



2019年03月19日  
株式会社東京會館

## 春限定！東京會館で桜モチーフのスイーツ・ レストランコースメニューを提供開始！

～上品な味わいの桜の季節限定マロンシャンテリーや、  
春に旬を迎える素材をふんだんに使った春限定コースなど～

大正11年に創業し96年にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：渡辺 訓章)では桜の季節を彩るさまざまなスイーツやコース料理を発売いたします。



マロンシャンテリー さくら

### ■桜スイーツ

【マロンシャンテリー さくら】980円(税込。イトインはマーキュリーを除きサービス料別。本館 ロッシニテラスは1,080円(税込、サービス料別))

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_1.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_1.jpg?20190319110139)

メディアでも多数紹介されている人気の「マロンシャンテリー」は約65年前に誕生した東京會館伝統のスイーツ。クリームの中には裏ごしした栗が入っています。「マロンシャンテリー さくら」は、桜風味の淡いピンク色のシャンティイ(泡立てた生クリーム)で飾り付けました。上品な味わいの桜の季節限定のマロンシャンテリーです。

【桜クッキー】 648円(税込)

毎年好評の桜クッキー。桜の花、桜の実(チェリー)、桜の葉をイメージした3種詰合せです。

【桜のロールケーキ】 2,200円(税抜) 本館限定

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_2.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_2.jpg?20190319110139)

ほんのりピンクに色づくスポンジにホワイトヨーク(白い卵)を使用したロールケーキ。桜の香りたっぷりのピューレを混ぜ込んだカシスのクーリと、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。

■販売期間

マロンシャンテリー さくら	4月10日(水)まで
桜クッキー	4月上旬まで
桜のロールケーキ	4月10日(水)まで

■販売場所、営業時間(本館限定の桜のロールケーキを除く)

【浜松町東京會館 レストラン レインボー】

※イートイン、テイクアウトともに可能

<https://www.kaikan.co.jp/hamamatsucho/restaurant/rainbow/>

所在地 : 東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39F

TEL : 03-3435-2600

営業時間 : ランチ(月~日・祝)11:30~16:00(L.O. 15:00)

ディナー(月~土) 17:00~22:00(L.O. 21:00)

(日・祝) 17:00~21:30(L.O. 20:30)

【如水會館 カフェ&パブ マーキュリー】

※イートイン、テイクアウトともに可能

<https://www.kaikan.co.jp/josui/restaurant/mercury/>

所在地 : 東京都千代田区一ツ橋2-1-1

TEL : 03-3261-1108

営業時間 : 11:00~22:00

【大手町 LEVEL XXI 東京會館 レストラン ベラージュ】

※イトイン、テイクアウトともに可能

<https://www.kaikan.co.jp/xxi/restaurant/belage/>

所在地 : 東京都千代田区大手町2-2-2

アーバンネット大手町ビル21F LEVEL XXI(レベル 21)

TEL : 03-5255-1519

営業時間 : 11:30~14:00 17:00~22:00(L.O. 21:00)

※土・日・祝日は定休日です

【銀座スカイラウンジ】

※イトイン、テイクアウトともに可能

<https://www.kaikan.co.jp/branch/skylounge/about/>

所在地 : 東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15F

TEL : 03-3212-2775

営業時間 : 11:00~22:00(L.O. 21:00)

【スイーツ&ギフト】

※テイクアウト

<https://www.kaikan.co.jp/restaurant/pastryshop/>

所在地 : 東京都千代田区丸の内3-2-1

TEL : 03-3215-2015

営業時間 : 10:00~20:00

【ロッシニテラス】

※イトイン

<https://www.kaikan.co.jp/restaurant/rossini-terrace/>

所在地 : 東京都千代田区丸の内3-2-1

TEL : 050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

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

■本館のレストランで味わう、桜がテーマの品々

2019年1月8日にリオープンした本館(丸の内)では桜をテーマに季節感溢れる限定商品の数々をご用意しております。

【桜コース(ランチ)¥7,000 桜づくしコース(ディナー)¥15,000】

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_3.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_3.jpg?20190319110139)

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_4.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_4.jpg?20190319110139)

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、サッと焼き付けたマスの皮目に味噌ソースを塗った昆布で存分に旨味を包みこみ、蒸し焼きにしました。また、ディナータイムには目の前の鉄板で焼いた「桜パンケーキ」をデザートでお出しします。

#### <ランチコース>

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>

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「TOKYOKAIKAN 會」(B1F)

販売期間：3月1日(金)～4月30日(火)

TEL : 050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

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

【スイーツ 桜のブランマンジェ単品¥2,200】

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_5.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_5.jpg?20190319110139)

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しました。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「レストランブルニエ」(2F)

販売期間：3月1日(金)～5月31日(金)

TEL : 050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

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

【アフタヌーンティーセット¥3,800】

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_6.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_6.jpg?20190319110139)

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ました。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」や東京會館のパン工房で焼いているスコーン、サンドウィッチをお楽しみいただけます。

#### <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

[https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img\\_178970\\_7.jpg?20190319110139](https://www.atpress.ne.jp/releases/178970/img_178970_7.jpg?20190319110139)

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。

販売店舗：オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

販売期間：アフタヌーンティーセット 3月1日(金)～5月31日(金)

日本酒と桜のマティーニ 4月1日(月)～4月30日(火)

TEL : 050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

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

#### ■東京會館について

大正11年(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」として創業。レストラン、バンケット、ウエディングを有する複合施設。約4年間の建替え工事を経て2019年1月8日に丸の内の本館が“NEWCLASSICS.”をコンセプトにリオープン。伝統の味を受け継ぐ店舗に新たな店舗を加えたレストラン、ショップ8店、丸の内地区最大級となる最大2,000名様へのパーティに対応する大バンケット、皇居を一望できるチャペルなどを有しています。

#### ■会社概要

社名 : 株式会社東京會館

所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号

代表 : 代表取締役社長 渡辺 訓章  
創業 : 大正11年(1922年)11月1日  
事業内容 : 宴会・結婚式場・レストランの経営、  
洋菓子・パンの食品製造・販売等  
URL : <https://www.kaikan.co.jp>

---

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京會館

広報担当 : 雪野

TEL : 03-3215-2111(代)

FAX : 03-3215-5606

MAIL : [j\\_yukino@kaikan.co.jp](mailto:j_yukino@kaikan.co.jp)

## プレスリリース画像

---



マロンシャンテリー さくら



桜のロールケーキ



會 桜コース



會(イメージ)



プルニエ 桜のブランマンジェ



ロッシニテラス アフタヌーンティーセット



日本酒と桜のマティーニ(写真右)