



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年5月24日

東京會館 本館「夏限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、オマールブルーや希少部位の肉料理を使った季節メニューを提供
- 鱧(はも)や鰻(うなぎ)など贅沢な食材を揃えた日本料理や、特別価格の鉄板焼きコースをご用意
- トロピカルフルーツや夏の果実で季節感を楽しむアフタヌーンティーやスイーツ・カクテルが充実



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、2024年6月1日(土)から8月31日(土)までの期間、フランス産のオマールブルーや、スペイン産イベリコ豚、黒毛和牛といった贅沢な食材や、鱧・鰻・鮑(あわび)などの夏の食材により季節感をご堪能いただける限定メニューを販売します。

ミシュラン一つ星のフランス料理や特別価格の鉄板焼きなど、暑気払いの席にもおすすめのコースが充実

ミシュラン一つ星のフランス料理「レストラン プルニエ」では、シェフ・松本浩之が、オマールブルーを夏らしくスパイシーな味覚にアレンジした料理や、イベリコ豚の希少部位“セクレト”をご堪能いただける肉料理をご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、東京會館の夏の名物料理「冷製スープ パリソワール」や国産牛にトリュフバターを組み合わせた肉料理などクラシカルなフランス料理をモダンにアレンジしたコース、日本料理「八千代」では、鱧や鰻などの贅沢で多彩な食材で、季節感を演出した会席料理、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、鮑や黒毛和牛を味わえる特別価格のコースをご用意しています。

季節の果物やトロピカルフルーツを味わう、アフタヌーンティーやスイーツをご提供

オールデイダイニング「ロッシニテラス」は、マンゴーやパッションフルーツなど、トロピカルフルーツの味覚と華やかな色合いをお楽しみいただける、夏のアフタヌーンティーをご提供します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、旬を迎える北海道産ルージュメロンを使ったプレミアムタイプの「マロンシャンテリー」や、南国のフルーツを使ったみずみずしい味わいのグラスデザートやタルトなど、夏の季節や涼感を楽しむスイーツやペストリーをご用意します。

※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。画像はイメージで、内容や仕様が商品と異なる場合がございます。



TOKYO KAIKAN

「レストラン プルニエ」の夏メニュー

白桃の冷製スープ

ランチコース¥8,800の前菜/単品 ¥3,850

販売期間:7月2日(火)~8月31日(土)

フレッシュな白桃の果肉に、ヨーグルトやビーフコンソメを合わせて、なめらかなスープに仕立ててご提供します。凍結させた桃を器にすることで、ひんやりとしたスープの味わいと、ソルベのような器の触感により涼感を演出します。盛夏の季節にも心地よい涼しさを感じていただけるよう、コースの最初の一品としてご提供します。



ヨーロッパ産オマールブルーのキュイ・オ・ナチュレル 香り高いココナッツカレーソース ズッキーニのスパゲティと共に
コース¥27,500の一品/単品 ¥13,750 ハーフサイズ ¥7,700

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

ブルターニュ地方から取り寄せたオマールブルーに、香辛料で有名な土地にちなみスパイスをきかせた斬新な一皿。オマールブルーの殻から旨みを丁寧に引き出したソースに、カレー粉やココナッツミルク、パイナップルを加えることで、夏らしい風味に仕立てています。黄色いズッキーニのエスプーマと細くカットしたズッキーニを添えてご提供します。



スペイン産イベリコ豚 希少な部位セクレト(シークレット)の網焼き 赤ピーマンのジュ
ディナーコース¥19,800の一品/単品 ¥8,250 ハーフサイズ ¥5,280

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

イベリコ豚の中でも秘密にしておきたいほど美味しいとされることからスペイン語で“秘密”を意味する希少部位“セクレト”。スペインから届く脂身が少なく赤身に旨みが凝縮されているお肉を、脂を落としながら香ばしく焼き上げ、万願寺とうがらしなど夏野菜とともにご提供します。赤ピーマン、バジル、チョリソーソーセージから作ったオイルの色彩感あふれる3種のソースとともに楽しみいただけます。



ピニャコラーダ風ヴァシュラン

ランチコース¥8,800のデザート/単品 ¥2,530

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

南国のカクテル「ピニャコラーダ」をイメージしたトロピカルなデザートです。サクサクとしたメレンゲの中に、ラム酒で風味付けをしたパイナップルやナタデココ、ライム、ココナッツのエスプーマを閉じ込みました。パイナップルのジュレ、ミント味のアイスクリーム、キャラメリゼしたマカダミアナッツを添えてご提供します。



■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)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00 ※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。

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の夏のおすすめ

グリルロッシニコース ¥16,500

※2日前までの要予約

販売期間:6月3日(月)~8月31日(土)



クラシカルなフランス料理を調理長・牧野真治がモダンにアレンジした、お祝いの会席や記念日におすすめのフルコースです。東京會館の夏の名物料理であるヴィシソワーズとコンソメジュレの「冷製スープ パリソワール」や、定番料理「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」を赤ワインソースにアレンジした魚料理、グリルした国産牛肉をトリュフ入りの風味豊かなバターとマデラソースで味わう肉料理などをご堪能いただけます。

<コース内容>

アミューズ/アトランティックサーモンのコンフィとリエット カネロニ仕立て/冷製スープ パリソワール/的鯛のポッシェ ヴァンルー
ジュソース ボンファムスタイル/国産牛フィレ肉のグリエ ブール・ド・トリュフ マデラソース/トロピカルフルーツのティラミス バニラ
アイスクリーム添え/コーヒー または 紅茶と小菓子

スズキのポワレ サルサヴェルデソース

ランチコース メイン 1品 ¥6,050~/メイン 2品 ¥9,350~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月3日(月)~8月31日(土)

オリーブオイルでソテーして、皮目の香ばしさを引き出したスズキを夏野菜とともに味わえる一皿。夏野菜は、ハーブとともに煮込むことで旨みを引き出したカポナータなどを彩りよく盛り付けました。イタリアンパセリの鮮やかな緑色のソースと、アーモンドスライスを添えてご提供します。



骨付鶏もも肉のコンフィ 夏野菜クリームソース

ランチコース メイン 1品 ¥6,050~/メイン 2品 ¥9,350~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月3日(月)~8月31日(土)

骨付きの鶏もも肉を 3 時間かけて低温調理し、旨みと柔らかさを引き出しました。お肉に添えたスプレムソースは、ズッキーニなど夏野菜を入れて彩り豊かに仕立てました。心地よい甘みを感じるとうもろこし入りマッシュポテト、グリルした夏野菜、クルトンを添えてご提供します。



■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/(ディナー)17:30~22:00 ※水曜定休

■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。

「ロッシニテラス」夏のメニュー

フリーフロー&ディナープラン ¥10,500 (サービス料込)

※2名様より3日前までの要予約

販売期間:6月3日(月)~8月31日(土)

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。岩中豚(いわちゅうぶた)にチーズを組み合わせた伝統メニューのゴールドンブルーをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、鶏と新じゃがいものアヒージョ、名物料理として親しまれる小海老のピラフなど充実した内容をご提供します。ドリンクは生ビールやハイボールをはじめ、暑い日のディナーにぴったりのメニューを取り揃えています。





TOKYO KAIKAN

<プラン内容> オードブルバリエ/ブルスケッタ 2種/鶏と新じゃがいものアヒージョ/岩中豚のゴールドンブルー/小海老のピラフ アメリケヌソース/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90分制)

月替わりのおすすめカクテル

季節フルーツのジンリッキー

6月: 夏みかん (中) ¥2,530

7月: スイカ (左) ¥2,530

8月: へべす (右) ¥2,530

販売期間:6月3日(月)~8月31日(土)

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。今夏は、山椒や柚子などで風味づけした京都産ドライジン「季の美」に果実を加え、スッキリとした味わいと涼しげな透明感をお楽しみいただける「ジンリッキー」をご提供します。

6月は夏みかん、7月はスイカ、8月は酸味と香り、旨みのある柑橘・へべすを使用した一杯をお届けします。

※旬の食材を使用するため、フルーツの種類や時期は変更になる場合がございます。



「ロッシニテラス」夏のスイーツ

夏のアフタヌーンティーセット ¥5,170/グラスシャンパーニュ付き ¥7,370 ※14:30~16:30、要予約

夏のレイトアフタヌーンティーセット ¥5,170/グラスシャンパーニュ付き ¥7,370

※17:00・17:30・18:00の3部制(月~木曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間:6月3日(月)~8月31日(土)



夏祭りをイメージしたヨーヨー形のヨーグルトムースや、カカオフルーツのゼリーを盛った涼しげなグラスデザートなど、夏の季節感を演出したアフタヌーンティーセットです。パッションフルーツとマンゴーのタルトや、オレンジの風味のマドレーヌなど爽やかな酸味が広がるスイーツもお楽しみいただけます。

セイボリーは、スモークサーモンとアボカドのオープンサンド、フォワ・グラ入りトモロコシのブルテなどをご提供します。

<セット内容>ヨーグルトのムース 夏祭り/カカオフルーツのゼリーとパインのコンポート/パイナップルロール ローストココナッツを添えて/ライチとラズベリーのダコワーズ/パッション・マンゴーのクリームタルト/玄米茶のサヴァラン 抹茶クリーム/トンカ豆とオレンジのマドレーヌ/ミルクチョコレートムース/フォワ・グラ入りトモロコシのブルテ/スモークサーモンとアボカドのオープンサンド/フロマージュブラン マンゴー風味/スコーン2種(プレーン・抹茶)/フルーツジャム/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(アフタヌーンティーセットはドリンク90分制、レイトアフタヌーンティーセットはドリンク60分制)

■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:平日 11:30~22:00/土日祝 11:00~22:00

■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」で味わう旬の味覚

夏の囲炉裏会席 ¥27,500

※3 日前までの要予約

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

贅沢な食材で夏の季節感をお楽しみいただける会席料理です。鮑やウニの盛り合わせなど旬の魚介や、焼き物、天ぷらなどのお料理を、日本情緒あふれる演出でご提供します。

**鱧会席 ¥17,600**

※3 日前までの要予約

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

鱧の湯引きや香ばしく蒲焼きにした鱧ざく、寿司や鍋、天ぷらなど、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。お食事の締めは、喉ごしのよい鱧だしの煮麺(にゅうめん)をご用意しています。

<内容>座付:鱧ざく/前菜:一口鱧寿司と季節の肴盛り/椀:牡丹鱧、蓴菜、小メロン/造り:鱧湯引き、二種盛り、梅醤油/焼物:伊達地鶏炭火焼、枝豆塩茹/揚物:鱧天ぷら、オクラ、茄子、トマト/小鍋:鱧鍋、もみじおろし/食事:鱧出汁煮麺、七味/水菓子

**鰻重御膳 ¥9,350** ※ランチ限定、1日20食限定**鰻重会席 ¥13,200** ※ディナー限定、1日20食限定

※前日18時までの要予約

販売期間:6月1日(土)~9月30日(月)

八千代が得意とする炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻は、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(うなじゅう)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。心身ともに活力が漲る鰻料理をお楽しみください。



■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/(ディナー)17:30~22:00 ※火曜定休

■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。

「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース

彩(あや) - AYA - ¥19,000

※2 日前までの要予約

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

黒毛和牛や旬の食材を、夏らしい味付けで調理し、色彩豊かな料理に仕立てる鉄板焼きのコース。東京會館伝統の「パリソワール」を夏野菜でアレンジした冷製スープ、ホワイトアスパラガス、鮑の蒸し焼き、黒毛和牛の食べ比べなどをご用意します。お客様に夏の鉄板焼きを存分にお楽しみいただけるように、期間限定特別価格 19,000 円(通常価格 23,100 円)でご提供します。



<コース内容>先附/ホワイトアスパラガス/冷製野菜のスープ コンソメジュレと共に/旬の焼野菜/活鮑 タジン鍋の炎焼き/會サラダ/黒毛和牛 100g サーロインとフィレの食べ比べ/ご飯、味噌椀、香の物/鉄板焼きデザート



TOKYO KAIKAN

- 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)
 - 営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00
 - 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」季節のおすすめ



ROKU<六>ジントニック (写真左) ¥2,420

日本の四季を感じる6種(桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子)のボタニカルを使用した、サントリーのジャパニーズクラフトジン「ROKU<六>」をベースにしたジントニックです。あえてジントニックというシンプルなカクテルにすることで、ジン特有のキレに加えて、玉露や桜などの優しい甘み、桜や柚子などの華やかな香りをお楽しみいただけます。

パッションフルーツのダイキリ (写真中央左) ¥3,300

新鮮なパッションフルーツとラム酒を組み合わせたカクテルです。炎天の季節に相応しい冷涼なダイキリに果実の甘酸っぱい味覚と、鮮やかな色合いが加わりました。

タコのマリネ ¥1,870 (写真中央右)

ペペロンチーノ ¥2,200 (写真右)

メンバーでは、お酒に合う本格的なお料理や軽食もお楽しみいただけます。「タコのマリネ」は、燻製したタコをオリーブオイルとビネガーで和えた、ウイスキーにもよく合う一品です。にんにくと唐辛子をきかせた「ペペロンチーノ」には生ハムを添えてご提供します。

- 販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)
 - 営業時間:(ランチ)11:30~14:00/(ディナー)16:00~22:00 ※土日祝定休
 - 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 ¥1,728

販売期間:7月1日(月)~8月31日(土)

北海道産のルージュメロンと和栗を贅沢に使用し、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・白桃・パッションフルーツ) ¥1,728

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

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。新作のフレーバー「マロンシャンテリー 白桃」(写真中央手前)と、北海道産ルージュメロンの果汁を使用した「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真左奥)、パッションフルーツの甘酸っぱい味覚の「マロンシャンテリー パッションフルーツ」(写真右奥)を、華やかなローズ絞りのデコレーションでご提供します。



**<フルーツを味わうスイーツ>****マンゴーショートケーキ (写真左) ¥918**

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

フレッシュなマンゴーの実をスライスし、ミルク感たっぷりの生クリーム、風味豊かなスポンジを二段重ねにしました。繊細な層を重ね、鮮やかで美しいショートケーキに仕立てました。

ピスタチオのバスクチーズケーキ (写真中央左) カット¥864、ホール¥4,212 (約12cm)

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土) ※ホールは要予約

ピスタチオのペーストを加えてコクを深めたバスクチーズケーキです。ホールケーキは、フレッシュマンゴーとマンゴーソースのフルーティな味覚と組み合わせました。カットケーキは、パッションフルーツの生クリームとホワイトチョコレート飾り付けてご提供します。

パッションフルーツとマンゴーのクリームタルト (写真中央右) ¥702

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

スイーツの定番「レモンカード」の材料を、レモンからパッションフルーツに替えて夏らしい風味にアレンジし、タルトに仕立てました。色鮮やかなフレッシュマンゴーと、パッションフルーツの生クリームとともに、フルーツの風味をお楽しみいただけます。タルトの生地は、クッキーとホワイトチョコレートによるサクサクとした食感が楽しめます。

ルージュ・オペラ (写真右) ¥810

販売期間:7月1日(月)~8月31日(土)

フランボワーズとライチを組み合わせたスイーツです。ホワイトチョコレートで作ったライチのガナッシュを中心にして、フランボワーズのバタークリームやジャム、風味豊かなジョコンドの層を重ねました。フレッシュなフランボワーズと、チョコレートコーティングしたドライフランボワーズ、ホワイトチョコレートを飾ってご提供します。

<グラスデザート>

フルーツを使ったゼリーやプリンなど、グラス入りのスイーツ「季節のベリーヌ」を月替わりでご提供します。

**季節のベリーヌ カカオフルーツのゼリーとピーチ (写真左) ¥810**

販売期間:6月1日(土)~8月31日(土)

カカオ豆の中に入っているライチに似た味覚の「カカオフルーツ」を、みずみずしいゼリーに仕立てました。白桃のパンナコッタ、カットした白桃、ラズベリーソースとともに楽しみいただけます。

季節のベリーヌ フランボワーズ (写真中央) ¥864

販売期間:6月1日(土)~6月30日(日)

チェリーの入ったフランボワーズゼリーに、ルビーグレープフルーツと生クリーム、クレームダンジュを重ねました。フランボワーズとチョコレートを飾り付けてご提供します。

**季節のベリーヌ マンゴープリン (写真右) ¥918**

販売期間:7月1日(月)~7月31日(水)

なめらかでコクのあるマンゴープリンに、カットしたマンゴーとマンゴーソースを重ねました。パイナップルのコンポートとパッションフルーツのクリーム、ココナッツのギモーヴを組み合わせ、トロピカルな風味に仕立てています。

※8月は「季節のベリーヌ マスカット」を販売予定です。

<お茶の風味の和風デザート>**玄米茶のサヴァラン ¥702**

販売期間:7月1日(月)~8月31日(土)

抹茶と玄米茶の風味をお楽しみいただける和風のサヴァランです。サヴァランの生地には、玄米茶を挽いた香ばしい粉末を練り込み、玄米茶のシロップをたっぷりと浸み込ませています。底に忍ばせた抹茶のブリュレには渋みをきかせて、サヴァランや生クリームの甘さとのコントラストをお楽しみいただけます。黒豆と抹茶クッキー、ライスパフをトッピングしてご提供します。

※洋酒は使用しておりません。

**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.黒糖バナナ:バナナと沖縄県・宮古多良間島産黒糖のガナッシュ/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.ライムジンジャー:カクテルの「ジンバック」をイメージした、ライムと生姜のガナッシュ/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、東京會館定番の一品/6.白桃:白桃のパートドフリュイと白桃のガナッシュが入った二層仕立て/7.ココナッツ:ローストした香ばしいココナッツのガナッシュ/8.オレンジマンゴー:オレンジピールの入ったフレッシュマンゴーのガナッシュ

**ふわふわバターミルクパン<白桃> ¥772**

販売期間:7月4日(木)~8月29日(木)の木曜日限定

こだわりの発酵バター「ブリーズ・ドゥ・メール」を使用したクリームと白桃、白桃のコンフィチュールを、ふわふわのパンではさみ込んだプレミアムなミルクパンを木曜日限定の曜日パンとして販売いたします。



■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:平日 10:00~19:00/土日祝 11:00~19:00

■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

■株式会社東京會館 概要

1922年(大正11年)に、“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。2022年に創業100周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しく伝統的」というコンセプトのもと、100年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社名 株式会社東京會館
 施設名称 東京會館 本館
 所在 〒100-0005 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HP <https://www.kaikan.co.jp/>
 公式Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
 公式Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



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、立野

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