



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年8月5日

## 東京會館 本館 新栗をつかった「秋のマロンフェア」のご案内

- 笠間産の新栗をつかった1カ月限定のプレミアムアフタヌーンティーセットや、新栗のプレミアムマロンシャンテリーなど、秋の味覚を満喫するスイーツが充実
- 創業100周年記念コンテストの入賞料理や復刻メニューをご提供



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、2022年9月1日(木)から11月30日(水)までの期間を秋のマロンフェアと題し、笠間産の新栗をつかったプレミアムアフタヌーンティーセットなどの限定メニューを販売します。また、創業100周年を11月1日(火)を迎えることを機に、感謝を込めて、趣向を凝らした限定商品をご提供します。

**笠間産新栗など秋の味覚をご堪能いただけるスイーツのほか、創業100周年記念商品や復刻スイーツも充実。**

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、栗やさつまいもなど秋の味覚を中心にしたマロンフェアを開催。10月には1カ月間限定で、笠間産の新栗をはじめさまざまな栗の味わいをご堪能いただける「プレミアムアフタヌーンティーセット」をご提供します。パストリーショップ「スイーツ&ギフト」でも9月中旬より、看板メニューのマロンシャンテリーに採れたての笠間産新栗を用いた「プレミアムマロンシャンテリー」が登場するほか、ほうじ茶風味の生クリームとあわせた「プレミアムモンブラン」、創業100周年を記念して、100周年記念コンテストの優秀商品や復刻したケーキをご提供します。

**実りの秋にふさわしい旬の食材や、鴨、黒毛和牛、本鮪(ほんまぐろ)など贅沢な料理をご用意。**

**創業100周年を迎えて料理コンテスト最優秀賞の料理をご提供するほか、SDGsを意識したメニューの第2弾も登場。**

フランス料理「レストラン プルニエ」、鉄板焼きレストラン「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」、日本料理「八千代」、オーセンティックバー「メインバー」の各レストランでは、深まる秋にぴったりの贅沢な食材を使用した旬のメニューをご用意しています。

【当リリースはサマリー版となっております。レストランの秋メニュー詳細は、下記 URL よりご確認ください】

▶ [https://www.kaikan.co.jp/press\\_room/files/PR220805.pdf](https://www.kaikan.co.jp/press_room/files/PR220805.pdf)

※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(15%)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

## 10月限定 新栗をつかったプレミアムアフタヌーンティー

### <秋のマロンフェア>

笠間産 新栗をつかった プレミアムアフタヌーンティーセット

¥4,730/グラスシャンパン付き ¥6,930 ※14:00~16:30

笠間産 新栗をつかった レイトプレミアムアフタヌーンティーセット

¥4,730/グラスシャンパン付き ¥6,930

※17:00~19:00(月曜日~金曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間: 10月1日(土)~10月31日(月)



栗の名産地である茨城県・笠間市で今年収穫されたばかりの新栗を使用したスイーツなど、栗のおいしさをバラエティ豊かにご紹介する1カ月限定のセットです。新栗の特長である香りをお楽しみいただける「笠間産新栗のモンブラン」や、新栗をなめらかな味わいにしたグラスデザート、新栗入りカスタードでつくったフランをご用意しました。このほかフランス産マロンのムース、マロン入りパウンドケーキ、マロンをクレープ状にしたスイーツなどをご堪能いただけます。セイボリーでも栗に野菜やベーコンを組み合わせたクリーミーな味わいの「栗のブルテ」、栗の香ばしさを引き出した「栗のガレット」をご提供します。

セット内容: 笠間産新栗のモンブラン/フランス産マロンのムース ブルーベリーのコンフィチュール入り/ミックスマロンのパウンドケーキ/スペイン産マロンゼリーと笠間産新栗のスープ/キャラメルバターとマロンのクリーム マスカットレーズン入り /笠間産新栗のフラン マスカルポーネとバニラのクリーム スペイン産マロングラッセ と一緒に/ショコラマロンのクレープ仕立て カシスクリームと一緒に/抹茶のパウンドケーキ/栗のブルテ/栗のガレット/スコーン 2種(プレーン&アールグレイ・青森県産ドライリンゴ入り)/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。

※ 2時間制(ドリンク90分制)

## 「ロッシニテラス」秋のおすすめ

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 ※14:00~16:30

レイト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

※17:00~19:00(月曜日~金曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間: 9月1日(木)~9月30日(金)、11月1日(火)~11月30日(水)



栗やさつまいも、洋梨などの秋の味覚をご堪能いただけるスイーツのセットです。栗はクレープ仕立てと、レーズンサンド風にアレンジした2種類をご用意。さつまいもはバターを加えたリッチなスイート・ポテト、洋梨はたまごの風味豊かなフランでご提供します。このほかブルーベリーやカシスなどの秋らしい色合いのスイーツを揃えました。セイボリーは、クリーミーな味わいの「シャンピニオンの入ったフォワ・グラのラビオリ」と「桃のプロマーージュブラン」をお楽しみいただけます。

セット内容: アップルクランブル/ブルーベリームース/ショコラマロンのクレープ仕立て カシスクリームと一緒に/洋梨のフラン/キャラメルバターとマロンのクリーム マスカットレーズン入り/スイート・ポテト/アールグレイ・ショコラ/抹茶のパウンドケーキ/シャンピニオンの入ったフォワ・グラのラビオリ/桃のプロマーージュブラン/スコーン 2種(プレーン&アールグレイ・青森県産ドライリンゴ入り)/ラズベリージャム・クロテッドクリーム



TOKYO KAIKAN

～大人のパフェ～ 秋の味覚たっぷりパフェ ¥2,200

販売期間：9月1日(木)～11月30日(水)

栗のアイスクリームに濃厚なカボチャのプリンを重ね、さつまいものクリームを飾り付けたパフェです。味覚のアクセントとなるキャラメルソースにも、香ばしいクルミやマロングラッセ、レーズンなどをふんだんに入れて季節感を演出。トッピングでも、シャインマスカットやマロングラッセなどの秋の味覚を散りばめました。

内容：さつまいものクリーム、カボチャのプリン、栗のアイスクリーム、キャラメルソース(クルミ、マロングラッセ、マスカットレーズン、ドライアップル入り)、オレンジソース、シャインマスカット、マロングラッセ、ブルーベリー、チョコレート、生クリーム



月替わりのおすすめカクテル

9月：フレッシュベリーニ (写真左) ¥2,200

10月：マスカットマティーニ (写真中央) ¥2,200

11月：巨峰のソルクバーノ (写真右) ¥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。秋の実りを感じる一杯をお届けします。



ライトミールセット

大豆ミートの豆乳入り煮込みハンバーグ ¥3,850 SDGs メニュー

販売期間：9月1日(木)～11月30日(水) ※ランチ限定、ご予約限定

大豆を原料にした植物性の食材でありながら牛肉を食べているような味わいが楽しめる「大豆ミート」を使用したハンバーグです。パティの中にはクリーミーな豆乳を閉じ込め、フレッシュなトマトをたっぷり使ったソースをかけて煮込みました。スープとミニサラダ、ミニデザート、コーヒーとセットでご提供します。地球環境にも健康にも優しい食材を、東京會館ならではの味わい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) ※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

<秋のマロンシャンテリー>

笠間産の新栗をつかった プレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間：9月中旬～11月30日(水) ※予定

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。笠間産の新栗を包み込んだ秋限定の特別なマロンシャンテリーでは、採れたての新栗がもつ素材本来の甘みや香りと、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(アールグレイ/白/ラ・フランス) ¥1,620

販売期間：9月1日(木)～11月30日(水)

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」(写真中央)のほか、アールグレイティーの芳香が広がる「マロンシャンテリー アールグレイ」(写真左)、洋梨果汁のフルーティーな甘さの「マロンシャンテリー ラ・フランス」(写真右)をご提供します。





TOKYO KAIKAN

### <秋の期間限定スイーツ>

#### プレミアムモンブラン ¥1,080

販売期間:9月中旬～11月30日(水) ※予定

栗の名産地である茨城県・笠間市で今年収穫されたばかりの新栗を使ったモンブランです。新鮮な栗の香りを引き出したペーストを、ほうじ茶で風味付けした生クリームの上に重ね、ココナッツ入りのクッキーとホワイトチョコを飾り付けました。



### <旬のフルーツを味わう期間限定スイーツ>

#### 洋梨のショートケーキ ¥918

販売期間:10月1日(土)～11月30日(水)

しっとりとしたスポンジの間に、旬を迎える洋梨と、洋梨の果汁を加えた風味豊かなクリームをサンドし、繊細な3層のケーキに仕立てました。



#### シャインマスカットのレアチーズタルト ¥918

販売期間:9月1日(木)～11月30日(水)

爽やかでクリーミイな味わいのレアチーズタルトに、みずみずしいシャインマスカットを飾り付けました。味覚のアクセントとして洋梨でつくったジャムをサンドし、表面にも洋梨のパートドリュイを添えています。



### <創業100周年料理コンテスト優秀商品&復刻スイーツ>

#### ホワイトオペラ ¥810 **創業100周年料理コンテスト優秀商品**

販売期間:9月1日(木)～11月30日(水)

スイーツの定番「オペラ」をアレンジした、華やかな味と彩りのスイーツです。ピスタチオ風味のバタークリームの上に、キルシュ漬けチェリーのコンフィチュールを重ね、ホワイトチョコレートで包み込みました。さらに、当館の宴会場「ローズルーム」にちなみ、バタークリームでつくったバラをデコレーション。両サイドに添えたホワイトチョコレートは庭の柵をイメージしており、バラが咲く庭園をスイーツで表現しています。



#### パリプレスト L¥2,376 /S¥756 **復刻スイーツ**

販売期間:9月1日(木)～11月30日(水)

軽い食感が楽しめるシュー生地スイーツです。香ばしいアーモンドプラリネソースとカスタードクリーム、生クリームをサンドし、とろける食感の生チョコレートを飾り付け S/L の2サイズでご提供します。(※写真はLサイズ)



■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)

※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>



## ■新型コロナウイルス感染症への安全対策に関する動画

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

## ■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えます。

2021年11月1日から2022年12月31日までを創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関する人物を知ることができる  
 ヒストリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。  
 ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】<https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも  
 あなたとつくる東京會館



## 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(丸の内)駅」

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 PR コンサルティング内) 担当:岡野、川畑

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