



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年2月9日

## 春が旬の食材や桜の風味のお料理、苺など季節感あふれる味覚と彩りのスイーツが限定で登場 東京會館「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、2021年3月1日(月)から5月31日(月)までの期間、魚介や果物などの旬の素材を、春らしく華やかな料理やスイーツに仕立てた限定メニューなどを販売いたします。

### 春の味覚が堪能できる期間限定メニューや、彩り豊かなお祝いのコースをご用意

鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」とグリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、旬の魚介や春野菜などをふんだんに使った料理のほか、伊勢海老などの縁起のよい食材を使ったお祝いの席におすすめのコースをご用意いたします。また、旬を迎える地方の食材を使い、旅行気分を味わっていただけるメニューも展開いたします。

フランス料理「レストラン プルニエ」でこの春ご提供するものは、フランス料理に日本の季節感を取り入れた一皿です。桜の風味をアクセントとした魚料理や、春の山菜のおいしさを繊細な技術で引き出した前菜などをご堪能いただけます。日本料理「八千代」では、桜の風味と色彩で春を感じていただけるお花見弁当や桜そば御膳をご用意いたします。

### 味覚と色彩で春を表現した、バリエーション豊かなスイーツ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、春らしい彩りと旬のフルーツの味覚が楽しめる「アフタヌーンティーセット」をご用意いたします。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、看板メニュー「マロンシャンテリー」の季節限定のバリエーションが登場。あまおうや京都の高級宇治抹茶と玉露の葛を忍ばせたプレミアムマロンシャンテリーや、苺や桜など3種類のフレーバーがセットになった、ミニマロンシャンテリーセットを販売します。このほか、旬の苺の味覚をご堪能いただくケーキや、フルーツを盛りつけた贅沢(ぜいたく)な味わいのバスクチーズケーキ、ホワイトデーにぴったりなボンボンショコラも用意しております。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途、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

「レストラン プルニエ」の桜の季節を楽しむスペシャルティ

小田原産 八重桜ソルトでマリネした紅富士ますと鍵蕨のタルタル 春の息吹

ランチコース ¥6,600(税抜¥6,000) / ¥8,800(税抜¥8,000) の一品

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

富士宮市産の「紅富士ます」を、桜の香りの漂う塩で調味し、タルタル仕立てでご提供します。旬の山菜・蕨(わらび)や春野菜、エディブルフラワーを色彩感豊かに盛り付けた、美しい一皿です。ランチコースの前菜としてご提供いたします。



小田原産 八重桜ソルトで一夜干しにした甘鯛のア・ラ・ヴァプール 桜海老とふきのとうのリゾット 桜花のソース

単品 ¥7,150(税抜¥6,500) ハーフサイズ ¥4,620(税抜¥4,200)

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

桜塩で下味をつけてスチームした甘鯛(あまだい)を、桜の花の塩漬けを散らしたバター風味のソースで味わう魚料理です。付け合わせのリゾットは、旬の食材であるふきのとうと桜海老を具材にして桜の葉の上に盛り付け、ふんわりと泡立てた桜風味のエキュームを添えています。



■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.

※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)

※最新の営業時間は、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

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の春を味わう季節限定コース

大分県産 鯖のグリエ ラヴィゴットソースと春菊のアクセント

ランチコース A ¥4,400(税抜¥4,000)/ランチコース B ¥6,050(税抜¥5,500)

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

春に旬を迎える大分県産の鯖(さわら)を食材に使用。塩麴でマリネしてうま味を引き出し、香ばしく焼き上げました。香味野菜の風味豊かなラヴィゴットソースと、春菊のピューレを添えた、春を感じる一品です。



伊達鶏胸肉のポワレ 濃厚なチキンエキスたっぷりの2色ソース

ランチコース A ¥4,400(税抜¥4,000)/ランチコース B ¥6,050(税抜¥5,500)

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

肉質が柔らかくコクがある伊達鶏を、オーブンでゆっくりと焼き上げた一皿です。鶏のエキスをじっくりと煮詰めて作ったクリームソースと、鶏の香ばしさを引き出したグレービーソースが、ジューシーな鶏肉の味覚を引き立てます。



春のお祝いクラシカルコース ¥16,500(税抜¥15,000)

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

節目の季節である春、お祝いなどの席におすすめのフルコースです。縁起物である伊勢海老など海の幸をご堪能いただくパイ包み焼きや、牛フィレ肉とフォワ・グラを紅白のソースで楽しむお肉料理などで、祝福あふれるお食事の時間を演出します。

<コース内容>

アミューズ/真鯛とスコットランドサーモンのタルタル仕立て 人参と生姜の香るソース/東京會館伝統のコンソメスープ/伊勢海老、帆立貝、白身魚のすり身パイ包み焼き ブールブランソース タブナードのアクセント/国産牛フィレ肉のプリンスオルロフ風 ビーツ入りシャトーソース/プロフィットロール/コーヒー または 紅茶と小菓子



■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 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)

※最新の営業時間は、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」春のこだわりメニュー

## 春のおすすめカレー

## 岩中豚ロース肉の排骨(パーコー)風カレー

単品 ¥3,080(税抜 ¥2,800) / セット ¥4,730(税抜 ¥4,300)

販売期間: 3月1日(月)~5月31日(月)

中国料理の豚肉料理「排骨(パーコー)」風にアレンジした新感覚のカレーです。オイスターソースなど中国料理の調味料に漬け込んで香ばしく焼き上げた岩手県産の「岩中豚(いわちゅうぶた)」のロース肉と、完成までに3日を要する東京會館自慢のカレールーとの組み合わせが楽しめます。ロッシニテラスでは、期間限定メニューを含む全6種類のカレーをそろえております。

&lt;その他のカレーメニュー&gt;

プレーンオムレツカレー ¥2,420(税抜 ¥2,200) / グリル野菜カレー ¥2,640(税抜 ¥2,400) / シーフードカレー ¥2,640(税抜 ¥2,400) / ビーフカレー ¥2,970(税抜 ¥2,700) / 岩中豚のロースカツカレー ¥3,080(税抜 ¥2,800)



## ロッシニ春のおすすめスパゲッティ

## 春野菜と桜海老、帆立貝のクリームスパゲッティ

単品 ¥2,640(税抜 ¥2,400) / セット ¥4,400(税抜 ¥4,000)

販売期間: 3月1日(月)~5月31日(月)

菜の花や春キャベツなどの春野菜を、帆立貝や桜海老とともに味わっていただけます。

彩り豊かで女性からの人気も高い一品です。



## お二人から楽しむディナープラン ¥10,000(税金・サービス料込み) / ショートコース ¥6,500(税金・サービス料込み)

※2名様より2日前までの要予約

販売期間: 3月1日(月)~5月31日(月)

お食事とフリーフローがセットになったディナープラン。東京會館のスペシャリテの中でもファンが多い「ローストビーフ」をメイン料理に、お酒と相性のよいオードヴルやシーフード料理、スパゲッティなど満足感ある内容です。

また、料理やドリンクの内容をシンプルにしたショートコースもございます。

&lt;プラン内容&gt;

季節のアペタイザー2種 / ブルスケットタ2種 / ガリシア風シーフードのソテー / US産 ローストビーフ(100g) / 春野菜と桜海老のクリームスパゲッティ / 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 / カクテル / ハイボール / ソフトドリンク各種

※1時間30分制(ドリンク60分制)



## 月替わりのおすすめカクテル

3月: キウイとマンダリンオレンジのダイキリ(中央) ¥1,980(税抜 ¥1,800)

4月: フローズンストロベリーマルガリータ(右) ¥1,980(税抜 ¥1,800)

5月: 枇杷とアブリコットのバレンシア(左) ¥1,980(税抜 ¥1,800)

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。

3月は緑色が目に爽やかなキウイのカクテル、4月は糖度の高い「とちおとめ」を使ったフロゼンカクテル、5月は枇杷にアブリコットの果実酒を加えた一杯をお届けします。





TOKYO KAIKAN

## 「ロッシニテラス」で味わう春のスイーツ

アフタヌーンティーセット ¥4,180(税抜¥3,800)／グラスシャンパン付き ¥6,380(税抜¥5,800)



販売期間:3月1日(月)～5月31日(月)

桜フレーバーのジュレの中に苺を散りばめ、ロどけのよいクリームとともに味わう「クレーム・ダンジュと桜のジュレ」や、「桜のムース」など、味覚や色彩で春の季節感を楽しんでいただけるスイーツをご提供します。新登場の「バスクチーズケーキ」はルビーグレープフルーツを添えて春らしい爽やかな風味に仕立てました。セイボリーは、「フォワ・グラとりんごのラビオリ グリーンソース」や「サーモンのブルスケッタ」、「ポークロス肉のスモークサンド」です。

セット内容:クレーム・ダンジュと桜のジュレ※1／桜のムース※2／カフェ・ラテのムース／ほうじ茶のプロフィットロール／オレンジ風味のダコワーズ／レモンクリームタルト／バスクチーズケーキ／フォワ・グラとりんごのラビオリ グリーンソース／サーモンのブルスケッタ／ポークロス肉のスモークサンド／スコーン 2 種(プレーン&抹茶)／ラズベリージャム・クロテッドクリーム

※1 4月10日(土)から「クレーム・ダンジュと苺のジュレ」に変更になります。

※2 4月10日(土)から「ラズベリームース」に変更になります。

### 大人のパフェ 苺とクレーム・ダンジュのパフェ ¥2,200(税抜¥2,000)

販売期間:3月1日(月)～5月31日(月)

フレッシュな苺とシャーベットにした苺、果肉感たっぷりのピューレ状の苺を味わっていただけるパフェです。バラの香りが漂うラズベリーソースや、まるやかなロどけのクレーム・ダンジュがフルーティな味わいを引き立てます。ご提供時期に最盛期を迎える品種・産地を厳選し、3・4月は「あまおう」、5月は「とちおとめ」を使用する予定です。

内容:フレッシュストロベリー、ストロベリーのクーリ(ピューレ)、ストロベリーシャーベット、ラズベリーソース(バラのエッセンス入り)、バニラアイスクリーム、生クリーム、クレーム・ダンジュ、抹茶クッキー、ホワイトチョコレート、ライチのパートドフリュイ



■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)

※最新の営業時間は、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

「日本料理 八千代」の桜の季節限定ランチ／テイクアウト

**桜そば御膳 ¥3,850(税抜¥3,500)**

販売期間:3月1日(月)～5月上旬 ※ランチ限定

桜の花と葉を練り込んだ風味豊かなおそばを、春野菜や山菜のお料理とともに味わっていただけます。桜の季節にちなみ、桜海老のかきあげ、桜鯛の和えもの、桜アイスと併せてご提供します。



**お花見弁当 ¥5,500(税抜¥5,000)**

販売期間:3月1日(月)～4月上旬 ※ランチ限定

手まり寿司のほか、春の到来を告げる海の幸、山の幸をひとロサイズのお料理に仕立てて華やかに盛りつけたお弁当です。桜の花の香りが楽しめる茶碗蒸し、小鉢、ミニマロンシャンテリーとともにご提供します。



＜テイクアウト商品＞

**太巻き寿司 ¥2,700(税抜¥2,500)**

販売期間:通年

※2日前までの要予約

海老やあなご、たまご焼きなど7種の具材をお楽しみいただける太巻きです。

ランチのテイクアウトとしてもおすすめです。



**折詰寿司 大 ¥10,800(税抜¥10,000)／小 ¥5,400(税抜¥5,000)**

販売期間:通年

※2日前までの要予約

マグロやトロ、白身、車海老、穴子、光り物や旬の魚介など、新鮮なネタを味わっていただけるにぎり寿司の折詰です。



「日本料理 八千代」で味わう囲炉裏料理

**囲炉裏で楽しむ春の特別会席 ¥27,500(税抜¥25,000)**

※3日前までに要予約

販売期間:3月1日(月)～5月31日(月)

ランチ・ディナー各1日1組限定。囲炉裏前のお席で、ライブキッチンのように職人の技を楽しみながらお食事のひとときをお過ごしいただける特別会席です。旬の魚介や厳選した牛肉を炭火で焼いてご提供する「いろり焼」のほか、春の季節感をご堪能いただける酒の肴、刺身、鍋もの、お食事などの会席をお召し上がりいただけます。



■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)

※最新の営業時間は、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

## 「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース



### 近畿めぐり ¥23,100(税抜¥21,000)

※2名様から2日前までに要予約

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

近畿地方から取り寄せた厳選食材が堪能できるコースです。新鮮な活伊勢海老を目の前で調理してご提供するほか、三重県産カサゴを香ばしく焼いたブイヤベース仕立ての魚介のスープをお召し上がりいただけます。2品とも紅白の具材のコントラストが美しく、お祝いの席にもぴったりの一皿です。また、お肉料理は A4 ランクの黒毛和牛を用意しています。



### <コース内容>

先付/三重県産 カサゴのブイヤベース風 スープ仕立て/近畿産 季節の焼野菜/活伊勢海老※/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/近畿地方厳選のA4黒毛和牛 サーロイン 110gまたはフィレ100g/ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀/近畿地方産 果実を使った鉄板焼きデザート

※1尾をシェアにてご用意いたします。

■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)

※最新の営業時間は、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」

### カクテル「すみれ」 ¥1,650 (税抜¥1,500)

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

東京會館のコーポレートカラーでもある紫色にちなみ、スマレの花のリキュールを使ったオリジナルカクテルです。スマレの花言葉「小さな幸せ」をイメージし、日本酒と組み合わせて春霞のような淡い紫色の一杯に仕立てました。グラスから漂う花の芳香をお楽しみください。

### BLT サンド ¥1,980 (税抜¥1,800)

販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

メンバーでは、お酒に合う本格的な料理もお楽しみいただけます。ランチタイムのおすすめ「BLT サンド」は、ジューシーな厚みのあるベーコンと、フレッシュなレタス、トマトを香ばしいトーストでサンドした食べ応えのある一皿です。



■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)

※最新の営業時間は、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&amp;ギフト」の春薫るスイーツ

## &lt;春の期間限定スイーツ&gt;



販売期間:3月1日(月)~5月31日(月)

**レモンクリームタルト (写真左) ¥648(税抜¥600)**

爽やかな酸味と甘みが楽しめるレモンクリームの上に、ふんわり柔らかなメレンゲをトッピング。土台の生地は香ばしく焼き上げたホワイトチョコレート入りのクッキーシュクレです。

**苺ムース (写真中) ¥540(税抜¥500)**

苺のムースの中に、ジューシーな苺のピューレや、食感のよいプラリネやチョコレートをサンド、その上にフレッシュの苺とマカロンをトッピングした春の装いのスイーツです。

**バスクチーズケーキ (写真右) ホール¥2,160(税抜¥2,000)/カット¥810(税抜¥750)**

フレッシュグレープフルーツやオレンジ、生クリームを飾り付けたバスクチーズケーキ。チーズの濃厚な味わいと爽やかなフルーツの風味をお楽しみいただけます。

## &lt;春のマロンシャンテリー&gt;

**福岡県産あまおうと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620(税抜¥1,500)**

販売期間:3月1日(月)~4月30日(金)

大粒の福岡県産「あまおう」と笠間産の和栗を贅沢(ぜいたく)に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺と和栗の上品な甘み、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみいただけます。

**京都の高級宇治抹茶と玉露の葛を忍ばせた プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620(税抜¥1,500)**

販売期間:5月1日(土)~6月30日(水)

京都宇治の高級抹茶と玉露の葛を包み込んだ特別なマロンシャンテリー。デコレーションのクリームも初夏を思わせる抹茶フレーバーで、抹茶の苦味と栗・生クリームの甘味が織りなす奥深い味わいをお楽しみいただけます。





TOKYO KAIKAN

**ミニマロンシャンテリーセット(桜・白・抹茶)(苺・白・抹茶) ¥1,620(税抜¥1,500)**

販売期間:桜・白・抹茶…3月1日(月)～4月9日(金)、 苺・白・抹茶…4月10日(土)～5月31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めるお得なセットです。「マロンシャンテリー」(各写真・中央)と抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」(各写真・右)のほか、桜の風味の「マロンシャンテリー 桜」(左写真・左)と、苺の甘い香りが漂う「マロンシャンテリー 苺」(右写真・左)が新登場します。



桜・白・抹茶

苺・白・抹茶

**ボンボンショコラ**

**6個入り ¥2,160(税抜¥2,000)、8個入り ¥2,808(税抜¥2,600)、12個入り ¥4,104(税抜¥3,800)**

販売期間:通年(時季によりフレーバーが変わります)

ショコラティエのこだわりが光るボンボンショコラです。「あまおう」とフランス産苺を使った2種の苺のショコラや、オレンジやブルーベリーなど果物を使ったフルーティで色彩も美しいショコラなど、春にぴったりの味覚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.あまおう/「あまおう」を使ったフルーティなショコラ
- 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.グレープフルーツルビー/グレープフルーツとルビーチョコレートのガナッシュ
- 5.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
- 6.マラ・デ・ボア/フランス産苺を使ったハート形のショコラ
- 7.ピスタチオ/香ばしいピスタチオのショコラ
- 8.ブルーベリー/甘酸っぱいブルーベリーのショコラ



1 2 3 4 5



6 7 8

**ホワイトデーにおすすめのスイーツ**

**<丸ビル限定> ひょうたんショコラ あまおう ¥1,620(税抜¥1,500) \*限定 300個**

販売期間:3月5日(金)～14日(日)

末広がりの形をした縁起物、ひょうたんをかたどったボンボンショコラです。あまおうを使用し、食材から引き出した渋く落ち着いた色合いをそのまま生かした、大人のショコラです。



**<丸ビル限定> ミニマロンシャンテリーセット(苺・白・抹茶) ¥1,620(税抜¥1,500)**

販売期間:3月12日(金)

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めるセット。丸ビル限定商品では、デコレーションをローズ模様にして、華やかさを演出しています。フレーバーは、「マロンシャンテリー 苺」(左上)、「マロンシャンテリー」(中央)、抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」(右上)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)

※最新の営業時間は、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。

<丸ビル特設販売ブース>

■催事名:MARUNOUCHI Whiteday Market 2021

■場 所:丸ビル1階 マルキューブ

■営業時間:11:00～20:00



TOKYO KAIKAN

## ■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。

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  
 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>



## ■東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策の取り組みを、動画でもご紹介しております。

[https://www.kaikan.co.jp/news/20200703\\_002306.html](https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html)

## 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