



TOKYO KAIKAN

the seasons

Summer 2026 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 シストロン産 仔羊のロースト トマトコンフィのカブレーゼ バジリコ風味のジュ ¥9,350



ヨーロッパ産 オマールブルー キュイ・オ・ナチュレ
アボカドのムースリーヌとココナッツカレーソース ¥19,250



鴨フォワ・グラのテリーヌ
国産マンゴー 生姜のジュレ
ラオス産 マッケーンベッパー ¥6,820

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)



再構築した国産レモンのタルトシトロン ¥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.



夏の風物詩である鰻を蒲焼きと白焼きの二段でご用意。
炭火で焼き上げた国産鰻のやわらかな旨みをご堪能ください。

鰻重御膳 ¥9,350
*ランチ限定



鰻や鮓の涼しげなお造りと栄螺のつぼ焼き、車海老の焼き物など、
海の幸をふんだんに使用した納涼のひとつにおすすめの特別会席。

夏の特別会席 涼夏 ¥19,800
販売期間：7月18日(土)～8月31日(月)
*3日前までの要予約



鰻の湯引きをはじめ、ふっくらとした食感の天ぷらや寿司など、
夏に旬を迎える鰻を様々な仕立てでご用意いたします。

鰻会席 ¥17,600
*3日前までの要予約



厳選された旬の鮮魚で握られた江戸前寿司を
上質な寿司カウンターでお楽しみください。

寿司コース 藤 ¥18,000
瑠璃 ¥20,000

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。



Teppanyaki

TOKYO KAIKAN KAI TOKYO KAIKAN 會 BIF

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.



會ならではのアレンジを加えた夏らしい冷製スープ「パリスワール」と活鮑、
黒毛和牛サーロインとフィレの食べ比べなど、選りすぐりの逸品が揃う多彩な全9品のコース。

彩 -AYA - ¥25,300



さっぱりとしたすだちバターソースと和えて仕上げた旬の活鮑。
しっとりと蒸し焼きにした肉厚の身をご堪能ください。

活鮑 タジン鍋の炎焼き
*コース「彩」の一品



甘くやわらかなホワイトアスパラガスを
塩こうじやねぎなどを使用した
風味豊かな特製のソースとともに。

焼き ホワイトアスパラガス
*コース「彩」の一品



東京會館伝統の味わい深いコンソメのジュレと
まろやかなヴィシソワーズに爽やかな香草が香ります。

東京會館伝統 夏の冷製スープ パリスワール
*コース「彩」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.



二代目本館時代にお客様からご愛顧いただいたメニューを復刻。
期間限定でご用意する味わい深い逸品をぜひお楽しみください。

海老のソテー アメリカンソース ￥4,400(上)
岩中豚ロース肉のコルドンブルー ￥4,400(下)

赤ワイン香る芳醇なシャンピニオンソースとともに楽しみいただくスズキのポワレや、
4種のペッパーで風味豊かに仕上げた国産牛フィレ肉グリエなど
東京會館伝統の料理を再構築したクラシカルなコース。

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~
黒鯛のポワレ 夏野菜の煮込みと共に(左)
黒毛和牛ネック肉のビール煮(右)

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、種類豊富なフリーロードリンクでごゆっくりお過ごしください。

フリーフロー&ディナープラン ¥11,000(税金・サービス料込)



色とりどりの花々が咲く花畑をイメージした鮮やかな色彩のアフタヌーンティー。パイナップルのショートケーキやレモンのパウンドケーキなど軽やかな味わいに仕立てました。トロピカルフルーツアフタヌーンティー～夏の彩り～ ¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800



旬を迎える白桃やマンゴーを使用した、瑞々しく果実感たっぷりなパフェ。美しい花々を集めたブーケのように仕上げ、華やくひとときに彩りを添えます。桃とマンゴーの夏色ブーケパフェ ¥4,400



3日間かけて完成さ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。

岩中豚のグリエカレー(上) 単品 ¥3,080/セット ¥5,060
伊達鶏もも肉のスパイスカレー(下) 単品 ¥2,970/セット ¥4,950

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.



ミントとともに清涼感たっぷりに仕立てたモヒートに、すっきりとした酸味のパッションフルーツを合わせたこの季節だけの一杯。

パッションフルーツのモヒート ¥3,300



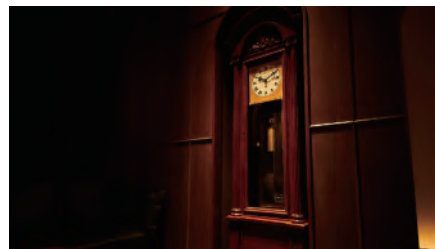
香り豊かなフレッシュのパッションフルーツを使用し、爽やかなホワイトラムと合わせた夏らしいカクテル。

パッションフルーツのダイキリ ¥3,300



燻製したタコをオリーブオイルとビネガーで和えた一品。さっぱりとした味わいがジントニックなどのカクテルともぴったりです。

タコのマリネ ¥2,200



初代本館から100年以上も時の流れを見守ってきた大時計。特別な時間が流れる空間でゆったりとお過ごしください。

MAIN BAR

Lunch 11:30~14:00
(13:30 L.O.)

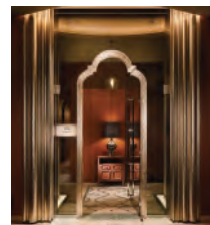
Bar Time 16:00~22:00
(お食事 20:30 L.O./ お飲物 21:00 L.O.)

※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.



マンゴーやキウイ、グレープフルーツなどのフレッシュな果実を使用し、
夏らしく軽やかに仕上げたスイーツをご用意いたします。
涼やかな仕立てのピーチ・アールグレイのシャルロットなども新登場。
カットケーキ ¥810~/ホールケーキ ¥3,456~/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。



旬を迎えるマンゴーの濃厚な甘みと芳しいジャスミンの香りを合わせた一品。
繊細に重ねられた層が織りなす華やかな味わいをお楽しみください。

ジャスミンとマンゴーのケーキ ¥864



マンゴーやパッションフルーツなど
南国らしい風味のショコラから、
ジャスミン茶とライチの組み合わせや、
チェリートマトなどオリエンタルな
フレーバーも揃う、夏のボンボンショコラ。
ボンボンショコラ 6個入り ¥3,240~



ラズベリーや苺など鮮やかな赤い果実の甘酸っぱさ、
ゴールデンキウイとミントの爽やかさをお楽しみいただける2種のベリーヌ。

季節のベリーヌ <フリュイ・ルージュ> (左) ¥810
<キウイ・ミント> (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 (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)

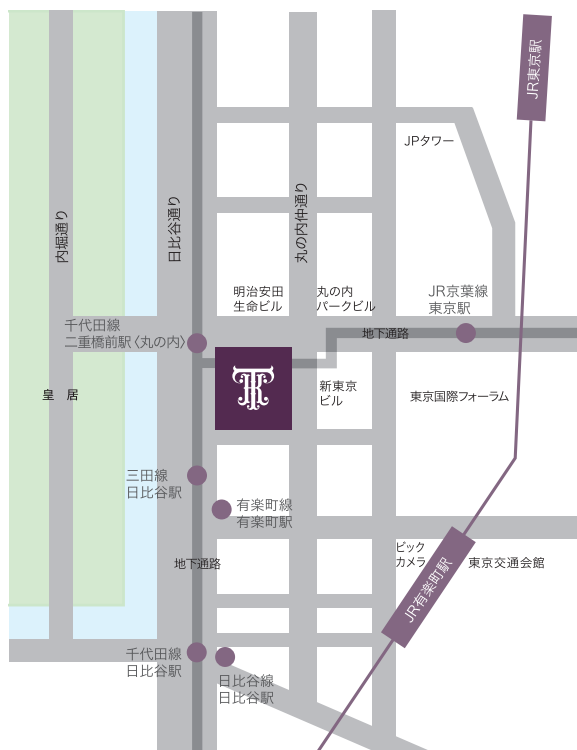
Dinner 17:30~22:00 (20:00 L.O./19:00 最終入店)

※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。

※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 Keiyo Line)
 - Nijubashimae Station (Chiyoda Line)
 - Yurakucho Station (Yurakucho Line)
 - Hibiya Station (Hibiya Line, Toei Mita Line)