



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年9月15日

SDGs 週間 (Global Goals Week) に合わせてサステナブルなメニューを販売

東京會館 本館「SDGs 商品」販売のご案内

- バゲットのエンドカットを使用したガーリックトースト
- 大豆ミートを使った煮込みハンバーグや、東京丸の内のはちみつを使用したハイボールも



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、国連総会で持続可能な開発目標(SDGs)が採択された9月25日(Global Goals Day)を含む「SDGs 週間」(Global Goals Week)に賛同し、2022年9月17日(土)から9月25日(日)の1週間を中心に、SDGsをテーマに考案した新商品を提供いたします。

東京會館の取り組み

「格調高い施設でお客様に確かな味とサービスをご提供し、社会に貢献する」ことを企業理念とし、今年で創業100周年を迎える東京會館は、手間と時間を惜しまない本物の料理を提供し、これまで数々の国公賓をお迎えしてまいりました。新鮮な食材を丸ごと調理し、骨や野菜の端切れまで無駄なく活用する技術は、創業時より変わらず受け継がれております。これからもそのような伝統を継承しながらも、変わりゆく時代を見据えて、サステナブルな社会につながる商品づくりに積極的に取り組んでまいります。

SDGs 週間の取り組みとして、「スイーツ&ギフト」では、披露宴で提供しているバゲットのエンドカットを使用した「ガーリックトースト」や、毎日食べられる健康に良いパンとして野菜と麴を混ぜて8時間寝かせ焼きあげる「発酵野菜パン」を販売いたします。「メンバー」では地産地消をテーマに「東京丸の内のはちみつ」を使用した「丸の内ハイボール」を、「ロッシニテラス」では、大豆ミートをトマトソースで味わう「大豆ミートの豆乳入り煮込みハンバーグ」、八千代では黄綬褒章を受章した日本料理顧問が手掛ける伝統の継承と健康を意識した「精進料理の特別会席」や、有機野菜などを使用した「美膳弁当」を販売いたします。



スイーツ&ギフトで販売する SDGs 商品

結婚式場として定評のある東京會館では、毎週末の披露宴で多くのバゲットを提供しておりますが、その際に残りがちな端の部分(エンドカット)を使って手作りの「ガーリックトースト」に仕立て直し、売店にて発売いたします。ガーリックを利かせた味わいで、お酒のお供におすすめてです。また、平日限定で展開中の「曜日パン」シリーズからは、「発酵野菜パン(セロリ)」が新発売。爽やかなセロリの香りがほんのりと香る、女性に人気のお野菜パンです。



バゲットのエンドカットを使用した ガーリックトースト



発酵野菜パン(セロリ)

バゲットのエンドカットを使用した ガーリックトースト 120g ¥540

販売期間:9月下旬～／お取り置き不可

細かくカットしたバゲットをローストしてから、ガーリックの香り豊かなバターを纏わせませす。ガーリックを強めに利かせた味わいで、お酒のお供などご自宅用におすすめてです。バゲットの材料が揃った時にのみ、本館のベーカリーにて製造するため、不定期にて販売させていただきます。お取り置きも承っておらず、店頭で出会えたらラッキーな商品です。

発酵野菜パン(セロリ) ¥540

販売期間:9月5日(月)～9月26日(月)の、毎週月曜日に販売

毎日食べられる健康に良いパンをテーマに開発した、お野菜パンです。

すりおろしたセロリを米麴に混ぜて8時間寝かせ、出来上がったたねを生地に混ぜて焼き上げます。麴の力で野菜を丁寧に発酵させて自然のうまみを引き出し、からだに優しく美味しい味わいを追求したパンです。口に運ぶとほんのりとセロリが香り、爽やかな美味しさ。10月以降は、牛蒡や玉ねぎなどを使ったシリーズの展開を予定しています。

エコポイントカード9月1日スタート

本館「スイーツ&ギフト」限定の取り組みです。エコバッグをご持参いただき、贈答用の手提げ袋が不要な場合に、1ポイントを差し上げます。スタンプが5個たまるとに¥200(税込)を割引させていただきます。

ご自宅用のお買い物が多いリピーターのお客様には、嬉しい特典です。

※これまでも、プラスチック製のスプーン&フォークを木製に変える、ビニール袋を廃止して紙製に変更するなどの取り組みを進めております。

■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。





レストラン・バーで提供する SDGs メニュー

フレンチ、バー、日本料理の各レストランでは、それぞれ SDGs をテーマに考案した、サステナブルなメニューを提供いたします。大豆ミートや、地産地消を意識した地元・丸の内産のはちみつ、精進料理や有機野菜を使用したお弁当などを、ぜひこの機会にご賞味ください。



大豆ミートの豆乳入り煮込みハンバーグ



丸の内ハイボール

【ロッシニテラス】

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

販売期間:9月1日(木)~11月30日(水) ※ランチ限定、ご予約限定

ロッシニテラスでは、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を提供いたします。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。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。メニューにはスープ、ミニサラダ、ミニデザート、コーヒーも付いております。

■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(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。

【メインバー】

東京丸の内のはちみつを使用した 丸の内ハイボール ¥1,980

販売期間:9月1日(木)~ ※無くなり次第終了

メインバーでは、日本を代表するオフィスエリアでありながら、豊かな皇居の緑を望む丸の内です採れた「東京丸の内のはちみつ」を、地産地消食材として使用したカクテルをつくりました。ハニーウォーターをスコッチウイスキーとソーダで割り、レモンを添えるハイボールスタイル。しっかりとした甘さとコクを感じる上質な1杯に仕上げました。

■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。



美膳弁当



ドライフラワーの装花

【八千代】**美膳弁当 ¥4,860**

販売期間: 通年(年末年始を除く) ※テイクアウト商品、2日間までの要予約

八千代で提供するテイクアウト用商品の美膳弁当は、有機野菜や食物繊維が豊富な海藻類、ビタミン・ミネラルを多く含む十六穀米などを使用し、お肉を使わない、健康志向でヘルシーに仕上げたお弁当です。彩りがよくご進物にもおすすめの、こだわりのお弁当をお楽しみください。

【消費期限】お受取りから4時間

【ご予約】TEL:050-3134-3880

精進料理の特別会席 ¥13,200

販売期間: 9月17日(土)~9月25日(日) ※2名様より3日前までの要予約

黄綬褒章を受章した日本料理顧問の鈴木直登が監修した、心と体を整える特別会席。

野菜や豆腐など植物性の食材のみを使用しながら、調理の工夫により様々な味わいに仕上げており、精進料理をより身近に美味しく感じていただける会席です。



■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。

【プルニエ】 ドライフラワーでお迎えする SDGs 週間

実施期間: 9月17日(土)~9月25日(日)

プルニエでは、ロスフラワーの取り組み事例からテーブルセッティングの1要素である装花に着目。日々新鮮な季節の生花でお客様をお迎えするという当たり前を見直し、SDGs 週間の1週間は、ドライフラワーの装花でお迎えします。

フランスの三つ星レストランで本場の味を学んできたシェフ 松本浩之が手掛けるプルニエの料理は、「火を入れて新鮮、形を変えて自然」をテーマに、厳選された旬の食材の味わいを丁寧に引き出し、食材が自然に身を置いていた時の状態に戻してあげるイメージを大切に一皿に表現しています。シェフやサービススタッフとの会話を楽しむ時間、食材が旅した情景を感じる時間など、あらためてフランス料理が織りなす時間の豊かさ、味わってみてはいかがでしょうか。

■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 (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。



■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だけに、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 m²
 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

■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係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

100TH
 Anniversary

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