TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會舘

2019 年 5 月 21 日

東京會舘のサマーフェア！
夏を感じるトロピカルスイーツや鮑（あわび）、鱧（はも）、鮎（あゆ）など旬の食材を堪能

心躍る色鮮やかな「夏限定商品」販売のご案内

東京會舘（所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：渡辺 訓章）は、2019 年 6 月 1 日（土）より、サマーフルーツを使用したスイーツやカクテル、鮑や鱧をはじめとした旬食材を堪能する限定メニューを販売いたします。「トロピカル」、「夏」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。

夏の旬食材を味わい尽くすコースが登場

日本料理「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」、フランス料理 「レストラン プルニエ」では、夏に最も美味しい時季を迎える食材を、ふんだんに使用した料理をご用意いたします。鮑（あわび）、鱧（はも）、鮎（あゆ）など、夏ならではの味わいをお楽しみください。

トロピカルフルーツで心躍る色華やかなスイーツ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、夏らしくサマーフルーツを中心に使用した「アフタヌーンティーセット」をご用意いたします。テイクアウトでは提供することができないスイーツやロッシニらしいフォワ・グラを使用したセイボリーなど、全 11 種をご堪能いただけます。また、フレッシュフルーツをふんだんに使用した「大人のパフェ」はティータイムにも〆パフェとしてもオススメです。

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」の夏限定フレーバーを販売いたします（1日 20 個限定）。また、夏仕様になった看板メニュー「マロンシャンテリー パッションマンゴー」は、ホームパーティ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」の夏

夏の二重橋膳 ￥7,600

販売期間:6 月 1 日(土)から 8 月 31 日(土)

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。二重橋が描かれた特注のお重の中には鮑や鰻、お造りにはコチやきびなごなど、その日の仕入れにより夏の食材が色とりどりに並びます。

八千代の夏 “鱧尽くし会席” ￥15,000

販売期間:6 月 1 日(土)から 9 月 30 日(月)

湯引きをはじめ、鱧寿司、鱧鍋など様々な形で旬の鱧を味わい尽くす、
八千代の夏限定 特別会席です。

■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 L.O.／(ディナー)平日 17:30～21:30 L.O.
土日祝 17:30～20:30 L.O.
■お問い合わせ先:050-3134-4890(本舘レストラン予約センター)

鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」の活黒鮑

活黒鮑とブランド和牛コース(ディナー) ￥30,000

活黒鮑と黒毛和牛コース(ランチ) ￥15,000

販売期間:7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)

店内の生簀から揚げたての黒鮑を使用した夏限定コース。ディナーコースの前菜は白ワインで丁寧に蒸し上げた鮑に、キャビアと雲丹を贅沢にあしらいました。ランチでも楽しめる活黒鮑のメインはタジン鍋でウォッカ蒸しにし、すだち風味のバターソースと共に供されます。

ランチコース内容／先附、活黒鮑のタジン鍋蒸し すだち風味のバターソース、會サラダ、黒毛和牛フィレ、ご飯またはガーリックライス、香の物、赤出汁、デザート

ディナーコース内容／先附、鮑の洋酒蒸し キャビアと雲丹のあしらい 爽やかな冷製仕立て、季節の焼野菜、活黒鮑のタジン鍋蒸し すだち風味のバターソース、會サラダ、ブランド和牛サーロインまたは特選黒毛 和牛フィレ、ご飯またはガーリックライスまたは雲丹ご飯、香の物、赤出汁、鉄板で魅せるデザート

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

大正から愛されてきた伝統メニューをコース仕立てで。「ロッシニ」の改元記念プラン

Kaikan Classic Course　￥15,000

販売期間:6 月 1 日(土)から 8 月 31 日(土)

大正 11 年の創業間もない時から、披露宴にて、提供されていた、今も変わらない味の「舌平目の洋酒蒸　ボンファム」、冷製のヴィシソワーズに伝統のダブルコンソメのジュレを夕暮れ風に浮かべた「パリソワール」、立食パーティで定番だった「芝海老のカクテル」は現代風のプレゼンテーションで提供します。

コース内容／アミューズ、懐かしの芝海老とズワイ蟹のカクテル　大正から令和へ、伝統のダブルコンソメまたは冷製スープ　パリの夕暮れ、創業以来変わらぬ味　舌平目の洋酒蒸　ボンファム、思い出の一品　国産牛フィレビーフステーキ　ロッシニ風、エリザベス女王にも供された　ビスキーオーマロン、コーヒーまたは紅茶

国産活鮑のグリエ　磯の香りのリゾットを添えて　単品￥11,000

鮑コース　￥13,000

販売期間:6 月 1 日(土)から 8 月 31 日(土)

国産の黒鮑をシンプルにグリエにし、鮑と相性抜群の生海苔のリゾットとクラシックなベアルネーズソースを添えました。

コース内容／アミューズ、スコットランドサーモンのタルタル　ロイロム添え、冷製スープ　パリの夕暮れ、国産　活鮑のグリエ　磯の香りのリゾットを添えて、ピーチメルバ　レモンバーベナの香り、コーヒーまたは紅茶

■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(本舘レストラン予約センター)

旬の魚介を楽しむ「レストラン　プルニエ」の夏メニュー

滑らかな鮎のテリーヌ仕立て　ジン風味　単品￥4,200

＊一部のランチ・ディナーコースにも含まれます

販売期間:　6 月 1 日(土)から 8 月 31 日(土)

鮎を 1 匹丸ごとコンフィにし、フォワ・グラのテリーヌと合わせました。お皿の淵には川を泳ぐ鮎をイメージしたフリットを添えています。フレンチでは珍しい鮎を使用した日本の旬を感じる一皿です。

房州産　メガイアワビの網焼き　ベアルネーズソース添え　単品￥14,000

鮑ランチコース　￥15,000　＊1 日 10 食限定

Menu Prestige　￥22,000　＊鮑が含まれるディナーコース

販売期間:　5 月 7 日(火)から 7 月 31 日(水)

各界の著名人にもファンが多いプルニエの夏の看板メニュー。あえて磯の香りを引き出すために殻ごとグリル台へ。やや浅めの火入れでほどよく歯ごたえが残った、肉厚でジューシーなメガイの鮑は千葉県千倉産のシェフ厳選素材です。鮑 1 杯分のアラカルトもご用意しております。

■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)11:30～14:30L.O.／(ディナー)平日 17:30～21:30 L.O.　土日祝 17:30～20:30 L.O.　※月曜定休
■お問い合わせ先:050-3134-4890(本舘レストラン予約センター)

「ロッシニテラス」の夏のおすすめ

アフタヌーンティーセット ¥3,800／グラスシャンパン付き ¥5,800

販売期間：6 月 1 日（土）から 8 月 31 日（土）

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。會舘らしさが光る「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 サフランのソース」は、本格的なフレンチのアミューズに匹敵するほどの一品。「マンゴーショートケーキ」や「パッションフルーツのシブースト」は見た目も華やかなサマーフルーツを使用したスイーツです。スコーン、エクレアも東京會舘の自家製です。

セット内容：マンゴーショートケーキ／パッションフルーツのシブースト／グラノーラ チョコバー／クッキーシュークリーム オレンジ風味／ホワイトピーチのヴェリーヌ／ココナッツムースとミントチョコレート／ズイバックチーズケーキ／ハムとリコッタチーズのサンドウィッチ／リンゴとフォワ・グラのラビオリ サフランのソース／スコーン2種（プレーン/ほうじ茶）／エクレア（サーモンリエット/レバームース）／ラズベリージャム・クロテッドクリーム

＊お好みの紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます

大人のパフェ メロン／マンゴー 各¥2,000

販売期間： 6 月 1 日（土）から 8 月 31 日（土）

メロン等でグリーンのトーンに統一した「大人のパフェ メロン」と意外にもマンゴー、パッションフルーツ等のトロピカルフルーツと相性の良いマロンを合わせた「大人のパフェ マンゴー」の 2 種類を展開します。

「大人のパフェ メロン」 中身：フレッシュフルーツ（メロン、キウイ、グレープフルーツ、ブルーベリー）、生クリーム、バニラアイスクリーム

「大人のパフェ マンゴー」 中身：パッションフルーツソース、ミルクチョコムース、マロン、パイナップル、クッキー、マンゴーパッションフルーツクリーム

ロッシニ夏のカレーフェア 単品¥2,200～/セット¥3,500～

販売期間： 6 月 1 日（土）から 8 月 31 日（土）

東京會舘自慢の完成までに 3 日を要するカレーは夏季限定で全 7 種類の豊富なラインナップです。名物の薬味はバラエティ豊かに 12 種類ご用意しております。

キーマカレー 温泉卵のせ ¥2,700／伊達鶏のタンドリーチキンカレー 夏野菜添え ¥2,800／プレーンオムレツカレー ¥2,200／グリル野菜カレー ¥2,400／ビーフカレー ¥2,700／ベジタブルカレー ¥2,800 ＊ビーガンにも対応しております／岩中豚のロースカツカレー ¥2,800

月替わりのおすすめサマーカクテル

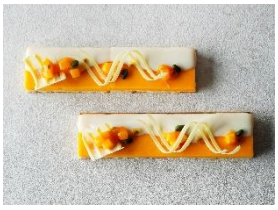
6 月：ライチマティーニ（左） ¥2,000
7 月：フレッシュベリーニ（中央） ¥2,200
8 月：巨峰モスコミュール（右） ¥2,000

旬のフレッシュフルーツをふんだんに使用したロッシニテラス定番の月替わりカクテル。ゆったりとソファ席でお楽しみください。

■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 L.O.／土日祝 11:00～21:00 L.O. （Drink）平日 10:00～22:00 L.O.／土日祝 10:00～21:30 L.O.
■お問い合わせ先：050-3134-4890（本舘レストラン予約センター）

「スイーツ＆ギフト」のサマースイーツ

販売期間:6 月 1 日(土)から 8 月 31 日(土)



(左から)

マロンシャンテリー　パッションマンゴー　￥908

60 年以上前に開発された人気のマロンシャンテリーもマンゴー・パッションフルーツで爽やかな味わいに。マロンとトロピカルフルーツのマッチングをお楽しみください。

マンゴー・パッションフルーツのクリームタルト　カット￥600／ホール￥2,200

手作りのタルト生地の上に滑らかなマンゴーとパッションフルーツのクレムー。　＊写真はホール

マンゴーのショートケーキ　￥850

マンゴーのジューシーな果肉感あふれるサマーショートケーキ。

モンブラン　エテ　￥700

ラム酒の効いたレーズンサンドの上にココナッツとラズベリーのムースを乗せ、軽めのモンブランクリームで包みました。

ズイバックチーズケーキ　カット￥550／ホール￥2,500

カッテージチーズを使用した夏らしく軽やかな味わいのクラシックなチーズケーキ。會舘特製のロールパンで作ったラスクを上下に敷き、クロックランとくるみで食感のアクセントを加えました。＊写真はカット

ひょうたんシュークリーム　オランジェ　¥888

縁起物スイーツとして人気の瓢箪をモチーフにしたシュークリームも夏限定フレーバーを販売します。ブランデーにビターオレンジのエキス分を加えたグランマルニエが香る大人な味わいです。外側の生地はクッキーの材料を混ぜ込んでいるため、テイクアウト後もサクサク食感が残るシュークリームです。

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

ショコラティエのこだわりが光る 8 種の味わいのボンボンショコラ。

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.プラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネショコラ／3.キャラメルブールサレ:リッチな塩バターキャラメルボンボン／4.ライチ:ダイヤのカッティングが美しいライチリキュール入りの大人のガナッシュ／5.エキゾチックキャラメル:3 種のトロピカルフルーツ(パイナップル、パッションフルーツ、マンゴー)のキャラメル／6.オレンジ:爽やかなオレンジの香りが広がるガナッシュ／7.ココナッツ:南国を思わせるココナッツのヌガーショコラ／8.パッション＆マンゴー:芳醇な果実のフレーバーを閉じ込めたガナッシュ入り

カカオのヴェリーヌ　¥500

カカオエキスを丁寧に抽出したゼリーと滑らかなキャラメルショコラムースが 2 層になったショコラティエ特製のスイーツです。

■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ＆ギフト」(1F)　■営業時間:10:00～20:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

■東京會舘 本舘概要

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舘。約 100 年の時を経て、2019 年 1 月レストラン・バンケット・ウエ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。
新生東京會舘は、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　東京會舘 本舘
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。

[地下鉄でお越しのお客様]
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＞
東京會舘　本舘 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