

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

- クリスマス商品の予約は 11 月 1 日、レストランでのクリスマス・年末限定メニューは 12 月 1 日から順次ご提供
- 大粒サイズの苺を使用！30 個限定のスペシャルケーキ「クリスマスファンタジー」を 12 月 20 日より販売
- 松阪牛やキャビア、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クリスマス限定メニュー



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、2025 年 11 月 1 日(土)からクリスマス関連商品の予約、また 12 月 1 日(月)から順次、5 店舗のレストランでクリスマスや年末限定メニューの提供を開始いたします。

伝統のケーキや和果の入ったマロンシャンテリーの限定サイズ、新作のクリスマスガトーショコラ、ギフトにおすすめのクリスマスショコラ BOX など、魅力あふれる商品がそろう東京會館のクリスマスギフト

定番の「苺のクリスマスケーキ」は、苺のスライスを贅沢に 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」は笠間産の和栗を用いたプレミアムタイプに仕上げ、通常の 3 個分にあたるクリスマスだけの限定サイズで販売します。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。「クリスマスガトーショコラ」は、「レストラン プルニエ」の人気商品をクリスマス向けに華やかにアレンジした今年新登場のケーキです。12 月 20 日(土)から 25 日(木)までに合計 30 個限定で販売する「クリスマスファンタジー」は、大粒サイズの苺を飾りつけた贅沢な味わいと、スポンジに和三盆糖を使用した上品な甘さが特長です。サンタクロースの服をイメージしたチョコレート製のボックスにボンボンショコラなどを詰め合わせた「クリスマスショコラ BOX」は、クリスマスらしい華やかな色彩と味覚のチョコレートをお楽しみいただけ、贈り物にもおすすめです。

ミシュラン一つ星の「レストラン プルニエ」をはじめとする 5 店が、クリスマスや年末の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」、鉄板焼き「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」では、クリスマスにふさわしく、松阪牛やキャビア、トリュフ、フォワ・グラ、活伊勢海老、鮑(あわび)、オマール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やパフェ、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(月)から、ふぐなどの冬のご馳走や年越しそばなど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。



TOKYO KAIKAN

「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、新作ケーキなど魅力あふれる商品を豊富にそろえました。ご予約受付は **2025 年 11 月 1 日(土)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や、クリスマスシーズンを彩る贈り物にぜひご利用ください。

苺のクリスマスケーキ ¥7,344 *数量限定

■ 引き渡し期間:12 月 20 日(土)～25 日(木) *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しており、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。苺とたっぷりの生クリームを飾り付けた華やかなデコレーションでご提供します。



ブッシュ・ド・ノエル(大) ¥5,940

■ サイズ:縦 9cm×横 28cm×高さ 8cm

ブッシュ・ド・ノエル(小) ¥3,564

■ サイズ:縦 9cm×横 16cm×高さ 8cm

■ 引き渡し期間:共に 12 月 21 日(日)～25 日(木) *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の商品です。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。



笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー ¥5,184

■ 引き渡し期間:12 月 20 日(土)～25 日(木) *3 日前までの要予約

■ サイズ:直径 12cm×高さ 6cm

東京會館のシグネチャースイーツとして人気の高いマロンシャンテリーを、約 3 個分にあたるサイズのクリスマスケーキに。昨年に続き今年も笠間産和栗を使用してプレミアムタイプに仕上げた本館限定の味わいが登場。金箔を飾ったまばゆいシャンティ(生クリーム)の山の中には、裏ごしした笠間産の和栗が隠れています。上品な和栗と生クリームのみで構成される洗練された味わいをお楽しみいただけます。このほか、約 6 個分にあたる 5 号サイズ(直径 15cm×高さ 7cm、¥9,936)もご用意しています。





TOKYO KAIKAN

クリスマスガトーショコラ ¥6,480 *限定 80 個 【NEW】

■ 引き渡し期間:12 月 20 日(土)～25 日(木) *3 日前までの要予約

■ サイズ:直径 11.5cm×高さ 5.5cm



メインダイニング「レストラン プルニエ」で、お客様からのリクエストにお応えし、予約制のテイクアウト商品として販売していたガトーショコラを、クリスマスケーキとして特別にアレンジした新作のケーキです。フランスのチョコレートブランド「カカオバリー」のビターチョコレートを使った濃厚な風味のガトーショコラに、マダガスカル産バニラビーンズとマスカルポーネを加えた生クリーム、フランスの「ゲランド」の塩を使った塩キャラメルのみースなどを組み合わせ、繊細な細工のホワイトチョコレートを飾りました。高級な柑橘種である「せとか」でつくった自家製のコンフィチュールを中央に忍ばせることにより、甘みと酸味のバランスがとれた大人のショコラケーキをお楽しみください。

クリスマスファンタジー ¥17,280 *限定 30 個

■ 引き渡し期間:12 月 20 日(土)～25 日(木) *3 日前までの要予約

■ サイズ:直径 18cm×高さ 12cm

選び抜かれた大粒サイズの苺をたっぷり使った、数量限定販売のクリスマスケーキです。スポンジには、卵やバターの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。



シュトーレン ¥3,510

■ 引き渡し期間:12 月 1 日(月)～25 日(木) *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込んでいます。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。



プレミアムシュトーレン ¥5,400 *限定 250 個

■ 引き渡し期間:12 月 1 日(月)～25 日(木) *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、通常のシュトーレンの 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。



TOKYO KAIKAN

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(月)～25日(木) *3日前までの要予約
- サイズ:縦8cm×横18cm×高さ8cm



サンタクロースの服をイメージしたチョコレート製のボックスの中に、さまざまなフレーバーのボンボンショコラと、ルビーショコラを使ったアマンドショコラを詰め合わせました。ボンボンショコラは定番の「キャラメルブルーサル」「ガナッシュ ノワール」「プラリネ」のほか、華やかなハート形の「莓ライム」、甘酸っぱい味覚の「カシス」、徳島県産木頭ゆずのジュレが入った「柚子」をそろえています。くまの形のチョコレートはカカオ 64%のビターな味わいで、そのままお召し上がりになるだけでなく牛乳に溶かすことでホットショコラとしても楽しめます。クリスマスツリーはアーモンドプラリネによる細工で、華やかなクリスマスの気分を演出します。ショコラティエが一つ一つ手作りで仕上げたオリジナルショコラはクリスマスギフトにもおすすめです。

ポメリー・ミレジメ・グラン・クリュ 2009 (750ml) 箱入り ¥18,370

- 引き渡し期間:12月1日(月)～25日(木) *3日前までの要予約
- 繊細でなめらかな泡立ちと、新鮮なグレープフルーツや洋梨、白桃などの果実の香りが楽しめるシャンパーニュです。豊かな果実味に洗練された酸味が加わったバランスのよい味覚が特長で、熟成により生み出されたイエローゴールドの色調と、深みが増したリッチな味わい、爽やかな余韻をお楽しみいただけます。ギフトにもお使いいただける華やかなデザインの箱入りでご提供します(シャンパーニュ/辛口)。



ローストチキン(1羽) ¥8,316

- 引き渡し期間:12月18日(木)～25日(木) *3日前までの要予約
- ご予約承り期間:～12月18日(木)
- 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。国産の銘柄鶏をオーブンでじっくりと香ばしく焼き上げ、旨みが凝縮された肉汁から手作りするグレービーソースをかけてお召し上がりいただけます。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。



特製オードヴル ¥37,500 *限定 100 個

- 引き渡し期間:12月20日(土)～25日(木)、30日(火) *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(水)

伊勢海老の冷製、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。





TOKYO KAIKAN



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 ¥6,156

■ 販売期間:12月1日(月)～25日(木)

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お応えし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販売します。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(キャラメル、ストロベリー、ピスタチオ)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りんご紅茶風味の2種詰め合わせです。冬の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:ペストリーショップ「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。「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:平日 10:00～19:00 / 土日祝 11:00～19:00

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

2025年11月1日(土)より、WEBにてご予約受付を開始いたします。

※クリスマスケーキは各日製造数に限りがありますので、お早目にご予約ください。

※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

「レストラン プルニエ」のクリスマスディナー



Menu de Noël ¥42,000 ※2名様より3日前までの要予約

メインダイニング「レストラン プルニエ」では、シェフの松本浩之が国内外から厳選した食材をご堪能いただける聖夜の特別コースをご用意します。フランス産「ストゥーリア」のキャビア缶を器に使用し、楚蟹（ずわいがに）とともに味わっていただくサプライズ感のある前菜や、フォワ・グラと相性のよいベリーなどのフルーツをふんだんに使ってリースの形に飾り付けたテリーヌなど、クリスマスらしい趣向をこらした独創的な料理をご提供します。黒トリュフと共に味わう蝦夷（えぞ）鮑のフランや、オマール海老のムースを舌平目で包んだ贅沢な魚料理に続き、メインディッシュには、シンプルな旨みを極めたローストビーフをご用意。和牛フィレ肉を低温調理して焼き上げることで、しっとりとした柔らかさと味わいを深めた一品をお召し上がりいただけます。デザートも、トラディショナルなクリスマスコースにぴったりのタルトポンムとタヒチ産バニラの香りが広がるアイスクリームをご提供します。贅沢な食材をご堪能いただける全6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ください。

■ 販売期間:12月13日(土)～25日(木)

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

■ コース内容

楚蟹のエフィロシェ キャビア缶仕立て／フォワ・グラのテリーヌ リース仕立て／蝦夷鮑とフランス産 木の子のフラン 黒トリュフ香るソースペリゲー／オマール海老のムースを包んだ舌平目のファルシ あさり風味の白菜のブレゼ ソースロワイヤル／和牛フィレ肉の厚切りローストビーフ 福井県産 大野の里芋のグラタン ブロッコリーのフラン キャロットグラッセ 3種の季節野菜添え ローズマリー風味のジュ／群馬県産 ふじりんごのタルトポンムとタヒチ産 バニラのグラス／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。2022年より『ミシュランガイド東京』にて3年連続一つ星を獲得しています。

■ 営業時間: (ランチ) 11:30～14:30 (13:30 L.O.) / (ディナー) 17:30～22:00 (21:00 L.O.) ※月曜定休、ただし12月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



2025 クリスマス特撰コース ¥38,500 ※2名様より3日前までの要予約

活伊勢海老や活鮑をはじめとする新鮮な海の幸や、A5 ランクの松阪牛などの贅沢な食材を、目の前で調理してご提供する全 10 品のコースです。海の幸は、雲丹(うに)の殻を器にし蟹と雲丹を添えた冷製の茶碗蒸し、フェネルソースで味わう活伊勢海老、タジン鍋で蒸し焼きにしてまろやかなベアルネーズソースで味わう活鮑をご用意しました。肉料理は、フォワ・グラと一緒に味わう黒毛和牛の粗ミンチステーキ、メインディッシュの松阪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。また、お口直しに東京會館伝統のコンソメスープ、お食事の締めくくりには、お客様の前で鉄板を使って米から炊き上げる「鉄板焼屋の和風リゾット」を、伊勢海老の味噌碗とともにご提供します。

■ 販売期間:12月20日(土)~25日(木)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月24日(水)、25日(木)のディナータイムはクリスマス特撰コースのみのご用意となります。

■ コース内容

先附／冷製 茶碗蒸し 雲丹添え／黒毛和牛 粗ミンチステーキ フォワ・グラと一緒に／活伊勢海老 フェネルソース／ひとくち コンソメ／活鮑 タジン鍋の炎焼き ベアルネーズソース／會サラダ／特撰 松阪牛【サーロインとフィレの食べ比べ】／鉄板焼屋の和風リゾット 伊勢海老碗と共に／鉄板で魅せるクリスマスデザート

■ 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

鉄板焼きレストラン「會」では、熟成させた和牛や季節の新鮮野菜、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出し、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 (13:00 L.O./13:00 最終入店) / (ディナー) 17:30~22:00 (20:00 L.O./19:00 最終入店)

■ 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 ¥26,400 ※3 日前までの要予約

オマール海老や国産牛フィレ肉、フォワ・グラ、キャビアなど贅沢な食材をご堪能いただける全 6 品のコースです。帆立とサーモンのテリーヌにキャビアを添えたオードヴルや、アブリコットのチャツネと組み合わせたとろける味わいのフォワ・グラのソテー、カナダ産オマール海老にサフランライスを添えて海老の風味のソースで味わう魚料理、レモンと塩麹の調味料が味覚のアクセントになる国産牛フィレ肉のポワレをご提供します。お食事の最後には、丸の内で採取された地産地消はちみつ「丸の内ハニー」を使ったバニラアイスクリームや、チョコレートとチェリーを使ったアルザス地方の「フォレ・ノワール」風に仕立て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 20 日(土)、21 日(日)、23 日(火)～25 日(木)

※12 月 20 日(土)、21 日(日)、23 日(火)～25 日(木)のディナータイムはクリスマスコースのみのご用意となります。

■ コース内容

アミューズ・ブーシュ／キャビアを添えた アトランティックサーモンと帆立貝のプレッセ／フォワ・グラソテー 聖護院かぶ アブリコットとバンドエビス／優しく火入れした カナダ産・オマール海老のソテー アメリケヌソース／国産牛フィレ肉のポワレ レモン風味のコンディマン／丸の内ハニーの贈り物 ～深い森のフォレ・ノワール～／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)

旧本館のプルニエで長年腕を振るっていたシェフ牧野真治が伝統の味を受け継ぐ、東京會館の本格フレンチをお楽しみいただけるレストラン。

じっくりと低温で焼き上げ、肉の旨みが凝縮されたジューシーな“ローストビーフ”をはじめ、“舌平目の洋酒蒸 ボンファム”“牛フィレ肉のパイ包み焼き プリンスアルベール風”など、長年多くの人に愛され続けている東京會館のスペシャリテを、豊富なラインナップが自慢のグラスワインとともにご堪能いただけます。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 (13:30 L.O.) / (ディナー) 17:30～22:00 (20:00 L.O.)

※水曜定休、ただし 12 月 17 日(水)、24 日(水)は営業いたします。

■ 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

日本料理「八千代」 師走のお料理



光月会席 ¥23,000

冬の味覚・虎河豚(とらふぐ)や、寒い季節に脂がのりおいしさが増す喜知次(きちじ、別名・キンキ)、鱈(たら)の白子、甘鯛、唐墨(からすみ)などの海の幸や、和牛サーロインなどの贅沢な食材をご堪能いただける会席料理です。和牛サーロイン肉はクリスマスイメージした飾り切りを添えて季節感を演出するほか、年越しそばもご提供して一年の締めくくりにふさわしいお料理をご提供します。年輪に見立てた昆布巻きや、松ぼっくりの形の床節(とこぶし)など、繊細な手仕事が光るお料理もお楽しみいただけます。日本ならではの伝統を受け継ぎながら季節を表現する日本料理は、大切な方との忘年会や日本文化にご関心のある外国のお客様とのご会食の機会としてもおすすめです。

■ 販売期間: 12月1日(月)～12月26日(金)

■ 御品書: 座付: 鱈白子掛け、あぶり明太子／師走肴: 床節松笠煮、甘海老糍漬、年輪サーモン昆布巻、松葉目鯛(めごち)、銀杏木の実／造り: 虎河豚薄作り、橘酢／焼物: 甘鯛唐墨焼／焚火: 和牛サーロイン炭火焼／煮物: 喜知次芝煮、雪輪大根／食事: きのこと蕎麦／水菓子

夜のお寿司 藤 ¥18,000 | 瑠璃 ¥20,000

※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、握り寿司12貫を小鉢・小煮物と赤出汁・水菓子付きで、「瑠璃」は、握り寿司5貫を小鉢・お造り・焼魚・天麩羅と巻物・赤出汁・水菓子付きでご提供します。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 ¥5,500、ワイン4種ペアリング ¥13,200

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行っており、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温かみがあり、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焼きや、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 (14:00 L.O.) / (ディナー) 17:30～22:00 (21:00 L.O.) ※火曜定休、ただし12月23日(火)は営業いたします。年内は12月26日(金)まで営業いたします。■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

「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 ¥18,700 ※3 日前までの要予約

サーモンや帆立貝、野菜などの食材を彩り豊かな層に仕立てたオードヴルや、ブランド海老「天使の海老」を香ばしいパイや海老からとった風味豊かなソースと共にお楽しみいただけるディナーです。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 産ビーフを柔らかくとろける食感の国産牛に替え、ヨークシャープディングなど昔ながらの付け合わせと旨みが凝縮されたグレービーソースでご賞味いただきます。デザートは、和菓子のフィリングの「マロンシャンテリー」を、クリスマスらしい華やかなデコレーションでご提供します。

■ 販売期間：12 月 20 日（土）、21 日（日）、23 日（火）～25 日（木）

※12 月 20 日（土）、21 日（日）、23 日（火）～25 日（木）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

アミューズ・ブーシュ／アトランティックサーモンと帆立貝のプレッセ／天使の海老のポワレ アメリケーヌソース／国産牛リブロースのローストビーフ ヨークシャープディング添え／クリスマスマロンシャンテリー／コーヒーまたは紅茶と小菓子

聖夜の贈りもの アフタヌーンティーセット ¥5,500／グラスシャンパーニュ付き ¥8,800

■ 販売期間：12 月 1 日（月）～25 日（木） ※14:30～16:30、要予約



クリスマスらしい華やかで遊び心あふれるアフタヌーンティーセットです。フランボワーズで作ったサンタクロースに、クッキー製のツリー、パート・ド・フリュイを細工したプレゼントボックスを添えたスイーツのほか、トナカイをモチーフにしたカフェラテムース、リースをミニサイズにしたような飾り付けのパリブレスト、ツリーのオーナメントを模した苺のムースなどをそろえました。このほか、苺のショートケーキやほうれん草の緑色が映えるケーキ・サレといったクリスマスカラーのスイーツやセイボリーにより、ホリデーシーズンのティータイムを華やかに演出します。

■ セット内容

リース・パリブレスト／冬のカフェラテムース／ピスタチオのフラッフィー／苺と魔法のキャンディー／ピスタチオとベリーのおペラケーキ／苺のムース／ふわもち苺のショートケーキ／かぼちゃのブルテ／オレンジジャムのフロマージュブラン／ケーキ・サレ（ほうれん草、コーン、さつまいも、パルメザンチーズ）／スコーン 2 種（プレーン・チョコチップ）／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）



TOKYO KAIKAN

丸の内ハニーとピスタチオの贅沢ご褒美パフェ ～苺とショコラを添えて～ ¥4,400

■ 販売期間:12月1日(月)～2026年2月28日(土)

苺を中心としたクリスマスらしい華やかな彩りのフルーツとともに、丸の内内で採取された地産地消はちみつ「丸の内ハニー」を使ったバニラアイスクリーム、コク深いピスタチオクリーム、カカオ64%のチョコレートムースなどをお楽しみいただけるパフェ。ティータイムにはもちろん、ディナー後のメパフェとしても人気の商品で、12月25日(木)まではラズベリーで作った小さなサンタクロースを添えたデコレーションでご提供します。



■ 内容

「丸の内ハニー」を使ったバニラアイスクリーム、ピスタチオクリーム、苺、ブルーベリー、フランボワーズ、アメリカンチェリーのコンポート、カカオ64%のチョコレートムース、ピスタチオのフラッフィー、フィアンティーヌ、苺のパート・ド・フリュイ、ホワイトチョコレート、生クリーム、スポンジ、パールクラッカン、粉糖、「丸の内ハニー」を使ったはちみつレモンジンジャーソース

フレッシュストロベリーのスパークリングカクテル ¥2,750

フレッシュストロベリーのスパークリングカクテル(ノンアルコール) ¥2,530



■ 販売期間:12月1日(月)～12月末

フレッシュな苺で作る果汁にフランボワーズと苺のシロップを加え、スパークリングワインを注いで作るカクテル。苺を3～4粒使用し、グラスに苺を添えたフルーツのおいしさをご堪能いただける一杯です。甘酸っぱい味覚はデザートカクテルや食前の一杯としておすすめで、苺とフランボワーズのベリー風味と、華やかな炭酸の泡と色彩が、心弾むホリデーシーズンを演出します。また、ノンアルコールのスパークリングワインに変更することも可能ですので、幅広い機会にお楽しみいただけます。

■ 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

「本物の味をいつでも気軽に楽しめる」ダイニング、ラウンジ、バーのオールデイダイニング。人気のマロンシャンテリーや伝統のカレーをはじめ、カジュアルな料理を新しい挑戦も取り入れて展開。東京會館ならではの本物の美味しさはそのままに、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、気軽にランチやアフタヌーンティーもお楽しみいただけます。

■ 営業時間:平日 11:30～22:00(20:00 L.O.)／土日祝 11:00～22:00(20:00 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

■東京會館 本館概要

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 m²
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 H P <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、内橋

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