



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2019年2月26日

東京會館の匠が“春の息吹”を料理&スイーツで表現！
春の訪れを感じる桜や抹茶、旬の食材を堪能
心躍る華やかな「春限定商品」販売のご案内



東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、2019年3月1日(金)から5月31日(金)までの期間、桜色のスイーツやカクテル、鮮やかなグリーンが美しい春野菜をはじめとした旬食材を堪能する限定メニューなどを販売いたします。「桜」「春」をテーマにした、季節感溢れる限定商品の数々をお楽しみいただけます。

味覚で感じる春の訪れ 春の旬食材を味わい尽くすコースが登場

日本料理「八千代」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、春に最も美味しい時季を迎える食材を、ふんだんに使った数々の料理をご用意いたします。菜の花やふきのとう、筍やグリーンピースなど、春特有の味わいをお楽しみください。

フランス料理「レストラン プルニエ」でこの春ご提供するのは、「桜のブランマンジェ」。ひと口食べると、桜の香りが優しく広がる、大人のための至極のデザートです。春を感じながら、くつろぎの時間をお過ごしください。

桜や抹茶でうららかな春を表現 心躍る華やかなスイーツ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、心躍る春の軽やかさを表現した「アフタヌーンティーセット」をご用意いたします。テイクアウトではご提供することができないスイーツやロッシニテラスらしいフォワ・グラを使ったセイボリーなど、全11種をご堪能いただけます。鮮やかな桜色をした「日本酒と桜のマティーニ」は、「清酒 八海山」を使用。スッキリとしたのど越しは、女性にもオススメです。

ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、縁起物スイーツ「ひょうたんシュークリーム」の抹茶フレーバーを販売いたします(1日20個限定)。また、桜色に染まった看板メニュー「マロンシャンテリー さくら」は、ホームパーティーやお得意先への訪問時などに、季節感のある手土産として喜んでいただける一品です。

※本資料の表示料金はいずれも本体価格です。別途、消費税、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(10%)を加算させていただきます。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。



TOKYO KAIKAN

「日本料理 八千代」限定の春味

春の二重橋膳 ¥7,600

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

皇居のお堀を望めるロケーションでお楽しみいただけるミニ会席膳です。タラの芽、こごみ、うるい等の山菜のお浸しや天ぷら、桜鯛のお造り、若筍のお吸い物など、春の食材が色とりどりに並びます。



<1日5個限定>

星野村の日本茶と笠間産和栗のマロンシャンテリー ¥1,500
抹茶とのセット ¥2,500

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

香り高く、深い味わいの福岡県八女市星野村産の日本茶パウダーを使用。ほろ苦い日本茶の味わいと、和栗の自然な甘みが絶妙なバランスです。優しい味わいの和風マロンシャンテリーをご堪能ください。

※お食事と一緒に注文いただく必要があります。



- 販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)
- 営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)平日 17:30~21:30 土日祝 17:30~20:30
- お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

桜づくしの「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース



桜コース(ランチ) ¥7,000

桜づくしコース(ディナー) ¥15,000

販売期間:3月1日(金)~4月30日(火)

春に旬を迎える素材をふんだんに使った春限定コース。「桜マスの味噌焼き 昆布に包まれて」は、マスの皮目をサッと焼き付け、味噌ソースを塗った昆布で存分に旨味を包みこみ、蒸し焼きに。また、ディナータイムのデザートは目の前の鉄板で焼き上げます。この春は「桜パンケーキ」をご用意しました。

ランチコース内容/先付け、桜マスの味噌焼き 昆布に包まれて、春サラダ、和牛サーロイン 桜塩を添えて、ご飯、赤出汁、お新香、桜アイスフルーツ添え

ディナーコース内容/先付け、前菜(桜エビ、桜カニを使用)、桜マスの味噌焼き 昆布に包まれて、春の焼き野菜(菜の花、たけのこ、アスパラガス、新玉ねぎ)、春サラダ、黒毛和牛サーロインまたは黒毛和牛フィレ 桜塩を添えて、ご飯またはガーリックライス、赤出汁、お新香(桜大根)、桜パンケーキ



- 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)
- 営業時間:(ランチ)11:30~14:30
(ディナー)平日 17:30~21:30 土日祝 17:30~20:30
- お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)





「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の春を味わうビーガンメニュー



春のベジフレンチコース ¥8,000

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

動物性たんぱく質不使用のベジフレンチコースも、春仕様で登場します。ふきのとうや菜の花、グリーンピースなど、緑鮮やかな春野菜を味わい尽くしていただけます。春野菜特有のほろ苦い味わいを楽しめる「グリーンベジタブル」や「グリーンピースのスープ 豆乳のエスプーマ添え」のほか、ビーガン対応のメニューをコース仕立てにいたしました。

■販売店舗:グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」(1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)平日 17:30~21:30 土日祝 17:30~20:30

■お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

桜咲き誇る「レストラン プルニエ」のスイーツ

桜のブランマンジェ 単品¥2,200

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

牛乳に桜の葉を漬け込んで作った桜風味のブランマンジェ。桜のリキュールで作ったジュレに、塩漬けの桜、ローストして乾燥させた桜の葉と、アクセントにピスタチオを添えました。優しい甘みと程よい塩味が後引く味わいです。

ランチコースのデザートにお選びいただくこともできます。



■販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)平日 17:30~21:30 土日祝 17:30~20:30 ※月曜定休

■お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

「ロッシニテラス」の春の装い



アフタヌーンティーセット ¥3,800

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

全てが手作りのパティシエこだわりのアフタヌーンティーセット。スイーツとセイボリーをバランスよく組み合わせ、味はもちろん、ふわふわ、しっとりなど食感の変化もバリエーション豊かな一皿です。東京會館らしさが光る「フォワ・グラのムースカナッペ」や「リンゴとフォワ・グラのラビオリ ほうれん草ソース」は、本格的なフレンチのアミューズに匹敵するほどの逸品。「ホワイトチョコレートとさくらのマカロン」は見た目を華やかにオープン仕立て。スコーン、サンドウィッチも東京會館のパン工房で焼き上げています。

セット内容: 苺のムース さくらのクレームダンジュと一緒に※、ピスタチオのフラッフィー チェリークリーム、ホワイトチョコレートとさくらのマカロン※、アプリコットのタルト、さくらのロールケーキ※、チョコレートタルト コーヒーのブリュレをのせて、リンゴとフォワ・グラのラビオリ ほうれん草ソース、オレンジのマドレーヌ、フォワ・グラのムースカナッペ、スコーン 2種(プレーン&レーズン)、サンドウィッチ

※印は、4月中旬に一部内容変更になります。



日本酒と桜のマティーニ(写真右) ¥1,800

販売期間:4月1日(金)~4月30日(火)

香り高い味わいが人気の「八海山」を使用した和テイストのマティーニ。桜のリキュールと合わせ、ステアし、満開に咲き誇る桜を感じていただける1杯に仕上げました。

(写真中央) 3月のカクテル「エディブルフラワーモヒート」¥2,000 販売期間:3月1日(金)~3月31日(日)

(写真右) 5月のカクテル「フレッシュマンゴーダイキリ」¥2,200 販売期間:5月1日(水)~5月31日(金)

■販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

■営業時間:(Food)平日 11:00~21:30/土日祝 11:00~21:00 (Drink)平日 10:00~22:00/土日祝 10:00~21:30

■お問い合わせ先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



「スイーツ&ギフト」の春薫るスイーツ

<桜スイーツ> 販売期間:3月1日(金)~4月10日(水)

マロンシャンテリー さくら(写真左) ¥908

滑らかな栗のペーストと、軽やかな口どけの生クリームが溶け合う食感が魅力の定番スイーツ。桜風味のクリームを纏い、見た目にもかわいらしいピンク色に染まりました。

桜のロールケーキ(写真右) ¥2,200

ほんのりピンクに色づくスポンジには、ホワイトヨーク(白い卵)を使用。桜の香りたっぷりのピューレを混ぜ込んだカシスのクレーと、ヨーグルトクリームで、爽やかな春の味わいに仕上げました。桜風味のギモーブもトッピング。



<抹茶スイーツ> 販売期間:4月11日(木)~5月31日(金)

マロンシャンテリー抹茶(写真右) ¥908

裏ごした栗ペーストの中に、大納言小豆が入っています。ほろ苦い抹茶の風味をお楽しみいただけます。

抹茶のロールケーキ(写真左) ¥2,200

スポンジには福岡県八女市星野村産の抹茶を使用。生クリームの中には国産黒豆が入っています。

日本茶のパウンドケーキ(写真中央) ¥1,800

パウンドケーキに、福岡県八女市星野村産の日本茶と国産黒豆をふんだんに混ぜ込みました。

ひょうたんシュークリーム 抹茶 ¥888

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)※1日20個限定

末広がりの形をした縁起物、ひょうたんスイーツから春限定抹茶フレーバーが登場します。福岡県八女市星野村産の抹茶を使用したカスタードクリームは、深く濃厚な味わいです。



ボンボンショコラ 6個入り ¥2,000、8個入り ¥2,600、12個入り ¥3,800

販売期間:3月1日(金)~5月31日(金)

パティシエのこだわりが光る8種の味わいのボンボンショコラをお楽しみいただけます。

1.ガナッシュ ノワール/ハイカカオのチョコレートを使用 2.ブラリネショコラ/アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネショコラ 3.キャラメルプールサレ/リッチな塩バターキャラメルボンボン 4.チェリー/ダイヤのカッティングが美しいチェリー入りのガナッシュ 5.アマレットハート/甘美なアマレットのリキュールを使った大人のガナッシュ 6.桜ラズベリー/パートドフリュイの食感と桜風味のガナッシュ 7.ミント/爽やかなミントとショコラを楽しむガナッシュ 8.フリーズ/苺のリキュールが効いたガナッシュ入り ※4、6、7、8が春の新作です。



タブレットショコラ ルビー ¥2,500

販売期間:3月15日(金)~4月10日(水)

サクッとほどけるクッキー生地に、ルビーチョコレートを贅沢に使用したタブレット型のショコラです。



ホワイトデー限定ショコラ 3個入り ¥1,800

販売期間:3月1日(金)~3月14日(木)

「苺」を使用した甘さの中にも大人の遊び心を忍ばせた3種の限定ショコラをご用意しました。

(写真右) 苺バルサミコトリュフ/苺のガナッシュとバルサミコをアクセントに

(写真中央) マシュマロショコラ/苺と桜のマシュマロとガナッシュをチョコレートでコーティング

(写真左) 苺キャラメルトリュフ/香ばしいキャラメルと苺をペアリング





■東京會館 新本館概要

1922年、“世界に誇る施設ながらも、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。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

新生東京會館は、NEWCLASSICS.「新しくて伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

名 称 東京會館 本館
 所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1
 専 有 部 分 約17,697㎡
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8店舗(うち新規2店舗)
 バンケットルーム 13室(貴賓室含む)
 公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>
 公 式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
 公 式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



アクセス

[JRでお越しのお客様]

京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分※

「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

※ビル直結の地下コンコースをご利用いただけます。

[地下鉄で起こしのお客様]

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。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館新本館開場 PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ. 内) 担当:伊東(070-3115-6481)

TEL:03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:tokyokaikan_pr@ssu.co.jp