



TOKYO KAIKAN

the seasons

Autumn 2026 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。



鴨フォワ・グラのテリーヌ あんぽ柿 クリームチーズのディップ 秋野菜のチップス
¥8,580

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

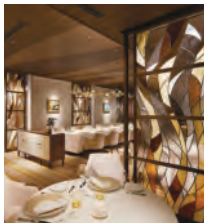
月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます。

※10月13日(火)は営業いたします。

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)



塩麴でマリネした金目鯛のア・ラ・ヴァプール 香草風味のラビオリ仕立て
オマールバターでリエしたブイヤベースソース
¥12,100



オマールブルー ミ・キュイとリエット
オマールコンソメ
バターナッツかぼちゃ 秋仕立て
¥9,460



石川県産 ひゃくまん穀のリオレ 加賀棒ほうじ茶のアイス
¥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.



その時季の旬の食材を季節の趣とともに、職人がひとつひとつを細やかに仕上げる会席。
ご家族での集まりやご接待など、秋のひとときを和やかな空間でお過ごしください。

光月会席 ￥23,000

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

※11月24日(火)は営業いたします。

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)



秋に食べごろを迎える食材をふんだんに使用したランチ限定御膳。
旬の鮭といくらを贅沢にあしらった御飯や、金目鯛の柚庵焼きなどをお楽しみください。

秋の幸御膳 ￥8,800

※3日前までの要予約



あたたかな囲炉裏の前に、季節の食材の
旨みを引き出す火入れでご用意する
昼夜各1組限定の特別な会席。

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
寿司カウンターでご堪能ください。

寿司コース 藤 ￥18,000

瑠璃 ￥20,000





ズワイガニを使用した前菜や帆立貝、黒毛和牛3種の食べ比べなど、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。

萩 -HAGI - ¥22,000
*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.



その時季の旬の魚と和風出汁の風味を合わせた、やさしい味わいの奥深い一品です。

旬魚のかぶら蒸し 和風出汁あん
*コース「萩」の一品



秋に旬を迎えるズワイガニを華やかに仕立て、
甘やかな金木犀の香りと
トマトの酸味を合わせた前菜。

金木犀香る ズワイガニとブランドトのシャルロット
*コース「萩」の一品



バターとともにふっくらと焼き上げた帆立貝を、
白味噌のまろやかさとバルサミコの風味が効いた2種のソースと合わせて。

帆立貝
*コース「萩」の一品



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.



旬を迎える平目を秋らしく仕上げた魚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

*2日前までの要予約



メインディッシュを選ぶランチコース

メイン1品 ￥7,150~/メイン2品 ￥10,450～

秋鮭のボワレ シャンピニオンソース モッツァレラチーズ入りライスコロッケを添えて(上)

岩中豚肩ロース肉のフリカッセ ホワイトポートワインの香り(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。
期間限定の味わい深い逸品をこの機会にぜひお楽しみください。

仔牛のエスカロップ シャトーソース ￥4,400(上)

フィレソールムニエル ￥4,400(下)

*要予約

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.



牛リブローズのパネソテーや小海老のピラフ、チキンのブルゴーニュ風などお酒に合う料理と、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。

フリーフロア&ディナープラン ¥11,000(税金・サービス料込)



笠間産の新栗の豊かな甘さと宇治抹茶の奥深い旨みやほろ苦さを合わせた、日本庭園の情景を思わせ、秋の趣を感じるアフタヌーンティーセット。

笠間の栗と宇治抹茶の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



静かな秋の月夜を表現した贅沢なパフェ。
宇治抹茶や笠間産の新栗の深みのある味わいに
柚子などの酸味を効かせて仕上げました。
笠間の栗と宇治抹茶の贅沢秋色パフェ
¥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。

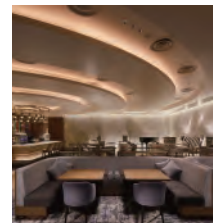
ローストビーフ ランチセット ¥7,700~/ディナーセット ¥8,580～
*ご予約限定

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.



ザクロの果実から絞ったジュースを使用してカルヴァドスなどと合わせた一杯。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 ￥5,170



厚みのある牛タンを昔ながらの調理法でしっとりとやわらかく。肉の旨味とともにじっくりと煮込まれた深い香味のシチューには、ふくよかで果実味豊かな赤ワインを合わせて。

牛タンシチュー ￥4,180

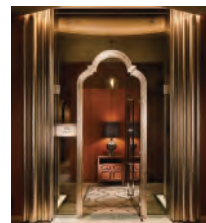


伝統と格式が漂う、重厚さで満たされた大人の空間。歴史と共に受け継がれた一杯とともにごゆっくりお過ごしください。

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.



秋に熟す柿や洋梨を使った季節を感じるスイーツや、
ショコラやキャラメルなど深い味わいの新作スイーツなどをご用意いたします。

カットケーキ ¥756~/ホールケーキ ¥3,240~/パン各種 ¥594～



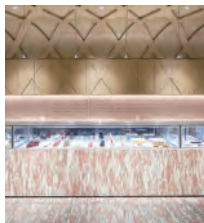
SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

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。



ほうじ茶やさつまいもなど滋味深い和の心を感じられる風味から、
ラムレーズンやリンゴを使った華やかなフレーバーまで、
ひとつひとつがショコラティエの細やかな感性から生まれたボンボンショコラ。

ボンボンショコラ 6個入り ¥3,240～



まろやかなさつまいもとリンゴを合わせ、
香ばしく焼き上げた生地とともに
タルトに仕上げた一品です。

紅はるかとりんごのタルト
¥756



濃厚なショコラと華やかなフランボワーズを合わせた、
華やかな洋酒が香る大人のためのケーキです。

ショコラ・ノワール フランボワ ¥864

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。
※10月13日(火)は営業いたします。

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
※11月24日(火)は営業いたします。

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

メインバー

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)

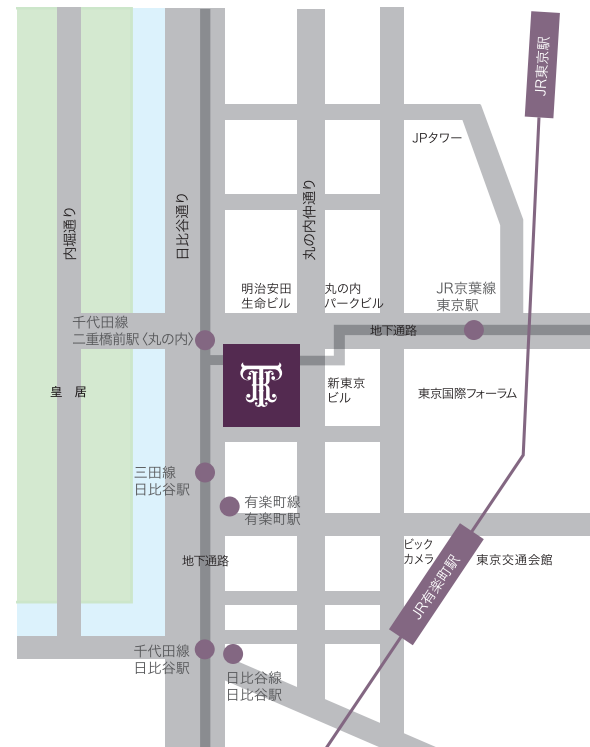
B1F TOKYO KAIKAN 會

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)