



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2025年11月27日

東京會館 本館「冬限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、ブランド魚やトリュフなど贅沢な食材の料理や、フランスの古典料理をご用意
- 河豚など海の幸を堪能する日本料理や、A5ランク黒毛和牛3種の食べ比べを含む鉄板焼きコースをご提供
- プレミアムタイプのマロンシャンテリーや、バレンタインの期間限定商品を多彩にラインアップ



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12月1日(月)から2026年2月28日(土)までの期間、フォワ・グラやトリュフ、黒毛和牛といった贅沢な食材や、冬の味覚・ジビエ、鮫鮓(あんこう)、河豚(ふぐ)などの季節の食材を使った限定メニューを販売します。

季節感をご堪能いただける料理を各レストランでご提供。ミシュラン4年連続一つ星のフレンチレストラン プルニエでは、再構築したフランスの古典料理や贅沢な食材を使用した季節のコースをご用意

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、日本各地の旬のブランド魚などを独創的にアレンジした料理や、フランスの古典料理を紐解き、現代に合わせて再構築した仔猪肉のジビエをご堪能いただけます。「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、国産牛フィレ肉にフォワ・グラを組み合わせた贅沢な肉料理などでおもてないたします。「日本料理 八千代」では、毎年ご好評をいただいている河豚鍋のほか、旬の魚介を盛り合わせた海鮮丼や春を告げる食材を味わう特別ランチをご用意しました。鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、7周年を記念した、魚介や黒毛和牛の3種食べ比べをご堪能いただける特別コースをご提供します。

多彩なスイーツがそろった「冬のアフタヌーンティーセット」や、旬の苺を主役にしたスイーツをご用意。バレンタインデーのシーズンには期間限定ショコラやスイーツを販売

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、バラエティ豊かなスイーツがそろった「冬の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」では、「あまおう」を使った「プレミアムマロンシャンテリー」など苺のスイーツをお楽しみいただけます。バレンタインデーのシーズンには、贈り物にぴったりなショコラのほか、バレンタインバージョンにアレンジしたパリブレストなどのスイーツを期間限定でご用意しています。

※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、内容や仕様が実際の商品と異なる場合がございます。



「レストラン プルニエ」の冬メニュー

塩麴でマリネした 大分県 佐伯産 美人鰯の瞬間湯引き
色とりどりの根菜サラダ 木苺のドレッシングとオリーブオイルのパウダー
ランチコース¥11,000 の前菜/単品 ¥4,950

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日) (※12/23~25 デイナー、1/2~1/5 を除く)

日本料理の「鰯(ぶり)大根」に着想を得て、鰯と相性のよい大根をサラダ仕立てにした前菜です。大分県佐伯市のブランド魚「美人鰯」の旨味を引き出すように数秒間湯引きし、日本古来の調味料「煎り酒」をアレンジしたソースと組み合わせました。大根は、色彩感豊かな紅芯大根とラディッシュを使用。このほか、酢漬けのかぶや、煎り酒の材料である梅干しのピューレを包んだかぶ、木苺のドレッシング、オリーブオイルパウダーなどを、お客様がお皿の上で合わせて味覚を完成させるスタイルでご提供します。



愛媛県産 白皮のアラヴァプール 旬のトマトとモッツアレラのムース カプレーゼスタイル
コース¥30,000 の一品/単品 ¥8,800、ハーフサイズ ¥5,500

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日) (※12/23~25 デイナー、1/2~1/5 を除く)

愛媛県産の白皮(しらかわ、シロアマダイの別称)に、冬に味わいを深めるフルーツトマトとモッツアレラチーズを組み合わせ、カプレーゼスタイルで味わっていただく一品です。白皮はふっくらと蒸し焼きにして、トマトフォンデュやトマトコンソメのソースと組み合わせました。モッツアレラチーズは魚のソースとして味わえるようムース状に仕立て、バジルソースを添えています。赤、緑、オレンジ、黄色のプチトマト、バジルを色彩感豊かに飾り付けてご提供します。



古典書『Le Viandier』より 仔猪バラ肉の煮込み “カムリーヌ”

下仁田より届く極上の殿様ねぎのロースト 生ハム添え 黒トリュフのラメル

ランチコース¥19,500 の一品、ディナーコース¥21,000 の一品/単品 ¥9,350、ハーフサイズ ¥4,950

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日) (※12/23~25 デイナー、1/2~1/5 を除く)

フランス中世時代の料理書『Le Viandier』に記録された料理「カムリーヌ」を、シェフ松本が現代に再構築した一品。赤身と脂身のバランスのよい仔猪のバラ肉を焼いた後、赤ワインや未熟ブドウのジュース、どんぐりのリキュール、当時のフランスで使用されていたスパイス(シナモン、クローブ、八角など)とともに約4時間かけて煮込むことで、猪肉の旨味と柔らかさを引き出しました。煮込んだ汁を煮詰めたコク深いソースとともにお召し上がりいただけます。付け合わせは、下仁田ねぎを黒く焦げるまで高温でグリルし、甘みととろみが増した芯を生ハムとともにご提供します。冬の味覚・トリュフのスライスを添えたほか、根セロリのピューレや下仁田ねぎのドレッシングに加えたトリュフが、素材の味覚を引き立てます。



5種のスパイスを使ったパンパ

ランチコース¥19,500、¥30,000 の一品、ディナーコース¥21,000、¥30,000 の一品/単品 ¥3,300

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日) (※12/23~25 デイナー、1/2~1/5 を除く)

まろやかなババロアを5種類のスパイス(シナモンとクローブ、ジンジャー、ナツメグ、ブラックペッパー)で風味付けし、オレンジとレモンのピールを混ぜ、はちみつシロップに漬けることで印象深い味わいを醸し出すデザート。キャラメリゼしたバナナのペーストとラムレーズンのアイスクリーム、北海道産栗かぼちゃのスープ、ココナツブラマンジェと組み合わせ、スパイス(シナモン、ジンジャーなど)が香るエスプーマ、餡のチュイルを飾り付けてご提供します。





TOKYO KAIKAN

■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(13:30 L.O.)/(ディナー)17:30~22:00(21:00 L.O.)

※月曜定休(月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます)、ただし12月は月曜日にも営業いたします。
※12/31・1/1は休業いたします。1/2~1/5は販売メニューを制限しております。

■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。

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の冬のおすすめ

グリルロッシニコース ¥18,700

※2日前までの要予約

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日)(※12/20・21、23~25、12/31~1/5を除く)



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フルコースです。贅沢な食材をご堪能いただけるお料理は、お祝いや記念日、年末年始の会食におすすめです。寒い季節の定番料理として人気の高いオニオングラタンスープや、甘鯛のうろこを香ばしく焼き上げて、柔らかな身とのコントラストある食感を演出した魚料理、国産牛フィレ肉にフォワ・グラを組み合わせた贅沢な肉料理をお召し上がりいただけます。

<コース内容>

アミューズ/帆立貝のタルタル かぶのムース 柚子の香り/オニオングラタンスープ/甘鯛のうろこ焼き プロヴァンス風/国産牛フィレ肉のボワレ ランデーズ風/ショコラテリーヌ カカオの余韻/コーヒー または 紅茶と小菓子

骨付き鶏もも肉のコンフィ 赤ワインソース

ランチコース メイン 1品 ¥7,150~/メイン 2品 ¥10,450~

※前日18時までの要予約

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日)(※12/31・1/1を除く)

骨付きの鶏もも肉を3時間かけて調理し、美しい焼き色と柔らかな食感に仕上げた肉料理です。赤ポルト酒やバター、生クリームを加えたコク深いソースでお召し上がりいただけます。マッシュポテトやブロッコリー、大黒しめじなどを添えてご提供します。



真鯛のボワレ 男爵芋のガレット ブールブランソース

ランチコース メイン 1品 ¥7,150~/メイン 2品 ¥10,450~

※前日18時までの要予約

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日)(※12/31・1/1を除く)

真鯛の身の片側に、男爵芋のガレットを衣付けて風味豊かにソテーした魚料理です。帆立の旨味が凝縮されたクリーミーなブルブランソースのほか、アンチョビやんにんにくにイタリアンパセリを加えた鮮やかな緑色のサルサベルデソースを味覚のアクセントとして添えました。





TOKYO KAIKAN

天使の海老と白身魚、ムール貝のブイヤベース

ディナーコース メイン 1品 ¥11,000~/メイン 2品 ¥13,200~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日)(※12/31・1/1を除く)

ブランド海老「天使の海老」や白身魚、ムール貝といったシーフードをご堪能いただける寒い冬におすすめの魚料理です。スープは、渡り蟹やオマール海老をだしとして贅沢に使うことで、深みのある味覚を醸し出しています。マッシュポテトにオランダズソースを加えてまろやかな味覚に仕立てたルイユ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(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。

※12/31・1/1は休業いたします。1/2~1/5は販売メニューを制限しております。

■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。

「ロッシニテラス」冬のメニュー

フリーフロー&ディナープラン ¥11,000 (サービス料込)

※17:00~19:00(入店)、2名様より3日前までの要予約

販売期間:12月1日(月)~2026年3月1日(日)

(※12/20・21、23~25、12/31・1/1を除く)

お食事とフリーフローがセットになった忘年会や新年会などのお集まりにもおすすめのディナープラン。お酒と相性のよいオードヴルや、岩中豚(いわちゅうぶた)を玉ねぎで柔らかな食感に仕上げたシャリアピンステーキ、小海老のピラフなど充実した内容でご提供します。ドリンクは生ビールやワイン、ハイボールのほか、クリスマスシーズンやお祝いの席にぴったりなスパークリングワインも取りそろえています。



<フリーフロー&ディナープラン内容>

オードヴルバリエ/ブルスケッタ2種/きのこのアヒージョ/岩中豚のシャリアピンステーキ/小海老のピラフ/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)

「ロッシニテラス」冬のスイーツ

冬のアフタヌーンティーセット ~小さな宝石箱に見立てて~ ¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800

※14:30~16:30、要予約

販売期間:12月26日(金)~2026年3月1日(日) (※12/31・1/1を除く)



冬季限定のアフタヌーンティーセットです。旬の苺を使ったショートケーキやムースのほか、コク深いピスタチオを使ったフラッフィーやオペラケーキ、シュー生地が楽しめるパリプレストなど、多彩なバリエーションのスイーツをお楽しみいただけます。セイボリーは、かぼちゃのブルテや、ほうれん草のケーキ・サレなど、野菜の旨味を引き出し鮮やかな色彩に仕立てた料理をご用意しました。



<セット内容>リース・パリプレスト／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オペラケーキ／苺のムース／ふわもこ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(ドリンク 90 分制)

※12 月 1 日(月)～25 日(木)の期間は、「クリスマスアフタヌーンティーセット」をご提供しています。

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 3 月 1 日(日) ※14:30～、1 日 8 食限定

苺を中心とした華やかな彩りのフルーツとともに、丸の内にて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%のチョコレートを使用した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す。12 月 1 日(月)から 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クリスマスシーズン限定の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



■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(20:00 L.O.)／土日祝 11:00～22:00(20:00 L.O.)

※12/31・1/1 は休業いたします。

■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。

「日本料理 八千代」で味わう旬の味覚

春華御膳 ¥8,250 ※ランチ限定

販売期間:2026 年 1 月 7 日(水)～3 月 30 日(月)

脂ののった冬の鱈(さわら)を柚子の香りとともに味わう焼き物のほか、旬の魚介を盛りつけた海鮮丼を味わっていただくランチ限定商品です。竹の子や菜の花などの春を告げる食材の煮物や、紅白の梅をかたどった最中など、季節の情緒あふれるお料理をお召し上がりいただけます。紅白の彩りや海老などの縁起のよい食材を盛り込んだ本商品は、新年会などのお集まりや、年度末の歓送迎会、お祝いの席にもおすすめです。

<内容>小鉢(季節の小鉢)／焼盛り:鱈柚香焼、梅花蕪／煮物:竹の子、花海老、菜の花／海鮮丼(鮪、ぼたん海老、穴子など)、香の物、吸物(鮮魚のつみれと根菜のお澄まし)／甘味:紅白梅最中



河豚鍋 ¥19,800

販売期間:12 月 1 日(月)～2026 年 2 月 28 日(土) (※12/27～1/6 を除く)

※2 名様より 2 日前までの要予約

長崎県産の河豚を、薄造りと唐揚げ、ふぐちりでお楽しみいただける冬季限定メニューです。先付、前菜、雑炊、水菓子と併せたコースでご提供します。「白子」(時価、要予約)、「ヒレ酒」(¥2,200)もご用意いたします。





TOKYO KAIKAN

囲炉裏で楽しむ冬の特別会席 ¥33,000

販売期間:12月1日(月)~2026年2月28日(土) (※12/27~1/5を除く)

※2名様より3日前までの要予約



贅沢な食材で冬の季節感をお楽しみいただける会席料理です。囲炉裏(いろり)の炭火を使って、冬においしさが増す「きんき」や「帆立」といった魚介や和牛サーロインをお客様の目の前で調理するほか、鮎鍋などのお料理を日本情緒あふれる演出でご提供します。

<内容>酒の肴:季節の小鉢三点/冬の味:冬の味覚五点盛り/おさしみ:白身魚の薄作り/いろり焼:きんき、帆立、和牛サーロイン/鍋:鮎鍋/油物:たらば蟹/食事:雑炊/水菓子

■販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)

■営業時間: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。

※12/27~31、1/1は休業いたします。1/2~1/5は販売メニューを制限しております。

■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 會」の鉄板焼きコース

飛翔 ¥19,800

販売期間:2026年1月9日(金)~2月28日(土)

※2名様より2日前までの要予約

開業7周年のご愛顧に感謝し、東京會館の伝統のフレンチと、お客様の目の前で調理する鉄板焼きの魅力を融合させたコースを、特別価格19,800円(通常価格23,100円)でご提供します。帆立貝とほうれん草を組み合わせたフレンチから着想を得た前菜や、鮎の身や肝を、鮎からだしを取ったスープで味わう東京會館の冬の伝統料理「鮎のビスカイエン」をお召し上がりいただけます。メインディッシュではA5ランク特撰黒毛和牛のサーロインとフィレ、イチボの3種部位の食べ比べをお楽しみいただける充実の内容です。



<コース内容>先附/帆立貝のフロレンティン/冬の會館伝統料理 鮎のビスカイエン/旬の焼野菜/會サラダ/黒毛和牛3種食べ比べ(サーロイン40g・フィレ40g・イチボ40g)/ご飯、香の物、味噌椀/鉄板焼きデザート

※ご飯を「ガーリックライス」に変更: +¥1,100 ※当日変更可

<オプションメニュー(本コース限定)>

活車海老(1尾): ¥3,080/活鮑(120g): ¥9,240/黒毛和牛3種各10g増量: ¥2,200

■販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

■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)

※12/31・1/1は休業いたします。

■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

「MAIN BAR」季節のおすすめ



響 サントリーウイスキー100周年記念 -Anniversary Blend- ¥11,000

販売期間:12月1日(月)~2026年2月27日(金)

ウイスキー「響」を製造するサントリーが、ウイスキー製造 100 周年を記念して生産した限定ボトルです。酒齢 17 年以上の原酒に、酒齢 30 年を超える山崎ミズナラ樽モルト原酒や知多グリーン原酒を加えることで複雑な味わいと熟成感を生み出しています。濃厚で華やかな香りから甘くみずみずしい柑橘香に変化する、ブレンドウイスキーならではの味わいをお楽しみください。

ブルショット ¥2,860

販売期間:通年

食前酒や食中のドリンクにぴったりのウォッカと東京會館特製のチキンブイヨンベースのダブルコンソメスープを組み合わせた温かいカクテルです。ダブルコンソメスープは、国産鶏と野菜を用い、煮出すところから漉すまでの工程を繰り返し、2 日間かけてつくられる伝統の逸品。レストランが隣接するバーだからこそ提供できる味わいをお楽しみください。

牛タンシチュー ¥4,180

販売期間:通年

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。「牛タンシチュー」は、牛タンをトマトや香味野菜とともに調理した東京會館伝統の肉料理です。3 時間かけて煮込んだコク深いお肉とソースの味わいは赤ワインとの相性がよく、冬のバータイムのメインディッシュとしておすすめです。

■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(13:30 L.O.) / (ディナー)16:00~22:00(お食事 20:30 L.O./お飲物 21:00 L.O.)

※土日祝定休

※12/31~1/4 は休業いたします。

■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

<冬のマロンシャンテリー>

フランス産のマロンとショコラのプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間:第1期:12月1日(月)~12月30日(火)(※12/20~25を除く)

第2期:2026年2月1日(日)~14日(土)

マロンシャンテリーは約 70 年の歴史を持つ、東京會館初代製菓長 勝目清鷹が考案したモンブランです。季節限定のプレミアム商品では、フランス産の栗にマロンガラスのペーストを加えたフィリングと、濃厚なチョコレートのガナッシュを味わっていただけます。周囲を飾り付けたショコラクリームは、ビターな風味のフランス産ショコラを使用。甘さと苦みのバランスのよい大人のモンブランに仕上げました。バレンタインデーのスイーツとしてもおすすめです。



**福岡県産あまおうと和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836**

販売期間:2026年1月6日(火)~3月31日(火)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺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(ストロベリー・白・ショコラ) ¥1,836**

販売期間:12月1日(月)~2026年2月28日(土) (※12/20~25、12/31・1/1を除く)

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。今冬のセットでは、定番の「マロンシャンテリー(中央奥)」のほか、「フランス産のマロンとショコラのプレミアムマロンシャンテリー」と同じクリームを使った「マロンシャンテリー ショコラ(左手前)」、「マロンシャンテリー ストロベリー(右手前)」をご提供します。

**<苺を味わうスイーツ>**

苺のミルフィーユ



パリブレスト 苺

ご褒美パリブレスト 苺
バレンタインバージョン**苺のミルフィーユ カット ¥1,026/ホール ¥5,076 復刻スイーツ**

販売期間:カット : 12月1日(月)~2026年2月28日(土) (※12/20~25、12/31・1/1を除く)

ホール : 2026年1月6日(火)~2月28日(土) ※ホールは要予約

伝統のスイーツを復刻してご提供する苺のミルフィーユです。風味豊かなパイ生地で旬のジューシーな苺と生クリームをサンドした人気の高いスイーツです。カスタードクリームを使わず、生クリームだけで仕上げるのが東京會館のスタイル。ホールタイプは、カットタイプの約5個分の大きさでご提供します。

パリブレスト 苺 Sサイズ ¥1,026/Lサイズ ¥3,240

販売期間:Sサイズ : 2026年1月2日(金)~31日(土)、2月15日(日)~28日(土)

Lサイズ : 2026年1月6日(火)~2月28日(土)

軽い食感が楽しめるシュー生地で、カスタードクリームと生クリーム、フレッシュな苺をサンドしました。クリームの間には、チョコレートコーティングしたパール状のシリアルも加えて食感をプラス。大粒の苺とラズベリーフレーバーのギモーヴ、ドライフランボワーズ、ホワイトチョコレートでデコレーションしています。

ご褒美パリブレスト 苺 バレンタインバージョン ¥1,620 バレンタイン限定スイーツ

販売期間:2026年2月1日(日)~14日(土)

「パリブレスト 苺」をバレンタインデー向けにさらに華やかにデコレーションした期間限定のスイーツです。カットした苺と、ルビーショコラで作ったピンク色のショコラクリームを周囲に飾り付けたほか、ルビーショコラのガナッシュをトッピング。さらに、愛らしいハート形のラズベリー味のギモーヴも添えました。苺は大粒のサイズを約3個使用しており、ご褒美スイーツとして、またシェアしてお楽しみいただくのにもおすすめです。



<冬の新作スイーツ>

ヘーゼルナッツとせとかのロールケーキ ¥864

販売期間：2026年1月2日(金)～2月28日(土)

高級な柑橘種「せとか」のフレッシュな果肉と生クリームを、ヘーゼルナッツ風味のスポンジで包み込んだロールケーキです。スポンジ生地には、せとかとミカンで作ったジャムを塗り、さわやかな酸味と香りをプラスしました。ヘーゼルナッツ風味の生クリームとキャラメリゼしたヘーゼルナッツで飾り付けてご提供します。



マロンとカシスのオペラ ¥918

販売期間：12月1日(月)～2026年2月28日(土) (※12/20～25、12/31・1/1を除く)

栗の味覚のスポンジの間に、まるやかなスペイン産マロングラッセのクリームやラム酒を利かせたバタークリームをサンドし、繊細な層を重ねたスイーツです。層の間に、香ばしさと食感の楽しめるプラリネクロカンやチョコレートコーティングしたフィアンティーヌ、栗入りのホワイトチョコレートのガナッシュをサンドしたほか、甘酸っぱいカシスジャムを加えることで、甘さとコク、酸味のバランスのよい味覚に仕上げました。板状のチョコレートの上にはマロングラッセと金粉によるシックなデコレーションを施しました。



<季節のボンボンショコラ>

ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592、8個入り ¥3,348、12個入り ¥4,914

販売期間：通年(時季によりフレーバーが変わります) (※12/20～25を除く)

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.紅茶のガナッシュと紅玉のパート・ド・フリュイ:アールグレイティーのガナッシュと紅玉のパート・ド・フリュイの2層仕立て/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.ピスタチオ:セミドライのアプリコットが入ったピスタチオのガナッシュ/5.プラリネ:アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、東京會館定番の一品/6. 苺ライム:甘酸っぱい苺にライムのさわやかな風味を加えたハート形のガナッシュ/7.カシス:カシスの甘酸っぱい味覚が広がるガナッシュ/8. 柚子:徳島県産木頭柚子のジュレと、ホワイトチョコレートのガナッシュの2層仕立て



<ベーカリー>

ラゴパン ¥1,026

販売期間：冬季限定 ※第一水曜日限定

東京會館の伝統の料理の一つである「牛すね肉の煮込み」をフィリングにしたパンです。トマトや香味野菜などでじっくりと煮込んだ柔らかな口どけのお肉を、赤ワインとフォンドボーの味わいの生地で包み込んでいます。温めてお召し上がりいただくことで、牛すね肉の柔らかさがいっそう引き立ちます。



■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

※12/31・1/1は休業いたします。12/20～25はクリスマス商品のお渡し日のため、販売メニューを制限しています。

■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

バレンタイン期間限定 キッチンカー出店情報

東京會館のキッチンカーがバレンタイン商品をのせて、丸の内仲通りに期間限定出店いたします。
ここでしか販売しない限定メニューもご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

<キッチンカー出店概要>

期間:2026年2月9日(月)~14日(土) 12:00~14:00

※2月11日(水・祝)のみ 12:00~16:00

場所:丸の内仲通り(東京會館 本館に隣接したエリア)



販売商品:

1. バレンタイン限定&冬季限定販売のショコラ:

ショコラ・ハート 8個入り ¥3,618/オレンジュット ¥2,592/ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592

2. バレンタイン限定スイーツなど:

フランス産のマロンとショコラのプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836/マロンシャンテリー ¥1,188

3. キッチンカー限定スイーツ・ドリンク・フード:

エクレア・ショコラ ¥600/ショコラ・ショー ¥800/カレーパン ¥810/コーヒー ¥600

※詳細は、別添の東京會館 本館バレンタイン限定商品リリースをご覧ください。

■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。「新しくして伝統的」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 H P <https://www.kaikan.co.jp/>
公式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



<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