



東京會館 本館「クリスマス限定商品&ディナー」販売のご案内

- クリスマス商品予約は11月1日、レストランでのクリスマス・年末限定メニュー提供は12月1日開始
- デラックスサイズの「とちおとめ」を使用！ 計50個限定のスペシャルケーキ「クリスマスファンタジー」を販売
- 国産牛やキャビア、トリュフ、伊勢海老など豪華食材を使用した各レストランのメニューで、年末の会食を



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11月1日(火)からクリスマス関連商品の予約、また12月1日(木)から随時、5店舗のレストランでクリスマスや年末限定のメニューの提供を開始いたします。

伝統のケーキやマロンシャンテリーの限定サイズ、100周年オリジナルショコラが味わえるクリスマスショコラBOXなど、豊富な商品がそろった東京會館のクリスマスギフト

定番のショートケーキは、苺のスライスを贅沢(ぜいたく)に2段重ねにして、伝統的な技法により華やかにデコレーションしました。シグネチャースイーツのマロンシャンテリーは、通常の3個分にあたるクリスマスだけの限定サイズでご提供します。ショートケーキと並ぶ伝統のケーキであるブッシュ・ド・ノエルは、濃厚な味わいと控えめな甘さにより大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。苺とピスタチオのフラッフィーは、ご自宅での少人数のパーティにも最適なケーキです。12月22日(木)から25日(日)の4日間で合計50個限定販売のクリスマスファンタジーは、デラックスサイズの「とちおとめ」を飾りつけた贅沢な味わいと、スポンジに和三盆を使用した上品な甘さが特長です。木の切り株の形のクリスマスショコラBOXは、創業100周年記念のオリジナルブレンドショコラを味わっていただける、今年だけの特別な味覚になっています。

クリスマスや年末のひと時を華やかに演出する限定コースをご提供

東京會館本館にあるレストラン5店舗で、クリスマスや年末のひと時にお楽しみいただける期間限定のメニューを提供します。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」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、クリスマスにふさわしくキャビア、トリュフ、フォワ・グラ、特選和牛、活伊勢海老などの豪華食材を使用した特別コースをご用意します。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では国産牛のローストビーフをメインディッシュにしたコースのほか、クリスマス限定のアフタヌーンティーセット、パフェ、カクテルを販売いたします。日本料理「八千代」では12月1日(木)から、ふぐなどの冬のご馳走や、縁起もののお料理や年越しそばなどの行事食が楽しめる会席料理をご用意します。

※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(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。



「スイーツ&ギフト」のクリスマスギフト

東京會館のクリスマススイーツは、パティシエが一つ一つ手作業で丁寧に仕上げ、定番のショートケーキや伝統のブッシュ・ド・ノエルなど豊富な商品をそろえました。ご予約受付は2022年11月1日(火)より開始いたします。ご自宅などでのクリスマスパーティに、ぜひご利用ください。

苺のクリスマスケーキ ¥5,940 *数量限定

■ 引き渡し期間:12月22日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径15cm×高さ9cm

ふんわり軽やかなスポンジに、たっぷりの生クリームと、芳醇(ほうじゅん)な香味のマラスキーノ酒とパウダーシュガーを絡ませた苺のスライスを贅沢に2段重ねにしたショートケーキ。オリジナルレシピの生クリームは動物性と植物性を独自の配合でブレンドし、バニラエッセンスで香り付けており、ふんわりとした口当たりの後に、コクのあるリッチな味わいが広がります。ドレープのように優雅な曲線を描く華やかな飾り付けでご提供します。

**ブッシュ・ド・ノエル(大) ¥5,400**

■ サイズ:縦9cm×横28cm×高さ8cm

ブッシュ・ド・ノエル(小) ¥3,240

■ サイズ:縦9cm×横16cm×高さ8cm

■ 引き渡し期間:12月22日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

苺のクリスマスケーキと並ぶ東京會館定番商品です。マーブル模様のプディングをバター風味豊かなスポンジで包み、コーヒークリームでデコレーションした東京會館の伝統的なブッシュ・ド・ノエルは、ミルクとチョコレートの絶妙なコントラストによって、クリーミーで濃厚な味わいながら甘さは控えめ。大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。

**クリスマスマロンシャンテリー ¥3,240**

■ 引き渡し期間:12月22日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径12cm×高さ6.5cm

ホワイトクリスマスを想像させる、白く輝く生クリームの中の山の中には、金色に輝く栗が隠されています。マロンシャンテリーファンにはたまらない3個分サイズ。シャンティの中の栗は甘露煮にして丁寧に裏ごしを3回することで、ふんわりとした口当たりに仕上げられています。生クリームと栗のみで構成されるごまかしのきかない東京會館のクラシックスイーツです。

**苺とピスタチオのフラッフィー ¥3,456 *限定 120 個**

■ 引き渡し期間:12月22日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径12cm×高さ5cm

苺とピスタチオでクリスマスカラーに仕立てた120個限定のケーキです。ピスタチオペースト、アーモンドプードルをふんだんに使用し、周りにはピスタチオアツシェ、上部にはピスタチオクリーム、フレッシュな苺、ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドをアクセントにデコレーションしています。

クリスマスファンタジー ¥16,200 *限定 50 個

■ 引き渡し期間:12月22日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径18cm×高さ12cm

栃木県産「とちおとめ」の中でも選び抜かれた大粒サイズの「とちおとめデラックス」をたっぷり使った、数量限定販売のクリスマスケーキです。スポンジは、卵やバター風味をより引き立て、上品な甘さが楽しめる和三盆糖を使用。ふんわりと焼き上げたスポンジの間に、たっぷりの生クリームとスライスした苺を2段重ねにしています。大粒の苺と生クリームによるデコレーションが、ご家族やご友人とのホームパーティのテーブルを豪華に彩ります。苺のクリスマスケーキよりひと回り大きい6号サイズです。

**シューレーン ¥2,916**

■ 引き渡し期間:12月1日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦13cm×横24cm×高さ5cm

木の実やドライフルーツがたっぷり詰まった、シナモン香るクリスマスパンです。くるみ、4種のドライフルーツ(レーズン、カレンズレーズン、オレンジピール、レモンピール)をブランデー・白ワイン・シナモン・オールスパイスで3カ月じっくり漬け込み、たっぷりのフレッシュバターを使用したパン生地に練りこんでいます。表面にもバターを染み込ませ風味豊かに焼き上げました。

**プレミアムシューレーン ¥4,212 *限定 250 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦5.5cm×横19cm×高さ7cm

ドイツ産の粉砂糖プードルデコールを使用し、通常のシューレーンの2倍の量のくるみが練り込まれています。赤ワインで煮込んだイチジクとフランス産オレンジピール、イタリア産マロングラッセをまるごと贅沢に生地に練り込み風味豊かに焼き上げた後も、100日間低温熟成させることで、くるみの油が程よくパン生地に染みわたり、しっとり濃厚なおいしさが楽しめる手間暇かけたこだわりの一品です。

**クリスマスショコラ BOX ¥10,800 *限定 30 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径 12.5cm×高さ 10cm



チョコレートで作った切り株型の箱の中や蓋の上に、7種のボンボンショコラとチョコレート菓子・ムスカディーヌを詰め合わせたショコラボックス。定番のフレーバーに加え、華やかな味覚が広がる「ハチミツ&ジンジャー」「アプリコット&ジャスミン」などをそろえました。薪をイメージした棒状のお菓子・ムスカディーヌは、100周年を記念したオリジナルブレンドのショコラを使った東京會館オリジナルの味覚です。蓋の上に飾ったデディベアをはじめすべてチョコレート細工ですので、それぞれ風味や食感の異なるチョコレートをお楽しみいただけます。クリスマスシーズンの贈り物におすすめです。

ポール グール ブリュット トラディション プルミエ クリュ(750ml) ¥7,150

■ 引き渡し期間:12月1日(木)~25日(日) *3日前までの要予約

きめ細かな泡に、黄リンゴや洋梨などフルーツを思わせる芳醇な果実味が溶け込んだシャンパーニュです。フレッシュさと熟成感の調和が特長で、クリスマスのディナーを華やかに演出します(シャンパーニュ/やや辛口)。

**ローストチキン(1羽) ¥7,776**

■ 引き渡し期間:12月18日(日)~25日(日) *3日前までの要予約

ご予約承り期間:~12月18日(日)

2代目本館の頃よりご好評をいただいているローストチキンです。国産のハーブ鶏をオーブンでじっくりと香ばしく焼き上げ、うま味が凝縮された肉汁から手作りするグレイビーソースをかけてお召し上がりいただけます。今年のクリスマスは、ジューシーで食べ応えのある贅沢なチキンをメインディッシュに、リッチな時間をお楽しみください。

**ロースターキー(スライス 100g) ¥2,700**

■ 引き渡し期間:12月18日(日)~25日(日) *3日前までの要予約

ご予約承り期間:~12月18日(日)

ローストチキンのほかクリスマスの王道、スパイシーなロースターキーもお求めになりやすいスライスで 100gより販売いたします。添えられた克蘭ベリーソースをかけてお召し上がりください。

**特製オードヴル ¥35,640 *限定 100 個**

■ 引き渡し期間:12月23日(金)~30日(金) *6日前までの要予約

■ (クレジットカードによる事前決済により、ご予約を承ります。)

ご予約承り期間:~12月24日(土)

イセエビの冷製、国産牛リブロースのコールドビーフ、フォワ・グラや海の幸のテリーヌなど、贅沢な食材をふんだんに使用した全 11 品の特製オードヴル。東京會館のシェフが手掛ける自慢のオードヴル盛り合わせはシャンパーニュにもよく合い、クリスマスパーティや忘年会など、年末のホームパーティを華やかに彩ります。





①

②

③

**シーズナルプティフル・ノエル ¥3,240～**

- ① シーズナルプティフル・ノエルS ¥3,240 ② シーズナルプティフル・ノエルミックス ¥6,048
 ③ ベストセクション・ノエル ¥5,940

■ 販売期間:12月1日(木)～25日(日)

東京會館のプティフルは「フランス料理のデザートを家族のために持ち帰りたい」というリクエストに応え誕生した伝統のテイクアウト用の菓子です。クリスマス期間は、クリスマスリース・ツリー、サンタクロースをモチーフにデザインした限定商品を取扱します。デコレーションはパティシエが全て手作業で一つ一つ丁寧に描いています。ソフトクッキーは3種のクリーム(カフェ、ストロベリー、アップルバター)をバニラクッキーでサンドしています。パウンドケーキは星のきらめく夜空をイメージしたフルーツケーキやモミの木模様をあしらったチョコレート&パタースコッチキャラメル風味の2種詰め合わせです。冬の手土産やクリスマスパーティに華を添える期間限定のプティフルは、定番の味を含むシーズナルプティフル・ノエルミックス、プティガトーとセットになったベストセクション・ノエルも併せて販売します。人気商品のため、お早目にご予約ください。

■ 販売店舗:パストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

“Sweet Elegant”をテーマに、伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦。「ひょうたんシュークリーム」「手作りショコラ」は特に注目です。また、レストランで人気のブレッドやスープ、レトルトカレーなどの商品も展開し、東京會館の味の世界を凝縮し進化させた、高級感あふれるショップです。

■ 営業時間:10:00～20:00

■ クリスマス商品のご予約・お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

2022年11月1日(火)より、お電話またはHPにてご予約受付を開始いたします。





「レストラン プルニエ」のクリスマスディナー

**Menu de Noël ¥38,500** ※2名様より3日前までの要予約

メインダイニング プルニエでは、厳選した魚介やお肉を、シェフ松本が独創的な料理に仕立てたクリスマスだけの特別ディナーコースをお届けします。フランス産黒トリュフと丹波産の栗を組み合わせたりゾットや、ヨーロッパ産オマール海老に12種類のスパイスやフルーツ、ナッツとともに煮込んだフルーツマトを添えた色鮮やかなお料理、ブッシュ・ド・ノエルをイメージしてズワイ蟹をアボカドで巻いてキャビアや金箔を飾りつけた華やかなお料理をご提供します。メインディッシュは国産牛サーロインのローストビーフ、デザートは、100周年を記念した東京會館オリジナルブレンドのショコラを用いたフォンダンショコラをご用意。全7品の豪華絢爛(けんらん)のクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12月17日(土)~25日(日)

※12月23日(金)~25日(日)のディナータイムは Menu de Noël のみのご用意となります。

※12月23日(金)~25日(日)のディナータイム以外は、メインのお肉料理を「牛フィレ肉のポワレ」にてご提供いたします。

■ コース内容

アボカドで巻いたズワイ蟹のカネロニ オーロラソース フレッシュサラダ添え/静岡県 長谷川農園のマッシュルーム カプチーノ仕立て/丹波産 マロンのグラッセと黒トリュフのリゾット/ヨーロッパ産 オマール海老のソテーとフルーツマトのコンフィ 12種類のスパイス風味/国産牛サーロインのローストビーフ 冬野菜とローズマリー風味のジュ/木苺の生マカロン ヨーグルトソース/100周年オリジナルチョコレートフォンダンショコラ マダガスカル産 バニラのアイスクリームとシャルトリューズのアングレースソース/コーヒー・ミニャルディーズ

■ 販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

世代を超えて愛され続けている東京會館を代表するフレンチレストラン。受け継がれてきた味を大切にしながらも、革新をもたらすべく、フランスの三つ星レストランで本場の味を学んできた、松本浩之を外部から招聘。クラシックな料理に松本のエッセンスを加えた現代フランス料理が融合した、まさに“NEWCLASSICS.”な味わいをお楽しみいただけます。

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30L.O./ (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O.

※12月中は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

特撰素材を味わう鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」のクリスマス



クリスマス特撰コース ¥33,000 ※2名様より3日前までの要予約

新鮮な海の幸や特撰黒毛和牛などの贅沢な食材を、目の前で調理してご提供する全9品のコースです。クリスマスツリーをイメージしたスモークサーモンの前菜に始まり、赤と緑のクリスマスカラーのソースで味わう活帆立貝の蒸し焼きや、生簀から揚げた新鮮な活伊勢海老を濃厚な海老の旨味が凝縮したフランスーズ風のソースで味わっていただくお料理をご用意しました。メインディッシュのお肉料理では、A5ランクの特撰黒毛和牛のサーロインとフィレの食べ比べをお楽しみいただけます。

■ 販売期間: 12月17日(土)～25日(日)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月23日(金)～24日(土)のディナータイムはクリスマス特撰コース、瑠璃、活黒鮑とブランド和牛コースの3種のみのご用意となります。

■ コース内容

先附／スモークを纏った海の幸のツリー／たらば蟹 特製セサミソース／活帆立貝 ヴィネグレット風味／季節の焼野菜／活伊勢海老 香草焼き／A5 特撰黒毛和牛(サーロインとフィレの食べ比べ)／ガーリックライスの小さな和牛丼、伊勢海老椀、香の物／聖夜を彩るクリスマスデザート

■ 販売店舗: 鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

東京會館初の鉄板焼きレストラン「會」では、熟成させた和牛や新鮮野菜、海の幸など厳選した食材の持ち味を、フレンチで経験を積んだ焼き手の技が最大限に引き立て、ソースも一から手作りします。和とフレンチを融合させた新感覚の鉄板焼きをお楽しみいただけます。

■ 営業時間: (ランチ)11:30～14:30 L.O. / (ディナー)17:30～21:30 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。





「ローストビーフ & グリル ロッシニ」のクリスマスコース

**クリスマスコース ¥22,000** ※2名様より2日前までの要予約

オマール海老や黒毛和牛フィレ肉、トリュフなど贅沢な食材をご堪能いただける全5品のコースです。クリスマスリースを連想させる帆立のオードヴルや、牛タンの煮込み料理、オマール海老を贅沢に使用し、身やすり身をパイで包み濃厚なニューバーグソースで味わうお料理のほか、黒毛和牛フィレ肉にトリュフ入りのソースやバターを組み合わせた肉料理をご提供します。お食事の最後には、ホワイトクリスマスをイメージした、メレンゲやヌガーグラッセ、アイスクリームなどの白いお菓子を組み合わせたデザートプレートをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12月17日(土)~25日(日)

※ランチタイムは、メインのお肉料理を「フィレ肉の網焼き」にてご提供いたします。

※12月23日(金)~25日(日)のディナータイムはクリスマスディナーコースのみのご用意となります。

■ コース内容

アミューズ／北海道産 帆立貝のマリネ クリスマスリース仕立て クミン香る ヨーグルトソースとビーツ、バジルのアクセント／牛タンとポワロー葱の柔らか煮込み シェリービネガー風味のソース／カナダ産 オマール海老を贅沢に使ったパイ包み焼き ニューバーグソース／黒毛和牛 フィレ肉のポワレ 香草入りベアルネーズ焼き フォワ・グラバターとトリュフ香るスービーズ／白いギモーブをまとったラズベリームース 雪化粧飾り／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)

東京會館のスペシャルティの中でもファンが多い逸品「ローストビーフ」で知られる「ロッシニ」。じっくりと低温で焼き上げ、肉の旨味が凝縮されたジューシーなローストビーフは、長年多くの人に愛され続けています。グリル料理をはじめ、ダブルコンソメなど伝統の味はそのままに、健康や美容に気遣うお客様にもご満足いただけるようなメニューもご提案。グラスワインの豊富なラインナップも自慢です。オペラ劇場をコンセプトとした上質空間で、優雅なひと時をご堪能ください

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O./ (ディナー)17:30~21:30 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。





日本料理「八千代」 師走のお料理

**光風会席 ¥22,000** ※2 日前までの要予約

日本料理ならではの繊細な飾り切りなどを施して、松葉や年輪などに見立てた縁起のよいお料理にはじまり、ふぐ刺しや国産牛サーロイン、高級魚として知られる喜知次(きちじ)(一般的な呼び名:きんき)をご堪能いただける会席料理です。季節感をお楽しみいただける湯豆腐や年越しそばもご提供し、一年の締めくりにふさわしい、贅沢で日本の伝統を感じるお料理をご提供します。

■ 販売期間:12月1日(木)~26日(月)

■ 御品書

旬菜(季節の酒肴)／吹寄(甘海老糍漬、松葉めごち、木の葉塩豚、年輪昆布、木の実籠盛り)／椀盛り(喜知次(きちじ)雪見汁、白髪葱、おろし)／薄氷(福刺し、橘酢)／焼物(銀鱈西京焼)／炭火烧(国産牛サーロイン、雪おろし)／柚子風呂(湯豆腐、土佐醤油)／食事(年越し鯉(にしん)そば)／水菓子

夜のお寿司 藤 ¥13,200**夜のお寿司 瑠璃 ¥16,500**

※前日 18 時までの要予約(ただし水曜日のご予約は月曜日の 18 時まで、日曜日・祝祭日のご予約は金曜日の 18 時まで)八千代では、旬の魚介やお好みに合わせたネタをご堪能いただける寿司カウンター席をご用意しています。夜のお寿司のコース「藤」は小鉢・小煮物と赤出汁、「瑠璃」は、小鉢・お造り・焼魚・天麩羅・赤出汁付きで、握り寿司をご提供します。お二人で過ごす大人のクリスマスにも、おすすめです。

日本酒 3 種ペアリング ¥3,300、 ワイン 4 種ペアリング ¥11,000

厳選した日本酒とワインのリストからペアリングのご提案もっており、お食事やお好みに合わせた銘柄をお選びしてご提供いたします。上記の会席料理のほか、お寿司のコースにもご利用いただけます。

■ 販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)

囲炉裏を中心に広がる上品な和の空間。ほんのりとこぼれる炭火の赤色は暖かみがあり、ほっとする、まさしく八千代の象徴です。厳選された季節の食材をじっくりと焼き上げるこだわりの炭火烧きや、炊き立ての釜炊き白米。目で楽しみ舌で味わう、日本料理特有の繊細な演出。八千代は日本の文化である日本料理を伝え続けます。

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O. (ディナー) 17:30~21:30 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。





「ロッシニテラス」のクリスマスコース

**クリスマス 国産牛 ローストビーフコース ¥12,100** ※2 日前までの要予約

赤と緑の色彩が美しいクリスマスリースに見立てた帆立貝のお料理や、ブランド海老「天使の海老」をクリーミーに煮込んで風味豊かなパイとともにお召上がりいただくお料理をご提供します。メインディッシュのローストビーフは、通常ご提供しているUS産ビーフを国産牛に替えた、クリスマス期間だけの味わいをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12月17日(土)~18日(日)、23日(金)~25日(日)

※12月23日(金)~25日(日)のディナータイムはクリスマス 国産牛 ローストビーフコースのみのご用意となります。

■ コース内容

北海道産 帆立貝のマリネ クリスマスリース仕立て クミン香るヨーグルトソースとビーツ、バジルのアクセント/天使の海老と大黒しめじのクリーム煮込み 香ばしく焼いたパイを添えて/国産牛ローストビーフ 100g 彩り豊かな温野菜添え/ヴェリーヌ/コーヒーまたは紅茶

**クリスマスアフタヌーンティーセット ¥4,400/グラスシャンパーニュ付き ¥6,600** ※14:30~16:30、要予約

■ 販売期間:12月1日(木)~25日(日)

レイトアフタヌーンティーセット ¥4,400/グラスシャンパーニュ付き ¥6,600 ※17:00~19:00(平日限定)、2 日前までの要予約

■ 販売期間:12月1日(木)~16日(金)

クリスマスらしい華やかで遊び心のあふれるアフタヌーンティーセット。雪だるまに見立てた苺のショートケーキや、トナカイの表情がチャーミングなレアチーズショコラタルト、ヌガーでつくったクリスマスベル、サンタクロースのおなかをかたどったラズベリームース、チョコレートの風味豊かなブッシュ・ド・ノエル風のお菓子などをご提供します。

■ セット内容

苺のショートケーキ グラス仕立て/ブラックチョコレートのガナッシュ カンノーリ風/洋梨のカaramel ミルクチョコレートのムース/ラズベリームース ライチゼリー入り/ピスタチオとラズベリーのパウンドケーキ/レアチーズショコラタルト/ヌガーグラッセ ドライストロベリー入り/フォワ・グラのラビオリ スプレムソース/サーモンリエット/野菜とチーズのケーキサレ(ほうれん草、かぼちゃ、さつまいも、モッツアレラチーズ)/スコーン 2 種(プレーン/ほうじ茶)/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上がりいただけます。

※2 時間制(ドリンク 90 分制)



ピスタチオとルージュ・ベリーのパフェ ¥2,420

■ 販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

フレッシュストロベリー、ラズベリーの甘酸っぱさと、まるやかなピスタチオの生クリームが絶妙にマッチするパフェです。ティータイムにはもちろん、ディナー後のデザートとしても人気の商品です。

中身:フレッシュストロベリー、ラズベリー、ピスタチオの生クリーム、チェリーとカシスとストロベリーのクーリ、ラズベリーソース、ビターチョコレートムース、クランブルクッキー、チョコレートアイスクリーム、生クリーム



ベリーとエルダーフラワーのシャンパンカクテル ¥2,750

■ 販売期間:12月1日(木)~12月30日(金)

フランボワーズとブラックベリー、ブルーベリー、苺の4種のベリーに、エルダーフラワーリキュールを加え、甘酸っぱい味覚と花の芳香をお楽しみいただけるカクテル。しぼりたての果汁の上にシャンパンを注いだ2層の色合いが、クリスマスシーズンを華やかに彩ります。苺とローズマリーを添えてご提供します。

■ 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

一日中お客様が集う空間であるよう、ダイニング、ラウンジ、バーという3つの機能を持たせました。「ロッシニ」伝統のカレーとローストビーフを基軸にした、カジュアルなメニューを展開し、若い世代にも気兼ねなくご利用いただける空間です。皇居を望めるカフェスペースもご用意しています。

■ 営業時間:平日 11:30~21:30 L.O./土日祝 11:00~21:30 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。





■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。「NEWCLASSICS.」「新しく伝統的」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 m ²
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