



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年6月15日

旬を迎える鮑(あわび)や鱧(はも)、トロピカルスイーツなどを堪能
夏らしい爽やかな味覚と彩りのメニューをご提供
東京會館「夏限定商品」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6月1日(火)から8月31日(火)までの期間、鮑(あわび)や鱧(はも)、鰻(うなぎ)をはじめとした旬の食材や、季節の果実を使用した限定メニューを販売します。夏にぴったりの爽やかな味覚、見た目の料理や、暑気払いにおすすめのメニューをご提供します。

旬の味覚をご堪能いただける期間限定メニューや、食欲をそそるスパイシーな料理をご用意

フランス料理「レストラン プルニエ」では、調理長松本の思い出の地のひとつフランス・コルシカ島の食材や風景をお皿の上で表現した一品など、海の幸を主役とした涼感あふれる独創的な料理をお楽しみいただけます。日本料理「八千代」では、夏の味覚・鱧(はも)をご堪能いただける会席料理や、炭火でふっくらと焼き上げた鰻(うなぎ)料理をご賞味いただけます。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、旬の魚介のコース料理やアラカルト、オールデイダイニング「ロッシニテラス」では香辛料を利かせたカレーをはじめ夏にぴったりの期間限定メニューを豊富にそろえています。また、各レストランでは、ご自宅でのちょっと贅沢(ぜいたく)なランチや、夕食の席に華を添える期間限定のテイクアウトメニューもご用意しております。

南国の香り漂うトロピカルフルーツや旬のルージュメロンを使った、夏の季節感あふれるスイーツを販売

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、旬のルージュメロンや南国のフルーツで夏らしさを演出した「アフタヌーンティーセット」をご用意。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、看板メニューの「マロンシャンテリー」が季節限定のバリエーションとして、「北海道産ルージュメロンと和栗の プレミアムマロンシャンテリー」や、ルージュメロンやパッションフルーツフレーバーを楽しめる「ミニマロンシャンテリーセット」を販売します。この他、マンゴータルトやレモンパウンドなどの爽やかな味覚のスイーツや、ボンボンショコラなど手土産に最適な商品もご用意しております。

※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。



「レストラン プルニエ」 季節の魚介を味わうスペシャルティ/テイクアウト

コルシカ島 ボニファシオの海岸の思い出 ムール・ア・ラ・マリニエール

ロゼワインで加熱しオレンジと共に 冷製ジュレ仕立て

コース¥16,500 の一品 / 単品 ¥5,280

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月23日(水)~8月31日(火)

調理長松本の思い出の地のひとつ、フランス・コルシカ島の夏の風景を表現した鮮やかな一皿です。ムール貝とオレンジを、ロゼワインのジュレの中に閉じ込めました。じっくりと時間をかけてドライトマトに仕上げうま味が凝縮したサンマルツァーナトマトと、カンパリを煮詰めたソース、マンダリンピューレを添えてご提供します。



滑らかな鮎(あゆ)のムースリーヌ 丸茄子のフォンダン 稚鮎のフリット 初夏仕立て

コース¥24,200 の一品 / 単品 ¥3,850

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月23日(水)~8月31日(火)

香ばしく焼いた鮎(あゆ)の味と香りを丸ごと調理して、滑らかなテリーヌでお楽しみいただく一品です。みずみずしいジュレとグリーンサラダを盛り付けて涼感を演出し、泳ぐような姿の稚鮎のフリットを添えて、夏の清流をお皿の上に再現しました。



房州産鱸(すずき) 籠目昆布水でコンフィ 塩落花生と青山椒のコンディモン

姫栄螺(ひめさざえ)のブイヤベース

コース¥16,500 の一品 / 単品 ¥6,050

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月23日(水)~8月31日(火)

房総産の新鮮な鱸(すずき)を、昆布のだしで味付けして真空料理することで自身の柔らかな食感とうま味を引き出しました。姫栄螺(ひめさざえ)の殻を器にしたブイヤベースと、脂がのった入梅イワシ、青山椒で調味した落花生を添えてご提供します。



ココナツのソルベを飾ったババ ピニャコラーダ風 単品 ¥1,980

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月23日(水)~8月31日(火)

甘い香りが漂うココナツのソルベにココナツクッキー、サヴァランを組み合わせた冷たいデザートです。カクテルのピニャコラーダから着想したライムとパイナップルのジュレとともに、南国の味と香りをご堪能いただけます。



<テイクアウト商品> 夏のヴェリーヌ été ¥5,400

※2 日前までの要予約、1 日 30 食限定

販売:8月31日(火)まで

ジュレやムース仕立てのオードヴルに、人気のデザートを組み合わせたテイクアウトセットです。ディナーコースでもご提供している鮎(あゆ)のムースリーヌのほか、オマール海老とズッキーニのムース、スモークサーモンのムース仕立て、マロンシャンテリーをご提供します。

■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)11:30~14:30L.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) ※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。





「ローストビーフ&グリル ロッシニ」夏のメニュー/テイクアウト

夏のクラシカルコース ¥16,500

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月12日(土)~8月31日(火)

記念日などにおすすめのフルコースです。魚料理は、東京會館の伝統メニュー「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」をアレンジした一品で、コクのある赤ワインのソースと舌平目のうま味をお楽しみいただけます。肉料理は、黒毛和牛フィレ肉に、爽快な辛さのグリーンペッパーと、まろやかなクリームペッパーの二つのソースを添えてご提供します。

<コース内容>

アミューズ/天使の海老、ズワイ蟹、帆立貝のカクテル 彩り鮮やかな3種のソースと共に/冷製スープ パリソール/赤ワイン仕立ての舌平目の洋酒蒸 ボンファム シャンピニオンのチュイルとエシヤロットのコンフィ添え/黒毛和牛 フィレ肉のグリユ 2種のペッパーソース/サヴァラン入りティラミス バニラアイスクリームと一緒に/コーヒー または 紅茶と小菓子



北海道産 アイナメのナージュ仕立て あさりと夏野菜添え

ディナーコースB ¥8,800 の一品

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月12日(土)~8月31日(火)

旬を迎える北海道のアイナメをソテーして蒸し煮にすることで、ジューシーな味わいとふっくらと柔らかな食感を引き出しました。あさりと魚のだしが凝縮されたスープと、青のりバターのパゲットとともにお召し上がりいただけます。



真鯛のムニエル 焦がしバターソース パルメザンチーズのサブレ添え

ランチコースA ¥4,400/ ランチコースB ¥6,050 の一品

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月12日(土)~8月31日(火)

新鮮な真鯛を風味豊かに焼き上げたムニエルを、レモンの酸味をアクセントとした焦がしバターソースでお召し上がりいただけます。味に変化をもたらす醤油のパウダーやパルメザンチーズのサブレを添えてご提供します。



低温調理をした岩中豚(いわちゅうぶた)ロースのグリユ パンチェッタと4種豆の煮込み

ランチコースA ¥4,400/ ランチコースB ¥6,050 の一品

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月12日(土)~8月31日(火)

岩手県のブランド豚肉「岩中豚(いわちゅうぶた)」が持つおいしさを、低い温度で時間をかけて加熱することで引き出し、さらに網焼きをして香ばしさを加えました。豚のうま味が凝縮されたポークのジュのソースでお召し上がりいただけます。



<テイクアウト商品>

プレミアムポークカツサンド サラダ付き ¥2,160

※前日 18 時までの要予約

「岩中豚(いわちゅうぶた)」をこんがり揚げたカツとキャベツを、北海道小麦とフレッシュバター、生クリームを使った風味豊かな東京會館の「上食パン」でサンドした贅沢なサンドウィッチボックス。バイクドポテトを添え、スモークサーモンのサラダとともにご提供いたします。

■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 17:30~20:30 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

「ロッシニテラス」夏のメニュー

ロッシニ夏のおすすめカレー

伊達鶏のスパイシーカレー 夏野菜添え

単品 ¥3,080 / セット ¥4,730

販売期間: 6月12日(土)～8月31日(火)

ジューシーで柔らかな肉質で定評のあるブランド鶏「伊達鶏」を使ったカレーです。定評のある東京會館のカレールーよりも、さらに香辛料をプラスすることで、夏にぴったりの食欲をそそるスパイシーな味わいに仕立てました。みょうがなど夏野菜を添えてご提供します。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。



<その他のカレーメニュー>

プレーンオムレツカレー ¥2,420 / グリル野菜カレー ¥2,640 / シーフードカレー ¥2,640 / ビーフカレー ¥2,970 / 岩中豚(いわちゅうぶた)のロースカツカレー ¥3,080

ロッシニ夏のおすすめスパゲッティ

北海タコと水菜、からすみのペペロンチーノ

単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間: 6月12日(土)～8月31日(火)

みずみずしい旬の北海タコとシャキシャキとした水菜に、からすみを組み合わせたペペロンチーノです。海の幸の風味と、夏にぴったりの辛さをお楽しみいただけます。



ロッシニ復活メニュー

ふわふわ卵のチキンオムライス

単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間: 6月12日(土)～8月31日(火)

ロッシニで長年愛されてきたメニューの中から、復活のご要望にお応えして期間限定でご提供する料理です。チキンライスの上に重ねた半熟のオムレツは、お客様ご自身でナイフを入れていただくことでとろけるように広がります。コクのあるドゥミグラスソースでお召し上がりください。



お二人から楽しむディナープラン

¥10,000(サービス料込み) / ショートコース ¥6,500(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: 6月12日(土)～8月31日(火)

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。アメリカ産の牛リブロースの間にマッシュルームのみじん切りが入ったベシャメルソースを重ねてパン粉で香ばしく焼いた肉料理をメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、お食事の締めくくりの Pasta など充実した内容をご提供します。また、お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。



<プラン内容>

オードヴル 2種(パテ・ド・カンパーニュ/チーズの盛り合わせ)/ブルスケッタ 2種(ラタトゥイユ/自家製コンビーフ)/鶏手羽先のソテー
バルサミコ風味 ポテト添え/US産 牛リブロースのパネソテー/北海タコと水菜、からすみのペペロンチーノ/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/カクテル/ハイボール/ソフトドリンク各種

※2時間制(ドリンク60分制)

※緊急事態宣言中は、ノンアルコールドリンクをご提供させていただきます。



月替わりのおすすめカクテル

6月：オレンジとヨーグルトのキューバンスクリュー(右) ¥1,980 (※7月迄販売延長)

7月：フレッシュベリーニ(中) ¥2,200

8月：スイカのソルティードッグ(左) ¥1,980

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。

6月はオレンジとヨーグルトの酸味が爽やかなフロズンカクテル、7月はフレッシュな桃の果実とスパークリングワインを使ったカクテル、8月は熟したスイカにウォッカを組み合わせた夏らしい味覚の一杯をお届けします。6月のカクテルは中村バーテンダー、7月・8月のカクテルは安藤チーフバーテンダーが考案したもので、それぞれのこだわりが詰まっています。



「ロッシニテラス」夏のスイーツ

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

販売期間:6月1日(火)～8月31日(火)

夏に旬を迎えるルージュメロンのほか、マンゴーやパイナップルなど南国のフルーツを使い、味覚と色彩で夏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。

パッション生トリュフやアールグレイ味のホワイトショコラにもトロピカルフルーツを組み合わせ、フルーティな甘さに仕立てています。セイボリーは、サフランソースと組み合わせたフォワ・グラ入りラビオリ、フロマージュブランにマンゴーをアクセントにしたカナッペ、ラタトゥイユと自家製コンビーフをのせた2種のエクレアです。



<セット内容>

パッション生トリュフ / サヴァランフルーツ / ガレットブルトンヌ・アナナ / マンゴーラッシー / レモンガトー / ルージュメロンショート / アールグレイホワイトショコラ・トロピカル / フォワ・グラ入りラビオリ / サフランソース / カナッペ (フロマージュブラン・マンゴー)、エクレア 2種 (ラタトゥイユ / 自家製コンビーフ) / 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

※2時間制 (ドリンク 90分制)

※緊急事態宣言中「グラスシャンパン」は、「ノンアルコールスパークリングワイン」にてご提供させていただきます。

大人のパフェ ルージュメロン ¥2,200

販売期間:6月1日(火)～8月31日(火)

旬を迎えて糖度が増したルージュメロンに、パイナップルやパッションフルーツ、ココナツといった南国の果実を組み合わせたパフェです。ルージュメロンはみずみずしいカットをトッピングとして添えるほか、果肉や果汁をふんだんに使ったゼリーと生クリームに仕立て、色鮮やかなトロピカルフルーツのソースやブランマンジェ、アイスクリームなどとともにグラスに重ねました。

<内容>

フレッシュルージュメロン、ルージュメロンのゼリー、ルージュメロンの生クリーム、パッションフルーツ入りチョコレート、エキゾチックピューレ (マンゴーやパイナップル、ライムなど) のブリュレ、ココナツミルクのブランマンジェ、ココナツミルクの求肥、マンゴーとパイナップルのソース、パッションフルーツのソース、ココナツのクッキー、バニラアイスクリーム、生クリーム



■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」の季節限定メニュー／テイクアウト

鰻重(うなじゅう)御膳 ¥9,350 ※ランチ限定、1日10食限定

鰻重(うなじゅう)会席 ¥13,200 ※ディナー限定、1日10食限定

※前日18時までの要予約

販売期間:6月1日(火)～9月30日(木)

炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻(うなぎ)は、蒲焼きと白焼きの二つの味をお楽しみいただけます。ランチ限定の鰻重御膳は小鉢、お造り、茶碗蒸し、鰻重、香の物、肝吸、水菓子の充実した内容です。ディナータイムにも、鰻重会席をご用意いたします。



鱧(はも)会席 ¥16,500

※2日前までの要予約

販売期間:6月1日(火)～9月30日(木)

鱧(はも)の湯引きをはじめ、香ばしく蒲焼きにした鱧ざく、鱧のだしを味わう鍋、鱧寿司など、さまざまな形で旬の鱧を味わっていただける夏限定の特別会席です。



<テイクアウト商品>

鰻重(うなじゅう) ¥5,400

※2日前までの要予約

販売期間:6月1日(火)～9月30日(木)

国産の鰻(うなぎ)を炭火でふっくらと焼き上げ、香ばしい蒲焼きにしました。



季節の小箱“葵”

1名様用単品 ¥5,400 / 御飯付 ¥6,480

※2日前までの要予約

販売期間:6月1日(火)～9月30日(木)

旬の食材を使用し、八千代の調理人が手作りで仕上げた彩り豊かなお弁当です。

2名様用の「彩り弁当」のほか、1名様用の詰め合わせが新発売。

ご自宅でのちょっと贅沢なお食事や、お客様を招いての会食におすすめです。



■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.

■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 會」の鉄板焼きコース

東北めぐり ¥29,700

※2名様から前日18時までの要予約

販売期間:6月1日(火)～8月31日(火)

東北地方から取り寄せた厳選食材をご堪能いただけるコースです。メインディッシュは、生簀(いけす)から取り出したばかりの新鮮な活黒鮑(くろあわび)を、タジン鍋でやわらかく蒸し焼きにしてご提供します。このほか、三陸産帆立のマリネや、青森県産鴨のしゃぶしゃぶ、A5ランクの黒毛和牛のお肉料理をお召上がりいただけます。

<コース内容>先付/スモーク香る 三陸産帆立貝のマリネ/青森県産 鴨のしゃぶしゃぶ/東北産焼き野菜のバーニャ・カウダ/活黒鮑(いきくろあわび)と茸のタジン鍋焼き/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/東北地方厳選の A5 黒毛和牛 サーロイン 100gまたはフィレ 80g/ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌碗/東北地方産果実を使った鉄板焼きデザート



■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(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」の季節のおすすめ

カクテル「せせらぎ」 ¥1,650

販売期間:6月1日(火)~8月31日(火)

ブルーキュラソーが作り出す透明感のある青色と、水面の輝きに見立てた金箔のトッピングにより、清流の「せせらぎ」を表現したオリジナルカクテルです。桃のリキュールに、レモンとグレープフルーツの果汁を加えて夏らしいフルーティな味わいに仕立てました。清流を眺めて涼をとるような、爽やかな味覚と色彩をお楽しみください。



フライドポテト ロッシニ風 ¥2,200

販売期間:6月1日(火)~8月31日(火)

メインバーでは、お酒に合う本格的なお料理もお楽しみいただけます。「フライドポテト ロッシニ風」は、香ばしくフライにしたポテトにベーコン、マッシュルームを合わせ、ガーリックを利かせたエスカルゴバターで調味してご提供いたします。



■販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30 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&ギフト」の季節限定商品

＜夏の期間限定スイーツ＞

販売期間:6月1日(火)~8月31日(火)



ピスタチオ・ショコラ(上写真:左) ¥810 販売期間:5月1日(土)~6月30日(水)

ピスタチオのkokのある味覚と美しい緑色を楽しめるスイーツです。柔らかなムースでフランボワーズのジュレを包み込み、相性のよいチョコレートのムースとダクワーズを組み合わせました。

マンゴータルト(上写真:左中央) ¥864

フレッシュなマンゴーのカットを、アーモンドとココナツの風味のタルトに盛り付け、ヨーグルト入りの酸味のある生クリームを飾り付けた夏らしい味覚のスイーツです。

ティラミスショコラ(上写真:右中央) ¥648 販売期間:7月1日(木)~8月31日(火)

エスプレッソコーヒーとチョコレートで風味をつけたティラミスです。しっとりとしたスポンジに、kokのあるマスカルポーネチーズとチョコレートのなめらかなクリームを重ね、チョコレート細工を飾り付けています。

ひょうたんシュークリーム ロイヤルミルクティー(上写真:右) ¥959

「無病息災」のお守りにも使われる縁起物である「ひょうたん」をモチーフにしたシュークリームです。サクサクとした食感のシュー生地、まるやかで濃厚なロイヤルミルクティー味のカスタードクリームを組み合わせています。

レモンパウンド(右写真) ¥2,160

レモンの酸味と香りを楽しめるパウンドケーキです。バター風味豊かな生地、レモンのピューレやピールを練りこみ、夏らしい爽やかな味覚に仕立てています。





TOKYO KAIKAN

<夏のマロンシャンテリー>

北海道産ルージュメロンと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620

販売期間:7月1日(木)~8月31日(火)

北海道産のルージュメロンと和栗を贅沢(ぜいたく)に使用し、ルージュメロンの果汁をたっぷり使った生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。みずみずしい果肉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。



ミニマロンシャンテリーセット(ルージュメロン・プレーン・パッションマンゴー) ¥1,620

販売期間:6月1日(火)~8月31日(火)

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。東京會館伝統の味の「マロンシャンテリー」(写真右奥)のほか、ルージュメロン味の「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真左)、マンゴーとパッションフルーツ味の「マロンシャンテリー パッションマンゴー」(写真右手前)をご提供します。



ボンボンショコラ 6個入り ¥2,160、8個入り ¥2,808、12個入り ¥4,104

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8種の味わいのボンボンショコラ。

<内容>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、東京會館定番の一品/2.ほうじ茶:香ばしいほうじ茶味のチョコレートホワイトチョコレートで包んだガナッシュ/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、東京會館定番の一品/4.モヒート:カクテルの「モヒート」をアレンジしたライムとミント、ラム酒のガナッシュ/5.プラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのチョコレート、東京會館定番の一品/6.バジリコ:フレッシュバジルを使用し、夏らしい華やかな色彩で彩ったガナッシュ/7.トンカフェ:トンカ豆とコーヒーの香りを楽しめるガナッシュ/8.ジャスミンチェリー:ジャスミン風味のチョコレートとキルシュ漬けたチェリーを「ルビーチョコレート」で包んだハート形のガナッシュ



<夏のベーカリー>

マリッツォ 3種 (ラムレーズン、マスカルポーネ、プラリネ) ¥1,296

※平日限定(12時以降販売)、数量限定10食

販売期間:6月1日(火)~8月31日(火)

バターと卵の風味豊かな東京會館の「ディナーロール」に、リッチな味わいの生クリームをたっぷりサンドしたスイーツ感覚のパンです。「マスカルポーネ」(写真中)は、マスカルポーネ入りのクリームとともにラズベリーソースをサンドし、ドライ・ラズベリーをトッピング。「ラムレーズン」(写真左)は、アプリコットジャムを塗ったパンに、ラム酒に漬けたカレンズを混ぜたクリームをサンドし、カレンズを飾り付けています。「プラリネ」(写真右)は、アーモンドとチョコレートの風味豊かなジャンドゥーヤを塗ったパンに、アーモンドとカラメルのソースを混ぜたクリームをサンドし、クラッシュしたアーモンドをトッピングしました。



■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。



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(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>



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

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html

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