



TOKYO KAIKAN

the seasons

Spring 2026 3-5

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104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年に渡り本場フランスの味を学ぶ。帰国後は、国内の名店で料理長を歴任したのち2019年より「レストラン プルニエ」調理長を務める。自ら全国各地へ訪ねて食材の探求をし、料理がもつ物語を大切に、伝統を尊重しながらも新たなフレンチへの挑戦を続けている。



フランス産 仔牛のロースト 色とりどりの春野菜 ブランケットソースと黒トリュフのクーリ
¥9,350



中華技法“漿”でじっくり火入れした ヨーロッパ産オマールブルーイカ墨の Pasta とアメリカ産ソースで
¥17,600



北海道産 生うにと汐うにのロワイヤル
フォワ・グラのテリーヌ
佐賀県有明産 生海苔のコンソメジュレ
¥5,830

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)



熊本県産 甘夏を合わせたココナッツのブランマンジェ 天草の塩を使ったグラス
¥2,530

*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.



季節感あふれる様々な食材を、職人がひとつひとつ細やかに仕上げる贅沢な会席。
 ご家族でのお祝いやご接待など、春のひとときを和やかな空間でおくつろぎください。
 光月会席 ¥23,000



色とりどりの手巻寿司と春らしい品々を詰め合わせた彩り豊かなお弁当。
 デザートには人気のミニマロンシャンテリーをお楽しみいただけます。

お花見弁当 ¥7,700
 販売期間:3月5日(木)~4月24日(金)
 *ランチ限定 3日前までの要予約



あたたかな囲炉裏の前に
 旬の食材を職人が絶妙な火入れで
 ご用意する特別会席。
 囲炉裏で楽しむ春の特別会席
 ¥33,000
 *2名様より3日前までの要予約

厳選した旬の鮮魚をご堪能いただく寿司コース。
 お酒の肴にもぴったりな一品一品とともに
 寿司カウンターでごゆっくりお過ごしください。
 握りとつまみを堪能できるコース 翠 ¥25,000
 *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)



*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。



料理人が厳選して仕入れた春が旬の食材を、
素材本来の味を引き立てた最上の焼き加減でご用意いたします。

郷躑 —TSUTSUJI— ¥20,900

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.



ふっくらと焼き上げられた真鯛に、2色のソースを合わせて風味豊かに。

真鯛のボワレ 紅白ソース

*コース「郷躑」の一品



香ばしく焼き上げる湯葉の食感と、和牛のとろける上質な旨みを味わう一品。
大葉の爽やかな香りとともに楽しんでください。

和牛の湯葉巻
*コース「郷躑」の一品



最大8名様までご利用いただける個室のご用意もございます。
専属の料理人が目の前で食材に火入れをする
臨場感のある空間でお過ごしください。



活車海老を余すことなく堪能いただく会でしか味わえない逸品。
味噌の深みと玉ねぎの甘みを合わせたソースとともに。

活車海老
*コース「郷躑」の一品

會
TOKYO KAIKAN

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.



ブイヤベース仕立てのソースとともにお楽しみいただく春が旬の目張や、
赤ワインが芳醇に香るソースと合わせた国産牛フィレ肉のグリエなど、
東京會館伝統の料理を再構築した春ならではのコース。

グリルロッシニコース ¥18,700

*2日前までの要予約



メインディッシュを選べるランチコース

メイン1品 ¥7,150～/メイン2品 ¥10,450～

岩中豚ロース肉のグリエ きのこクリームソース(上)

鮭のグリエ パルサミソース ホワイトアスパラガスのソテー(下)



お客様から長く愛されてきたメニューを期間限定で復刻してご用意。
クラシカルで味わい深い逸品をこの機会にお楽しみください。

US産牛フィレ肉のパネソテー シャトーソース ¥9,900(上)

帆立貝の洋酒蒸 ボンファムスタイル ¥4,950(下)

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。

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.



伊達鶏もも肉のグリエやきのこのクリームソースパスタなどバラエティ豊かな全6品の料理と、種類豊富なフリーフロードリンクでゆったりとお過ごしください。

フリーフロア&ディナープラン ¥11,000(税金・サービス料込)



苺がもつ鮮やかな赤の色彩をテーマに、華やかかつシックに仕立てたアフタヌーンティー。一つひとつにパティシエの感性が光る、多彩なスイーツをお楽しみください。

RED ~苺に染まるアフタヌーンティー~ ¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800



春のひとつときに煌めきを添える、旬を迎える苺を贅沢に使用した果実感たっぷりのパフェ。

RED尽くしパフェ ~苺の贅沢~ ¥4,400



東京會館自慢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、旨味が凝縮された一皿をご賞味ください。

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。(「フリーフロア&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.



国産のプレミアムジン「ROKU(六)SAKURA BLOOM EDITION」を使用したカクテル。まろやかな口当たりにはほんのりと桜が香り、春の泡沫を思わせる一杯です。

桜のピンクレディ ¥2,750



春らしく澄んだ味わいの中を感じる、はちみつのようなやわらかな甘み。桜樽で後熟させた希少な原酒のもつ、芳しく華やかな桜の香りが広がります。

響 プロッサムハーモニー ¥3,630



ミルクを使用した東京會館伝統のカクテル「會館風ジンフィズ」とたっぷりの具材を挟んだB.L.T.サンドウィッチは、

パーティタイムはもちろん、ランチタイムにもおすすめの組み合わせ。

會館風ジンフィズ ¥2,090 / B.L.T.サンドウィッチ ¥2,860



メインバーで味わうことができるのは伝統と格式を語る一杯。街の喧騒から離れた空間で上質なひとときをお過ごしください。

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、進化させたパストリーショップ。
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.



ベリーやレモンカードとともに愛らしく仕立てたホワイトチョコレートのムースや、濃厚なショコラチーズケーキにオレンジの風味を合わせた一品など新作ケーキが登場。爽やかな甘さのりんごを使って春らしい装いに仕上げたクラフティもおすすすめです。

カットケーキ ¥810~/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。



濃厚なピスタチオクリームをたっぷり詰めたエクレアに、
鮮やかなベリーの甘酸っぱさが華やかなアクセント。

ピスタチオクリームのエクレア ¥918



抹茶や玄米茶、黒ごまなど
滋味深い和の素材がもつ奥ゆかしさと
レモンやベリーの果実の爽やかさ。
ショコラティエが丹精を込めた
豊かなフレーバーが揃います。

ボンボンショコラ 6個入り ¥3,240~



京都「一保堂茶舗」の抹茶を栗に、ほうじ茶をクリームに使用し、
味わい深い大人のマロンシャンテリーに仕立てました。
底には国産きなこを使用したピーナッツのカラメリゼを忍ばせて。

抹茶とほうじ茶のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,944

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./お飲み物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)

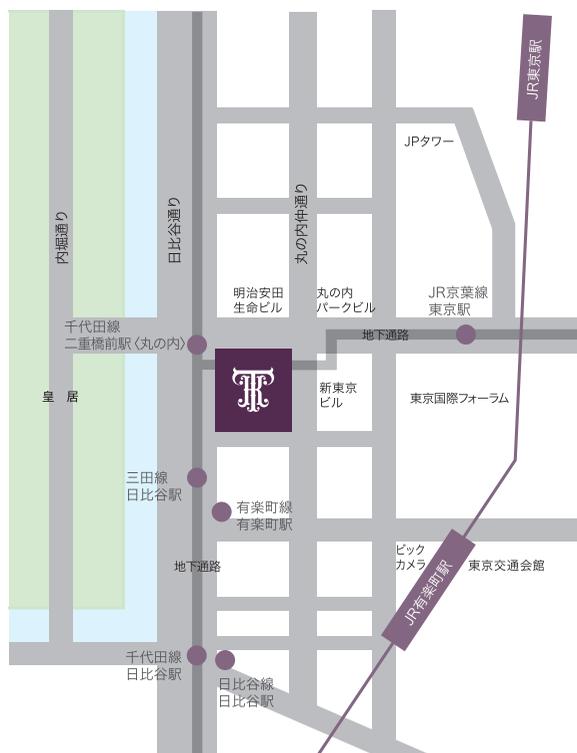
Dinner 17:30~22:00 (20:00 L.O./19:00 最終入店)

※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。

※写真はイメージです。また、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 Keio Line)
 - Nijubashimae Station (Chiyoda Line)
 - Yurakucho Station (Yurakucho Line)
 - Hibiya Station (Hibiya Line, Toei Mita Line)