

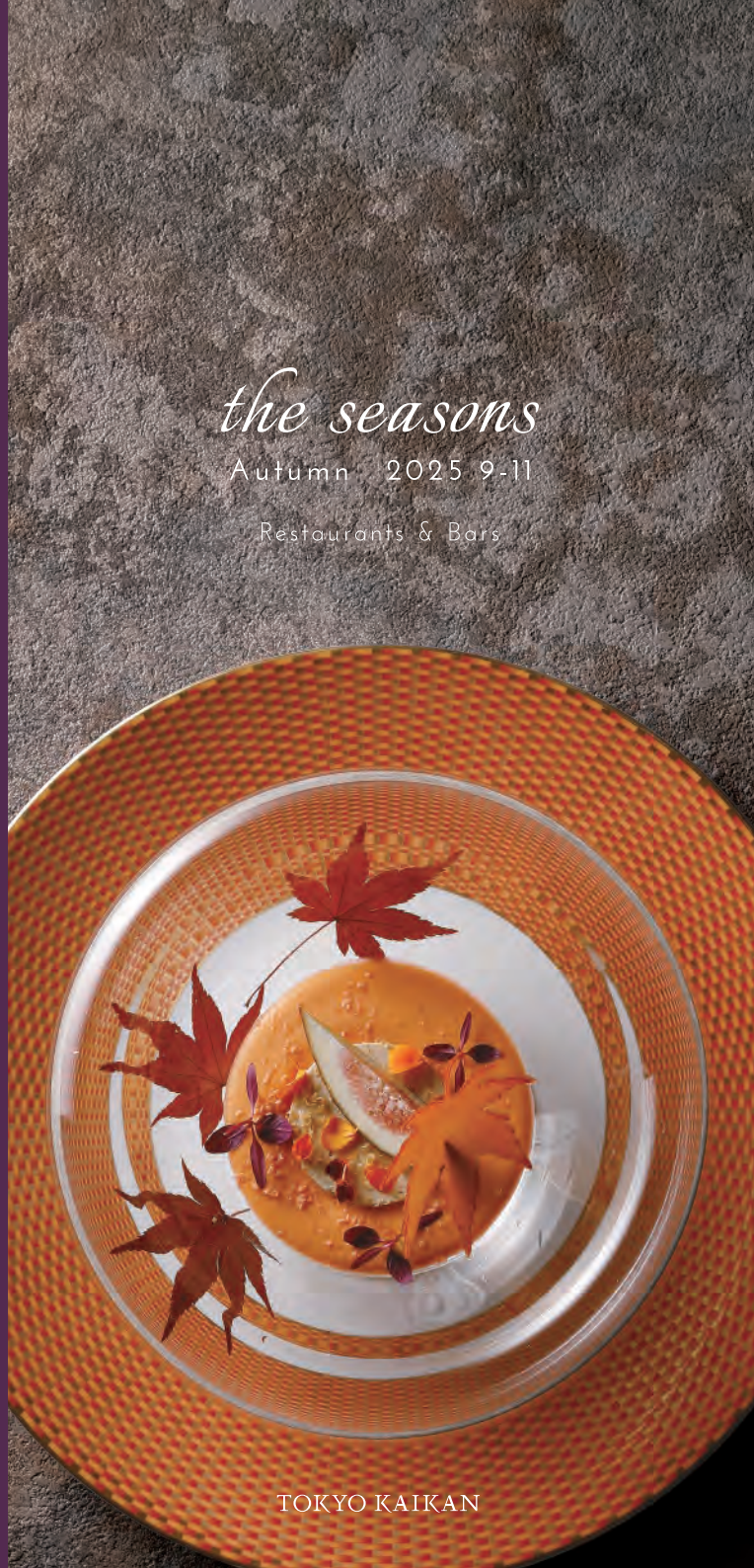


TOKYO KAIKAN

the seasons

Autumn 2025 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。



バターナッツかはちのやさしい甘みとフォワ・グラが濃厚にとけあう至福の味わい。
バターナッツの冷製ヴェルテ 滑らかなフォワ・グラのデリカ カシュナッツのラベ
¥4,510

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。



五島列島産の上質な丸絵と旬を迎える秋茄子の深い旨みをご堪能いただく一品。
丸絵のエスカロップ 秋茄子のキャビア・ド・オーベルジュー
¥14,300



しっとりとした、肉厚なドーバー産の舌平目を2種の茸の芳しい香味とともに。
ドーバー産 舌平目のフィレ
セップ茸とジロール茸のファルシ
ソースノルマンド
¥9,350



埼玉県川越産 紅糸を使った薩摩芋のテリーヌ リコッタチーズとオレンジのグラス
¥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.



職人が炭火でじっくりと火入れをして仕上げていく料理の数々をご堪能いただける特別会席。
旬の食材を使用する焼き物や鍋などとともに、あたたかな空間で和やかな時間を過ごしてください。

囲炉裏で楽しむ秋の特別会席 ￥33,000

*2名様より3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）



秋に旬を迎える食材をふんだんに使用したランチ限定御膳。
鮭といくらをたっぷりとのせた御飯や、
香り高い松茸のお吸い物など秋の味覚をお楽しみください。

秋の幸御膳 ￥8,250

*3日前までの要予約



身の引き締まった鮭や帆立、濃厚な白子など
海の幸を贅沢にお楽しみいただける北海鍋。
季節の深まりを感じる頃におすすめです。

囲炉裏で楽しむ秋の特別会席 ￥33,000

*2名様より3日前までの要予約



厳選された旬の鮮魚を
板前の粋が感じられる寿司カウンターで。

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。



鮑の前菜に始まり、A5ランクの黒毛和牛の食べ比べやこだわりの鯛めしなど、鉄板での絶妙な火入れと素材にこだわる会ならではの贅沢なコース。

楓-KAEDE - ¥20,900
*2名様より2日前までの要予約

Teppanyaki TOKYO KAIKAN KAI TOKYO KAIKAN 会 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.



東京會館伝統の逸品を鉄板焼きでアレンジした「旬の魚 ボンファム風」。こっくりとした味わいのソースに香ばしく焼き上げた魚を合わせた、会でしか味わえない一皿。

旬の魚ボンファム風



鉄板の熱で火入れをし、ふっくらと炊き上げる鯛めし。醤油やみりん、塩などシンプルな調味料で味付けをし、素材のもつ旨みをより一層引き立てます。鉄板焼き屋の鯛めし



洋酒とともにやわらかく蒸し上げた鮑を冷製仕立てに。フレンチで腕を磨いた料理人が仕上げる繊細な味わいをお楽しみください。

鮑の洋酒蒸 冷製前菜



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.



金目鯛や天使の海老、帆立を使用したサフラン香る煮込み料理や国産牛フィレ肉のグリエなど、
クラシックなフレンチをモダンな感性とともに再構築した秋のフルコース。

グリルロッシニコース ￥18,700～



メインディッシュを選べるランチコース ￥7,150～
秋鮭のグリエ ペアルネーズ カダイフ巻き パルサミソース(上)
黒毛和牛 ネック肉 アッシュバルマンティエ(下)



秋から旨みが増す平目を帆立のブイヨンやバターとともに煮込んだ4種の豆と合わせて
やさしい味わいに仕上げた「平目のボワレ 4種豆のフランセーズ風煮込みとともに」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 ￥11,000～

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)



*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。



岩中豚のシャリアピ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秋の夜長をゆったりとお過ごしください。
フリーフロー&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.



長年多くのお客様から愛され続けている東京會館のオムライス。とろけるような食感の卵と、ほっとする味わいのチキンライスの組み合わせをお楽しみください。

ふわふわ卵のチキンオムライス セット ¥4,620/単品 ¥2,640



深みのある甘さと香りが特長の笠間産の新栗を中心に、シャインマスカットやさつまいもなど、秋の趣を感じるアフタヌーンティーセット。

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/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800



爽やかに香るシャインマスカットと濃厚な甘さの巨峰を使用した贅沢なパフェ。溢れる果実感とともに日本酒がほのかに香ります。シャインマスカットと巨峰の贅沢パフェ酒粕のクリームとアールグレイのアイスクリームを添えて ¥4,400



東京會館こだわりのローストビーフをロッシニテラスでも。低温でじっくりと焼き上げられ、旨味が凝縮された逸品をご賞味ください。

ローストビーフ ランチセット ¥7,700~/ディナーセット ¥8,580~
*ご予約限定

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.

ザクロの果実から絞ったジュースをカルヴァドスやフレッシュライムジュースと合わせた一杯。秋に実るザクロの甘みと酸味をお楽しみください。

フレッシュザクロのジャックローズ ¥2,750



ホワイトオーク樽で熟成された豊かなバニラ香と果実香。繊細かつ上品な味わいと、奥深く複雑な香味が幾重にも押し寄せます。

ウイスキー 山崎12年 ¥4,950



4種のフランス産フレッシュチーズ【青カビ・白カビ・ハード・シェーブル】の盛り合わせをメインバーではご用意しております。

風味の異なるチーズに合わせたワインとのマリアージュがおすすめです。

チーズの盛り合わせ ¥2,750



伝統と格式が漂う、重厚さで満たされた大人の空間。時を超えて愛される一杯とともにごゆっくりとお過ごしください。

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.)

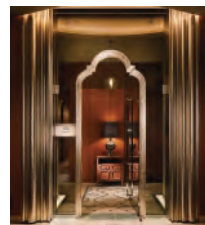
※土日祝定休 / Closed on Weekends & Holidays

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.



栗の名産地である笠間産の新栗を使用したモンブランやプリンなどのスイーツや、
紅玉りんごやいちじくなど、旬の果実を味わうスイーツをご用意いたします。

カットケーキ ¥702 〜 / 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。



ほうじ茶やゴマなど奥深い和の心を感じられる風味から、
クランベリーやラム酒を使用した華やかなフレーバーまで一つひとつが丁寧な味わい。
ショコラティエの細やかな感性が詰まったボンボンショコラです。

ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592〜



瑞々しいシャインマスカットをたっぷりと使用し、
繊細なくちどけのクリームとスポンジを合わせた
パティシエこだわりの一品。

シャインマスカットのショートケーキ

カット ¥810 / ホール ¥6,480

*ホールは3日前の15時までの要予約



ビスタチオの濃厚さとチェリーの甘酸っぱさの絶妙な組み合わせ。
ふんわりと感じられるキルシュの香りがアクセント。

ティラミス ビスタチオ ¥702

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

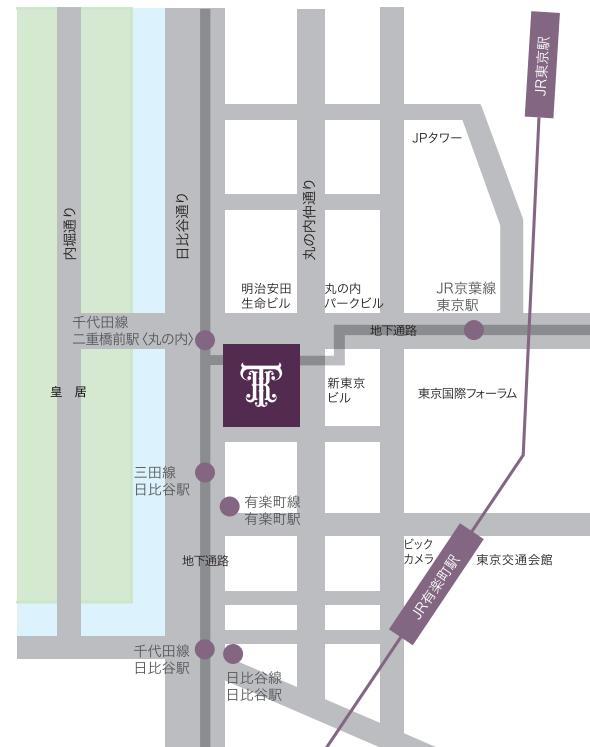
Lunch 11:30～14:30 (13:00 L.O./13:00 最終入店)
Dinner 17:30～22:00 (20:00 L.O./19:00 最終入店)

※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)