



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年8月11日

東京會館の伝統を継承する秋の収穫祭  
甘鯛や松茸、和栗のスイーツなど旬の食材を堪能  
秋を存分に感じる「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、2020年9月1日(火)より、甘鯛や松茸、和栗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。季節感あふれる秋の限定商品の数々をお楽しみいただけます。

**東京會館の伝統を感じながら、秋の旬食材を味わい尽くすコースが登場**

フランス料理「レストラン プルニエ」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」、日本料理「日本料理 八千代」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」、では、秋に最もおい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、洋梨など秋の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、栗やさつま芋を使用した「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締めパフェとしてもオススメです。

パストリーショップ「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、月ごとに変わる期間限定のフレーバーや、3種のフレーバーの違いを少しずつ楽しめる「ミニマロンシャンテリーセット」などご自宅、手土産にぴったりな商品をバラエティー豊かに展開します。

※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。



旬の魚介を楽しむ「レストラン プルニエ」の秋メニュー



販売期間:9月14日(月)~11月30日(月)

(左から)

秋のごちそう クエのア・ラ・ヴァプール 丸茄子のキャビア・ド・オーヴェルジーヌ いくら 九条ネギのルーロー 朴葉(ほおば)の香りとともに 単品 ¥7,200

秋のスペシャリテ 甘鯛の鱗(うろこ)焼きと松茸のコンフィ 単品 ¥6,200

ラカン産ピジョンの胸肉のローストと腿肉のコンフィ セツブ茸のボルドレーズ・ムース 2種仕立て 甘草風味のジュ 単品 ¥7,400

■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.

※当面の間、月曜日も営業いたします

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※営業時間に変更となる場合がございますので、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。

「グリルロッシニ」の秋のおすすめ

販売期間:9月1日(火)~11月30日(月)

愛媛県産 真鯛のポワレ ブイヤベースソース 単品 ¥3,500

東京會館伝統のブイヤベースをピューレにした赤いソースと真鯛に旬のモンサンミッシェル産ムール貝の白ワイン蒸しを添えています。緑色のアイオリソースや、黒色のタプナードを付けるなど、さまざまな味わいをお楽しみいただけます。

山形県産 米沢豚のポトフ仕立て 単品 ¥3,500

米沢豚を一晚塩麴(こうじ)に漬け込み、香味野菜とスターアニス(八角)、ジュニパーベリーなどの香辛料を利かせて3時間煮込んでいます。ぶどうのマスタードを付けてお召し上がりいただけます。

US産 牛フィレ肉の網焼き ロッシニ風 ディナータイム ¥8,000 コース

フランス産鴨のフォワ・グラ、トリュフをふんだんに使用した百年ほど続く東京會館オリジナルのクラシックなペリグーソースは、牛フィレ肉との相性が非常に良く、懐かしさのある味わいを楽しめます。

■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 L.O./ (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O. 土日祝 17:30~20:30L.O.

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※営業時間に変更となる場合がございますので、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。





## 「ロッシニテラス」の秋のおすすめ

## 秋の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(火)から11月30日(月)

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。スコーン、エクレアも東京會館の自家製です。

セット内容:ビスキーマロン/チーズショコラケーキ/キャラメルムース/焼芋マドレーヌ/お米のパフとチョコレート/ワッフルフルーツ/マロンミルフィーユ/ポーリエットのプティシュー/りんごとフォワ・グラのラビオリ/パンプキンサンド バルサミコ風味/スコーン2種(プレーン/レーズン)/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 プリンフルーツパフェ ¥2,000

販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

大人が楽しむためのクラシックな自家製プリンとたっぷりのフルーツ、果肉入りオレンジのソースの相性を楽しみながら、さらに今年はほうじ茶くずとほうじ茶のスポンジを使用した和のテイストをお楽しみいただけます。

中身:自家製プリン、ラズベリーソース、果肉入りオレンジソース、生クリーム、ほうじ茶くず、ほうじ茶のスポンジ、バニラアイスクリーム、ロイヤルミルクティーのクリーム、その他旬の果物



## ロッシニ秋のおすすめカレー 単品¥2,200~/セット¥3,700~

販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

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アップです。名物の薬味もバラエティー豊かにご用意しております。

秋鮭のスパイシーソーテーと茸のカレー ¥2,800/肉詰め鶏手羽の煮込みカレー ¥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/シーフードカレー ¥2,400/岩中豚のロースカツカレー ¥2,800



## お二人から楽しむディナープラン ¥10,000(税・サ込) ※2日前までに要予約

販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

秋の食材をふんだんに使用したお食事と、ワインやスパークリングワインなどの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

秋のアペタイザー3種盛り/エリンギ、マッシュルームとシーフードのアヒージョ/モンサンミッシェル産ムール貝と海老の春巻 秋鮭のフリット添え/US産 牛リヴロースステーキ 和風ソース/茸たっぷり ペペロンチーノ/ミニデザート

フリーフロー:スパークリングワイン/生ビール/白ワイン・赤ワイン/限定カクテル/ソフトドリンク各種 ※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(いちじく)のサイドカー ¥1,800  
 10月 フレッシュザクロとベリーのジャックローズ ¥1,800  
 11月 オレンジとシナモンのネグローニ ¥1,800

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(予約専用)

※営業時間は変更となる場合がございますので、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。

## 「日本料理 八千代」の秋

1日1組限定 秋の特別会席 秋の味覚集め  
 ¥25,000 ※3日前までに要予約

9月1日(火)から11月30日(月)

職人と会話を楽しみながら、ライブキッチンのように囲炉裏(いろり)の前で楽しむ特別会席です。旬の食材であるマナガツオ、キンキヤ和牛サーロインなどの囲炉裏での焼き物のほか、香り高い松茸の土瓶蒸しや、スタミナ満点のスッポン鍋など、旬を迎える豪華食材が並びます。

会席内容: 酒の肴、刺身、囲炉裏焼、和え物、すっぽん鍋、油物、食事、水菓子



八千代の秋のおすすめ “松花堂弁当” ¥6,500

※1日15食 ランチ限定 ※前日までに要予約

販売期間: 9月1日(火)から11月30日(月)

秋めく季節の彩りを表現した松花堂弁当は、刺身、松茸入りのお吸物、ご飯付きの贅沢(ぜいたく)な内容です。皇居のお堀を望むロケーションにてお楽しみいただけます。



江戸前握り寿司 ¥6,800 ※ランチ限定

旬の魚やお客様のお好みに合わせたネタを寿司カウンターにてお楽しみいただけます。小鉢・小煮物と赤出汁(だし)付きです。

おまかせディナーコース ¥12,000~もございます。

■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 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(予約専用)

※営業時間は変更となる場合がございますので、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。





## 「TOKYO KAIKAN 會」の秋のおすすめ

**和牛づくしディナー ¥17,000**

販売期間:10月1日(木)から11月30日(月)

いちぼやほほ肉、サーロイン、フィレといったさまざまな部位を趣向を凝らした鉄板メニューで楽しめるコースです。

「和牛いちぼ 年輪焼き」は、希少な調味料である味噌だまり(味噌ができる時に  
出る水分)を使ったソースをつけてご賞味いただきます。メインディッシュの黒毛  
和牛はサーロインとフィレの2種類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 手毬(てまり)寿司、和牛いちぼ 年輪焼き、旬の焼野菜、和牛ほほ肉 赤ワイン煮、會サラダ 伝統の會館ドレッシング、特撰 A4 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、味噌椀、鉄板焼きデザート

**クラシカルメニュー ランチコース ¥8,000 (ディナーコース¥17,000もごさいます)**

販売期間:9月1日(火)から9月30日(水)

「舌平目のソテー 雲丹香るクリームソース」は、東京會館のスペシャリテからインスパイアされ、鉄板焼きならではのアレンジを加えた1品です。1カ月間限定のコースですので、この機会にぜひご賞味ください。

## コース内容

先附、ビーフサラダ 會館風、舌平目のソテー 雲丹香るクリームソース、和牛サーロイン 100g、ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀、シャーベット フルーツ添え(ご予約の場合のみマロンシャンテリーに変更可)、コーヒーまたは紅茶



- 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(予約専用)

※営業時間は変更となる場合がございますので、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。

## 「MAIN BAR」の秋メニュー

販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

**グレンドロナック 12年 ¥2,200****グレンドロナック マスターヴィンテージ 1993 ¥7,700**

スペイン・アンダルシア産のシェリーカスクでの熟成に一貫してこだわってきたグレンドロナックの中で、熱狂的な人気を誇る 1993 年ビンテージをご賞味いただけます。25 年もの熟成を経た何層にも折り重なる複雑で重厚な香りや味わい、余韻をお楽しみください。



**マッシュルームのギリシャ風マリネ ¥1,500**

販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

コリアンダーやローリエなどの香辛料とマッシュルーム、ニンニクを白ワインで煮込み、オリーブオイルで漬けたマリネ料理です。シャンパンや白ワインなどライトな食前酒のお供としてもお楽しみいただけます。



■販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:00 L.O.

(ディナー)平日 17:00~22:00 L.O. ※土日祝は定休日

■お問い合わせ先:050-3134-3553(直通)

※営業時間は変更となる場合がございますので、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。

**「スイーツ&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(木)から10月31日(土)

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(火)から9月30日(水)

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になさしてくれます。

**マロンシャンテリー ポワール ¥908**

販売期間:11月1日(日)から11月30日(月)

洋梨のピューレを生クリームに混ぜ合わせており、爽やかな酸味と甘みが口いっぱいに広がります。中に入っている裏ごしした栗の甘露煮と相性良く折り重なる味わいは、秋限定で楽しむことができます。

**ミニマロンシャンテリーセット ¥1,500**

販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

通常のマロンシャンテリーをミニサイズにし、一度に3種のフレーバーを楽しむお得なセットが期間限定で登場します。

定番の「マロンシャンテリー(中央)」はもちろんのこと、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー アールグレイ(左)」と「マロンシャンテリー ポワール(右)」のセットです。

**黄金桃のショートケーキ ¥950**

販売期間:9月1日(火)から9月30日(水)

やわらかく甘みの強い旬の山梨県産黄金桃を贅沢(ぜいたく)に使い、生クリームと織りなす三層が、優雅なひとときを与えてくれます。



販売期間:9月1日(火)から11月30日(月)

**マロンパウンド ¥3,800**

中に丸々とした栗が六つ入っているだけでなく、上にマロンガラスセを飾りパウンド生地の中にも栗のペーストを練りこみ、マロンガラスセを飾った贅沢な一品。

**ガトーエピス ¥3,300**

クローブ、ジンジャー、ナツメグ、シナモン、スターアニスなど 7 種類の香辛料からなるエピスパウダーが効いたスパイシーな味わいです。オレンジやパイナップル、無花果など 10 種類のドライフルーツで彩り豊かに仕上げました。紅茶やお酒のお供としてもお楽しみいただけます。

**ガトーショコラ ¥2,200**

濃厚なチョコレートの生クリームでチョコレートのスポンジをコーティングしました。お子様からご年配の方までお召し上がりいただける、優しい甘さで仕上げたケーキです。

**ショコラアールグレイ カット ¥600 / ホール ¥2,700**

きらびやかなチョコレートのコーティング、アールグレイの上品な香りとチェリーカシスのソースの甘酸っぱい酸味が、チョコレートの甘さと苦みに深みを感じさせる一品です。

**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ひょうたん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いたします。秋らしい上品な甘さの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.キャラメルトンカ:トンカ豆の甘い香りのキャラメルと、ピーカンナッツのプラリネ/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. マスコバド糖:フィリピンの黒糖であるマスコバド糖とビターショコラを合わせたガナッシュ/5. 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/6. マロン:秋らしい栗のフレーバーとラム酒、ショコラを合わせたガナッシュ/7. 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/8. カシス:酸味のあるカシスとホワイトショコラの甘さが楽しめるガナッシュ

**ハロウィンショコラ 3個入り ¥1,300**

販売期間:10月1日(木)から10月31日(土)

カボチャに見立てた形状のみならず、中にローストしたカボチャの種のプラリネショコラが入っており、見た目も味も楽しい、秋ならではの香ばしさをを感じるハロウィンショコラ。



■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)

※営業時間の変更となる場合がございますので、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。

**■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。

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※

※6番出口より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 PR 事務局(株式会社電通パブリックリレーションズ内) 担当:岡野、佐藤

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu-pr.co.jp