



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2019年8月9日

東京會館 秋の収穫祭フェア！  
和栗、洋梨のスイーツや松茸をはじめとした旬の食材を堪能  
紅葉色づく「秋限定商品」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9月1日(日)より、和栗やカボチャを使用したスイーツ、松茸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。季節感溢れる秋の限定商品の数々をお楽しみいただけます。

### 秋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、秋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。

### 栗、カボチャ、サツマイモ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、栗や洋梨を使用した「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12種をご堪能いただけます。また、秋の味覚満載の「大人のパフェ」はティータイムにもメ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」の秋限定フレーバーを販売いたします(1日20個限定)。また、看板メニュー「マロンシャンテリー」は、この時期限定のフレーバーをバラエティ豊かに展開します。

※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。



「日本料理 八千代」の秋

1日1組限定 炭火で楽しむ秋の味覚三昧 ¥25,000

9月1日(日)から11月30日(土)

職人と会話しながら、ライブキッチンのように囲炉裏の前で楽しむ特別会席です。松茸の香り高い土瓶蒸しや焼き松茸、ふぐ刺し、仕上げにイクラを加えた北海鍋等、旬を迎える豪華食材が並びます。

会席内容:光付 酒肴 おさしみ 北海鍋 いろいろ ご馳走 お食事 味覚の和



八千代の秋のおすすめ “光風会席” ¥20,000

販売期間:9月1日(日)から11月30日(土)

秋の味覚集めをテーマにした秋会席です。松茸やスッポン等贅沢食材が並びます。

会席内容:小さな秋 深山肴 名月椀 熟爛肴 紅葉山 丸鍋 秋の味 ふるさとの味 名物

■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.

■ご予約先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」秋のおすすめ



ディナーコース 宇治橋 ¥20,000

販売期間:9月1日(日)から11月30日(土)

前菜は薄切りの和牛を直火であぶり、生姜を効かせたオリジナルの味噌溜でご賞味いただきます。数種類のフレッシュハーブで蒸し上げた肉厚なタラバ蟹を檸檬風味のソースでいただくと爽やかな口当たりです。メインディッシュの黒毛和牛はサーロインとフィレを食べ比べでお楽しみいただけます。



コース内容

先附、和牛焼きしゃぶ 生姜胡椒を利かせた味噌溜と共に、たらば蟹 香草焼き 檸檬風味のソース、季節の焼野菜、會サラダ、~ 特撰黒毛和牛食べ比べ ~サーロイン 60gとフィレ 50g、ご飯またはガーリックライス、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.

■ご予約先:050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



## 「ローストビーフ&amp;グリルロッシニ」の創業当時から愛されてきたクラシックフレンチ



## Kaikan Classic Course ¥15,000

販売期間:9月1日(日)~11月30日(土)

立食パーティでも人気の生ハムとフルーツの取り合わせは脂身の甘さが上品なトレベレス産を使用しています。完成までに3日を要し、通常の2倍の工程をかける伝統のダブルコンソメ(左上)は創業当時から現在まで愛されているメニューです。お祝いのお食事会にリクエストの多い伊勢海老(右上)は甲殻類の旨みが凝縮された濃厚なソースと合わせます。柔らかく煮込まれた厚切りの牛タン(左下)はクラシックなドゥミグラスソースでどこか懐かしい味わいです。マロンプディング(右下)は温かいクリーミーなアングリーズソースをかけた秋らしい一皿です。

## コース内容

アミューズ、トレベレス産生ハムとフレッシュフルーツのサラダ仕立て、東京會館伝統のコンソメスープ、  
 国産伊勢海老のボワレ アメリカンソース、牛タンシチュー 温野菜添え、温製 マロンプディング、コーヒー・小菓子

- 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
- ご予約先: 050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

## 秋麗 「レストラン プルニエ」



(左から)

## 軽くスモークした鴨フォワ・グラのテリーヌ 杜松の実風味 エストラゴンのジュレと共に 単品 ¥4,100

松本が得意とする滑らかで官能的なフォワ・グラ料理です。ジンの原料の1つである杜松と香草をアクセントにしています。

## 秋の味覚とノドグロのサラマンダー焼き ビーフのダブルコンソメ 単品 ¥7,100

じっくり火入れたノドグロを色とりどりの秋食材で旬を感じさせます。通常の2倍の工程がかかるダブルコンソメと合わせた滋味を感じる一皿です。

## フランス産リードヴォーとセップ茸のロースト 単品 ¥6,800

濃厚でとろける味わいの乳飲み仔牛の胸腺にアーモンドを纏わせムニエルにし、オマール海老のエキスと林檎の発泡酒シードルを合わせたソースで肉×魚介のマリアージュをお楽しみいただけます。

## パルフェショコラとムースココ “ダミエ” 単品 ¥2,100

秋色の冷たいショコラとココナッツムースでチェック模様を描いた、繊細な食感を大切にしたいデザートです。




---

 世代を超えて愛されてきた、プルニエのシグネチャーメニュー
 

---

ドーバー産 舌平目のムニエル

モリーユ茸とグリーンアスパラガスの焦がしバターソース

単品 ¥13,000

ドーバーソールムニエルコース ¥20,000

販売期間：9月1日(日)から11月30日(土)

肉厚でジューシーな味わいのドーバー産 舌平目 1尾を2名様でシェアしていただくメニューです。仕上げに熱々の香ばしい焦がしバターソースをかけ、お客様の目の前でお取り分けします。



■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 L.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

■ご予約先：050-3134-4890(本館レストラン予約センター)

---

 「ロッシニテラス」のアフタヌーンティーセット
 

---

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：9月1日(日)から11月30日(土)\*ハロウィン期間を除く

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。會館らしさが光る「フォワ・グラのラビオリ キノコクリームソース」や「フォワ・グラムースとイチジクのブルスケッタ」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。シグネチャーメニューの1つ「マロンシャンテリー」は一口サイズでご用意します。「洋梨のタルト ほうじ茶風味」や「モンブラン カシスクリーム」は秋を感じる味わいです。スコーン、エクレアも東京會館の自家製です。

ハロウィン期間にはカボチャやサツマイモを使用した見た目にも可愛い限定アフタヌーンティーセットを販売します。

セット内容：ミニマロンシャンテリー/モンブラン カシスムース/マロンのパウンドケーキ/レモンチョコレートのダコワーズ/ブロンズチョコレートムース/塩キャラメルガレット/洋梨のタルト ほうじ茶風味/りんごとくるみ入りコールドビーフサンドウィッチ/ツナとコルニッションサンドウィッチ/フォワ・グラのラビオリ キノコクリームソース/フォワ・グラムースとイチジクのブルスケッタ/スコーン2種(プレーン/ほうじ茶)/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

ハロウィン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：10月18日(金)から10月31日(木)

セット内容：ミニパンプキンシャンテリー/モンブラン カシスムース/マロンのパウンドケーキ/レモンチョコレートのダコワーズ/ブロンズチョコレートムース/カボチャプリン/洋梨のタルト ほうじ茶風味/りんごとくるみ入りコールドビーフサンドウィッチ/ツナとコルニッションサンドウィッチ/フォワ・グラのラビオリ キノコクリームソース/フォワ・グラムースとイチジクのブルスケッタ/スコーン2種(プレーン/ほうじ茶)/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

■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. ■ご予約先：050-3134-4890(本館レストラン予約センター)





## 「ロッシニテラス」の秋のおすすめ

## 大人のパフェ ショコラ&amp;マロン/プリン 各¥2,000

販売期間：9月1日(日)から11月30日(土)

ザクザク食感のチョコレートクッキー、滑らかな生チョコレート等、食感の違うチョコレートとマロンを合わせた「大人のパフェ ショコラ&マロン」と自家製のバニラアイスクリームにクラシックな味わいのプリンを乗せた「大人のパフェ プリン」の2種類を展開します。

「大人のパフェ マロン&ショコラ」中身：ラズベリーソース、生クリーム、バニラアイスクリーム、プラリネクリーム、ココア風味のマロン、チョコレートクッキー、生チョコレート

「大人のパフェ マンゴー」中身：自家製プリン、カラメルソース、果肉入りオレンジソース、生クリーム、アーモンドチュイル



## ロッシニ秋のおすすめカレー 単品¥2,200~/セット¥3,500~

販売期間：9月1日(日)から11月30日(土)

東京會館自慢の完成までに3日を要するカレーは全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。

牛スジ肉と秋野菜のカレー ¥2,800/インド風 バターシュリンプカレー ¥2,700/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



## 秋の収穫祭プラン ¥7,000

販売期間：9月1日(日)から11月30日(土)

秋の食材をふんだんに使用した食事とフリーフローがセットになったディナープランです。

プラン内容

秋の味覚 盛り合わせ/モンサンミッシェル産 ムール貝の白ワイン蒸/秋鮭のフィッシュ&チップス/牛タンシチュー 温野菜添え/茸のペペロンチーノ/ソフトクリーム

フリーフロー：白ワイン・赤ワイン/カクテル(ジントニック・アペロールソーダ・モスコミュール・ミスティアトニック)/ハイボール/ソフトドリンク各種 \*お1人様+¥1,000 でスパークリングワインと生ビールを追加※2時間制(ドリンク90分制)



## 月替わりのおすすめカクテル

9月 無花果のコスモポリタン ¥2,000

10月 梨のフレッシュギムレット ¥2,000

11月 オレンジとシナモンのネグローニ ¥1,900

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.

■ご予約先：050-3134-4890(本館レストラン予約センター)



## 「スイーツ&amp;ギフト」のオータムスイーツ

**プレミアムマロンシャンテリー ¥1,500**

販売期間:10月1日(火)~10月31日(木)

マロンシャンテリーは70年ほどの歴史を持つ、東京會館 初代製菓長 勝目 清鷹が考案したモンブラン。笠間産の和栗を使ったプレミアム マロンシャンテリーは栗本来のおいしさをより味わえる、まさに旬の一品です。生クリームとそぼろ状の栗がふんわりと絡まり、柔らかな奥深い甘みが口の中に広がります。

**マロンシャンテリー アールグレイ ¥908**

販売期間:9月1日(日)~10月31日(木)

アールグレイの葉をクリームに漬け、じっくり味と香りを引き出しました。定番のマロンシャンテリーと同じく裏ごした栗の甘露煮が中に入っています。香り高い紅茶生クリームと相まったロイヤルミルクティーのような味わいは、ゆったりとした気分させてくれます。

**紅白マロンシャンテリー 2個セットで¥1,222**

1日限定販売:10月22日(火祝)

天皇陛下御即位を記念し、紅白2種類のマロンシャンテリーをセット販売します。ほんのりと苺の甘酸っぱさが加わったマロンシャンテリーストロベリーと定番の白い生クリームのマロンシャンテリーの組み合わせです。

**ハロウィンスイーツ**

販売期間:10月18日(金)~10月31日(木)

**マロンシャンテリー パンプキン ¥908**

カボチャ風味の生クリームで包み込んだハロウィン仕様のマロンシャンテリー。

**カボチャプリン ¥600**

濃厚なカボチャプリンの上に裏ごしたマロンを乗せ、サツマイモのクリームでデコレーションしています。

**サツマイモのマドレーヌ ルビーショコラデコレーション ¥200/個**

香ばしい焼芋風味のマドレーヌに第4のショコラ:ルビーショコラをかけました。

**ひょうたんシュークリーム パンプキン ¥888**

カボチャ風味のカスタードクリームを詰め、ジャックオーランタンのイメージでデコレーションしました。



■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&amp;ギフト」(1F)

■営業時間:10:00~20:00 ■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)



販売期間:9月1日(日)から11月30日(土)



### シャインマスカットのタルト カット¥800/ホール¥3,000

手作りのタルト生地の上にシャインマスカットを贅沢にあしらひ、ヨーグルト風味の生クリームをアクセントに合わせました。

### 笠間産和栗のモンブラン ¥550

ほうじ茶のスポンジケーキに自然な甘さの和栗クリームで包んだ和製モンブランです。

### 洋梨のタルト ホール¥2,500

ほうじ茶風味のアーモンドタルトに香ばしく焼き上げた洋梨をトッピングしました。

### ブラウニーマロン ホール¥3,500

チョコレートブラウニーの上にフランス産マロンのクリームをデコレーションし、ココアパウダーで秋色に仕上げました。

### コーヒーパウンドケーキ ホール¥2,000

ラムシロップに漬け込んだレーズン入りのコーヒーパウンドケーキです。



### ひょうたんシュークリーム キャラメル ¥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秋限定フレーバーを販売します。キャラメル風味の濃厚なカスタードを詰め、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楽しめ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.キャラメルブルーサルレ:リッチな塩バターキャラメルボンボン/4.キャラメルポワール:ダイヤのカットリングが美しい洋梨とキャラメルのガナッシュ/5.ジンジャーアップル:青りんごの爽やかな香りにアクセントを添えるジンジャーのガナッシュ/6.無花果:凝縮した無花果のフレーバーとショコラのマリアージュを楽しむガナッシュ/7.セサミ:香ばしいごまの風味と食感が特徴的なプラリネショコラ/8.ラムレーズン:芳醇なラム酒のリキュールに漬け込んだ大人のレーズンショコラ



■販売店舗:パストリーショップ「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)



## ■東京會館 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	<a href="https://www.kaikan.co.jp/">https://www.kaikan.co.jp/</a>
公式 Facebook	<a href="https://www.facebook.com/tokyokaikan/">https://www.facebook.com/tokyokaikan/</a>
公式 Instagram	<a href="https://www.instagram.com/tokyokaikan">https://www.instagram.com/tokyokaikan</a>



## 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>

東京會館 本館 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