の喧騒から離れた空間でゆったりとした時間をお過ごしください。

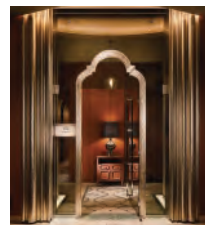
MAIN BAR

Lunch 11:30～14:00
Bar Time 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.



フランスの伝統菓子「サントノーレ」をクッキーシューで仕立てました。
コーヒーやヘーゼルナッツの深みのある味わいに、
トロピカルフルーツの風味がアクセント。
ヘーゼルナッツのサントノーレ ¥842



国産の桃やラ・フランスなど9種の果物をふんだんに使用したサマーシュトーレンや、
梅酒やジャスミン茶など、豊かな風味のボンボンショコラもご用意しております。
プレミアムサマーシュトーレン(左) ¥5,184
*7月1日(火)から販売(限定120個)
ボンボンショコラ 6個入り(右) ¥2,592~

マンゴーやメロン、パッションフルーツなどを使用したスイーツを中心に、
瑞々しく、彩り鮮やかにご用意いたします。
きな粉とバナナを組み合わせたまろやかな口当たりのブッセなど新作のスイーツも登場。
カットケーキ ¥756~/ホールケーキ ¥3,024~/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。



夏らしいココナッツ・マンゴーと爽やかなはちみつレモン、
なめらかな口どけの2種のベリース。
季節のベリース <ココナッツ・マンゴー>(左) ¥756
<はちみつレモン>(右) ¥810

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
Bar Time 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)

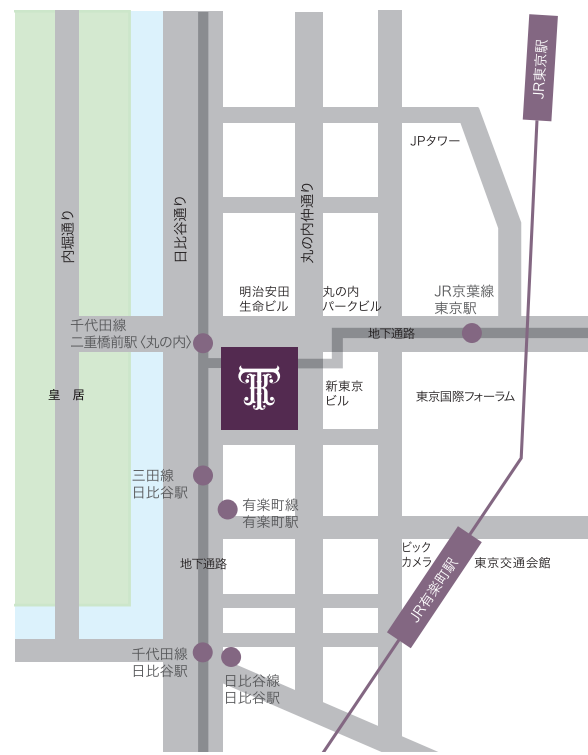
B1F TOKYO KAIKAN 會
Lunch 11:30～14:30
Dinner 17:30～22:00

※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)