

東京會館 本館「春限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、仔牛やオマール海老、トリュフを使ったメニューを提供
- お祝いや歓送迎会などの会食にご利用いただける華やかなコース料理をレストラン各店でご用意
旧館時代のレシピを再現した、東京會館の歴史を物語る復刻メニューもご提供
- お花見や苺など春の季節感を満喫していただける日本料理やスイーツが充実



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、2026年3月1日(日)から5月31日(日)までの期間、フランス産の仔牛や黒毛和牛、オマール海老などの贅沢な食材や旬の味覚で春らしい季節感を楽しめる限定メニューを販売します。

お祝いの会食などにおすすめの贅沢なコースや、季節感を味わう彩り豊かな料理をご用意。懐かしい味を楽しむ復刻メニュー、お酒との相性を楽しむお寿司&肴のコースが新登場

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、仔牛やトリュフ、オマール海老のほか日本の伝統食材を織り込んで春らしい彩りでご提供する料理、グリルレストラン「ローストビーフ & グリル ロッシニ」では伝統のレシピをモダンにアレンジしたフランス料理のほか、東京會館の長い歴史の中で愛されてきたレシピを再現した復刻メニューをご提供します。日本料理「八千代」で楽しむ握り寿司と酒の肴の新コースや、オールディダイニング「ロッシニテラス」のフリーフロー付きディナーは、会食機会が増えるこの季節におすすめのプランです。このほか、鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、春の門出や歓送迎会に合わせて、メインディッシュの黒毛和牛に加えて真鯛や活車海老などといった縁起のよい食材をお楽しみいただけるコースのご用意をしております。

春のランチにおすすめの「お花見弁当」や、苺の味覚と赤色を楽しむアフタヌーンティーとパフェをご提供。母の日やホワイトデーの限定商品をはじめ、抹茶を使用したスイーツもご用意

日本料理「八千代」は、春の季節感を織り込んだ「お花見弁当」、「ロッシニテラス」では、「RED」をテーマに苺を色彩感豊かなスイーツに仕立てたアフタヌーンティーとパフェをご提供します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」でも、苺や柑橘など旬のフルーツを主役にしたスイーツのほか、京都「一保堂茶舗」の抹茶とほうじ茶を使った「プレミアムマロンシャンテリー」やパウンドケーキをご用意。母の日のギフトにおすすめのメッセージプレート付きの「苺のプレミアムマロンシャンテリー」や、ホワイトデーの期間限定商品も販売します。

※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」の春メニュー

ミシュラン一つ星レストラン「レストラン プルニエ」では、オマール海老やうになどの海の幸をご堪能いただける魚料理のほか、フランス料理の春ならではのメニューである乳飲み仔牛の肉料理は、トリュフソースを用いた贅沢な味わいにアレンジしてご提供します。シェフ・松本浩之が旬の食材を用いて新しい発見のある一皿に仕立てた春のスペシャリティは、年度の節目の会食機会やご接待、記念日の祝いなど特別なお食事におすすめです。

**北海道産 生うにと汐うにのロワイヤル フォワ・グラのテリーヌ 佐賀県有明産 生海苔のコンソメジュレ
コース¥30,000 の一品／単品 ¥5,830**

販売期間:3月3日(火)～5月31日(日)

フォワ・グラのテリーヌに、「生うに」と「汐うに」(うにの塩漬)を組み合わせた前菜です。「汐うに」は卵とコンソメを加えてコクを深めたロワイヤルに仕立て、フレッシュな北海道産「生うに」と、佐賀県有明産の生海苔を加えたビーフコンソメのジュレを盛り付けました。同じ生海苔を食感よく焼き上げたチュイルを添えてご提供します。これは、シェフの松本がフォワ・グラと「汐うに」の味覚の共通点を発見したことをきっかけに創作した料理で、フレンチの定番料理に日本の伝統食材を取り入れた絶妙な味わいをご堪能いただけます。



**中華技法“漿”でしっとり火入れしたヨーロッパ産オマールブルー イカ墨のパスタとアメリケーヌソースで
コース¥30,000 の一品／単品 ¥17,600、ハーフサイズ ¥9,350**

販売期間:3月3日(火)～5月31日(日)

春においしさが増すオマール海老を、魚介の旨味が凝縮されたアメリケーヌソースで味わっていただく一品です。オマール海老は“漿(ちゃん)”という中国料理の調理法に着目し、卵白とパステイス酒をまとわせて130度の低温で揚げることで旨味を閉じ込めました。アメリケーヌソースは東京會館伝統の製法を用い、海老の殻だけでなく身も使うことで味わいを深めています。付け合わせは、オマール海老のソースとトマトを絡めたイカ墨のパスタと、アスパラガスやそら豆などの春野菜。オマール海老のカブチーノと、海老の味噌が香るサンゴの形のチュイルを飾り付けてご提供します。



**フランス産 仔牛のロースト 色とりどりの春野菜 ブランケットソースと黒トリュフのクリ
コース¥30,000 の一品／単品 ¥9,350、ハーフサイズ ¥4,950**

販売期間:3月3日(火)～5月31日(日)

春に生まれるブルターニュ産仔牛をご堪能いただくこの時期だけの特別な一皿です。仔牛の中でも特に柔らかな部位である背肉を用いて、ミルキーな味覚を引き立てるようにバニラの甘い香りを加えながら低温でゆっくりとローストしました。仔牛を煮込んで旨味を凝縮させたブランケットソースと、黒トリュフのソースでお召し上がりいただけます。じゃがいものピューレと、色彩豊かな春野菜を添えてご提供します。



熊本県産 甘夏を合わせたココナツのブランマンジェ 天草の塩を使ったグラス

ランチコース¥11,000 の一品／単品 ¥2,530

販売期間:3月3日(火)～5月31日(日)

ココナツミルクのまろやかな味わいのブランマンジェに、さわやかな酸味が特長の熊本県産甘夏を組み合わせたデザート。甘夏は果汁のみずみずしさを味わえるジュレとコンポートに仕上げています。その上に重ねたミルク味のグラスには、潮風に吹かれて育つ甘夏と同じ風土で生産される天草地域の塩を選び、アクセントとして用いました。グラスは木の芽を加えて新緑の季節を思わせる味覚と色合いに仕上げ、甘夏の果汁と皮で作ったシートを飾ってご提供します。



- 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(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)
- 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」の春のおすすめ

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:3月2日(月)~5月31日(日)



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料理は、お祝いや記念日などの会食におすすめです。東京会館伝統のダブルコンソメスープは旬の筍を焼いて香りを引き出し、金箔も添えた華やかな一品です。目張(めばる)のポワレは、ブイヤベースを濃縮させた旨味の深いソースとともにご提供します。国産牛フィレ肉のグリエは、ワインが香るボルドレーズソースと、トリュフバターの豊かな香りが相まって、厳選した国産牛肉のおいしさをよりいっそう引き立てます。

<コース内容>

アミューズ／真鯛の昆布締めとブランダード カネロニ仕立て／焼き筍入り ダブルコンソメスープ／目張のポワレ スープ・ド・ポワソン／国産牛フィレ肉のグリエ トリュフバター添え ボルドレーズソース／香り弾ける 莓のバスクケーキ／コーヒー または 紅茶と小菓子

鰆のグリエ バルサミコソース ホワイトアスパラガスのソテー

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:3月2日(月)~5月31日(日)

香ばしくグリエした旬の魚・鰆(さわら)に、ブラックオリーブやピクルスなどを加えることで奥深い味覚に仕上げたバルサミコソースを組み合わせた魚料理です。ホワイトアスパラガスやスナップえんどうなどの春野菜、チーズの風味がきいたじやがいものクランブルを添えてご提供します。



岩中豚ロース肉のグリエ きのこクリームソース

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:3月2日(月)~5月31日(日)

ブランド豚・岩中豚(いわちゅうぶた)を低温調理することで、その柔らかな肉質を引き出し、香ばしい網焼きでご提供する肉料理です。しめじやまいたけなど4種のきのことベーコンで作るクリームソースを絡めたヌイユとともに召し上がりいただきます。付け合わせには菜の花やスナップえんどうといった春野菜と、カリカリのベーコンを散らしてご提供します。



<期間限定の復刻メニュー>

東京会館は100年以上にわたる歴史の中でさまざまなメニューを生み出し、そのレシピと調理法を今に継承しています。その中から、お客様からのご要望の声が多い料理や、東京会館ならではのオリジナリティのある料理を厳選し、復刻メニューとして期間限定でご提供します。召し上がった経験のある方には思い出のある懐かしい味として、また次世代の方には日本の洋食の歴史を感じていただける料理としてお召し上がりいただけます。

帆立貝の洋酒蒸し ボンファム ￥4,950 復刻メニュー

※前日18時までの要予約

販売期間:3月2日(月)～5月31日(日)

東京会館を代表する伝統料理として「舌平目の洋酒蒸し ボンファム」が有名ですが、2代目本館時代の「プルニエ」では当時、帆立貝を使ったボンファムも人気料理の一つでした。それを復刻させた本商品は、当時のレシピ通りにポッシュした帆立貝をシャンピニオン、帆立のブイヨン、帆立のブルテ、バターや白ワインとともに煮込みオーブンで焼き上げています。北海道産帆立貝の甘みと風味、芳醇なソースの香りをご堪能いただける一品です。

**US産牛フィレ肉のパネソテー シャトーソース ￥9,900 復刻メニュー**

販売期間:3月2日(月)～5月31日(日)

食材と調理法の組み合わせが少しずつ異なる料理名がメニューに豊富に掲載されていた時代に、肉料理で人気を博していたのがこちらの一品。ステーキ用の牛フィレ肉にパン粉をまとわせて焼き上げることで、味わいと食感の変化が楽しめる一品に仕上げています。ソースはステーキ用と同じ、白ワインのコク深いシャトーソースです。約2週間かけて丁寧に作られるドゥミグラスソースをベースにエシャロットやバターで仕上げたこのソースは、現在も変わらぬ製法で継承されており、「ローストビーフ&グリル ロッシニ」のさまざまな肉料理で味わうことができます。



■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(水曜が祝日の場合は営業日とさせていただきます。)

■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」春のメニュー

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:3月2日(月)～5月31日(日)

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です。年度の変わり目の歓送迎会などの会食やお祝い、お酒とともに食事を楽しみたいゴールデンウィークのディナーなど、さまざまな機会におすすめです。内容はオードブルに始まり、ブルスケッタ、小海老とイカのトマト煮込み、伊達鶏のもも肉を香ばしく仕上げたグリエ、きのこのクリームソースパスタ、ミニデザートの計6品といった充実の内容です。ドリンクは生ビールやワイン、ハイボールのほか、春の季節にぴったりのカラフルな色彩のカクテル、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>

オードブルバリエ／ブルスケッタ2種／小海老とイカのトマト煮込み／伊達鶏もも肉のグリエとシャルキュティー／きのこのクリームソースパスタ／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」 春のスイーツ

RED ～苺に染まるアフタヌーンティー～ ¥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:3月2日(月)～5月31日(日)

「RED」をテーマに、苺をさまざまなスイーツに仕立てたアフタヌーンティーセット。フレッシュな苺はもちろん、ムースやジャム、ジュレなどにアレンジした味覚と色合いが楽しめ、苺好きな方やお花見、ゴールデンウィークなど外出機会が増える時期のティータイムにおすすめのプレートになっています。



ヨーグルトと組み合わせたさわやかな酸味のグラスデザートや、生クリームとの相性が抜群のタルトは、かわいらしい紅白の彩りです。苺色に染まったシュークリームや寒天は、果実の味わいとともに鮮やかな赤色を楽しめます。ムースとマカロン、ショコラテリーヌにはチョコレートや竹炭などを組み合わせ、黒色との印象的なコントラストを生み出しています。セイボリーは、フォワ・グラが入ったクリーミーな味覚のブルテや、サラミやドライトマトを具材にしたカルツオーネをご用意しています。

＜セット内容＞苺のシュークリーム／苺ムース カシスとベリーの SWITCH／苺とヨーグルトのベリーヌ／ショコラテリーヌ／苺のパフェュームタルト／漆黒マカロン／苺とベリーの寒天／フォワ・グラ入りチキンのブルテ／ブルーンとピスタチオのフロマージュブラン／ドライトマトとサラミのカルツオーネ／スコーン2種(プレーン・苺)／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)

RED 尽くしパフェ ～苺の贅沢～ ¥4,400

販売期間:3月2日(月)～5月31日(日) ※14:30～、1日8食限定

最盛期を迎える「とちおとめ」をふんだんに使い、苺味のマカロンやグラニテなどを盛り付けた贅沢なパフェ。苺の甘酸っぱい味覚とともに、「RED」をテーマにした色彩感もお楽しみいただけます。苺の味覚を引き立てるクリームは、まろやかな酸味のクリームダンジューで、香ばしいアーモンドと、ほろ苦いブラックココアのショクレも組み合わせることで、複雑で奥深い味覚を醸し出しています。苺と相性のよいバルサミコ酢で作ったソースを添えてご提供します。

＜内容＞

苺(とちおとめ)、苺ジャム、苺のガナッシュとフリーズドライ苺をサンドしたマカロン、苺のグラニテ、バニラアイスクリーム、クリームダンジュー、ノンアルコールのスパークリングワインゼリー(ローズマリー入り)、スポンジ、カラメリーゼしたアーモンド、ブラックココアのショクレ、苺の飴、ベルローズ、ローズマリー、金箔、バルサミコ酢のソース



■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.)

■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

「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース

躊躇(TSUTSUJI) ¥20,900

販売期間:3月1日(日)~5月31日(日)

※2日前までの要予約

A4ランクの黒毛和牛といった厳選食材や縁起のよい食材を、「躊躇(つじ)」をテーマに、華やかなお料理に仕立てた鉄板焼きのコースです。春の門出を祝う会食や、年度末の職場の歓送迎会、ゴールデンウィークのちょっと贅沢なご家族の会食など、さまざまな機会にご利用いただけます。和牛を湯葉の食感とともに味わう前菜に続き、トマトヒロリラブで作った紅白のソースを添えた真鯛、味噌風味のソースで味わう活車海老といった海の幸のお料理も充実。メインディッシュはA4ランク黒毛和牛のフィレ肉をお楽しみいただけます。

<コース内容>先附／和牛の湯葉巻／真鯛のポワレ 紅白ソース／活車海老／會サラダ 伝統の會館ドレッシング／黒毛和牛A4フィレ／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



■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)

■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

お花見弁当 ¥7,700 *1日限定 20食

※ランチ限定、3日前までの要予約

販売期間:3月5日(木)~4月24日(金)

お花見に出かけた際はもちろん、外出が楽しくなる3月から4月のランチタイムにぴったりのお弁当です。手まり寿司のほか、春の到来を告げる海の幸、山の幸をひと口サイズの料理に仕立てて、華やかに盛り付けました。お刺身や桜の花の香りが楽しめる茶碗蒸し、小鉢、ミニマロンシャンテリーとともにご提供します。



握りとつまみを堪能できるコース 翠(すい) ¥25,000

販売期間:通年(時季により内容が変わります)

※3日前までの要予約

寿司カウンター席でご提供する「翠」は、職人の握り寿司と日本料理の板前が腕を振るった酒の肴を併せてご提供するコースです。

握り寿司は小肌(こはだ)やサヨリなどのたんぱくなネタに始まり、マグロの食べ比べ、タレが染みた煮蛤(はまぐり)や穴子といった締めのネタまで、3回に分けてご提供します。お料理は白子、鮟肝、なまこなどの珍味や、お刺身の盛り合わせ、殻付きの生雲丹、毛蟹の味噌和えなどのお酒の肴を7品ご用意。魚介を肴にお酒を味わいたい方や、カウンター席で少人数のご会食を楽しみたい方におすすめです。

<内容>なまこ酢／毛蟹味噌和え／貝三種盛り(赤貝、ミル貝、ホッキ貝)／握り1(寒鰨、サヨリ、小肌、イカ)／白子昆布出し炊き／鮟肝煮つけ／握り2(マグロ赤身、中トロ、大トロ)／殻付き生雲丹／のどぐろ塩焼き／握り3(煮蛤、酢おぼろ車海老、穴子)／赤出汁／水菓子





TOKYO KAIKAN

光月会席 ￥23,000

販売期間:通年

※前日までの要予約

贅沢な食材の味覚を季節感とともにご堪能いただける会席料理です。前菜は、旬を迎える蛤に山吹の花のような卵黄の黄色が映える焼き物や、独活(うど)やこごみといった春の山菜、たいら貝を千鳥に見立てた飾り細工のお刺身、お酒にぴったりの鯛の卵を盛り合わせ、華やかで色彩感豊かな仕立てでおもてなしします。

<内容:前菜>蛤山吹焼／鯛の子／千鳥たいら貝／独活唐墨(からすみ)／こごみ



■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(火曜日が祝日の場合は営業日とさせていただきます。)

■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。

「MAIN BAR」季節のおすすめ



桜のピンクレディ ￥2,750

販売期間:3月2日(月)~5月29日(金)

桜花や桜葉など日本の植物を原料にした国産プレミアムジン「ROKU<六>」の限定品で、桜餅のような香りが特長の「ROKU<六>SAKURA BLOOM EDITION」を用い、カクテルの定番「ピンクレディ」を桜のフレーバーにアレンジしました。桜を思わせる色合いと、シェークによって生み出されるなめらかな口当たりをお楽しみいただけます。お花見のシーズンはもちろん、春の情緒を味わいたいひとときにおすすめの一杯です。

響 プロッサムハーモニー ￥3,630

販売期間:3月2日(月)~5月29日(金)

桜樽で後熟させた希少な原酒をブレンドしたまろやかな味わいと、華やかでやわらかい香りを持つ、春におすすめのウイスキーです。

B.L.T.サンドウイッチ ￥2,860

販売期間:通年

メインバーでは、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。「B.L.T.サンドウイッチ」は、香ばしくソテーしたベーコンと、フレッシュなトマト、レタスを具材にしたサンドウイッチです。フレンチフライと自家製のピクルスを添えてご提供します。爽快な喉越しの「会館風ジンフィズ」など相性のよいカクテルもご用意しています。

■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(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

■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

＜春のマロンシャンテリー＞

マロンシャンテリーは約70年の歴史を持つ、東京会館初代製菓長・勝目清鷹が考案したモンブランです。繊細にデコレーションされた生クリームの中に栗のフィリングが隠れたこのスイーツは、当館のシグネチャースイーツとしてご好評をいただいています。これに加えて季節感を取り入れてアレンジしたバリエーションも展開しており、この春は新緑を思わせる「抹茶とほうじ茶」、母の日期間限定の「苺」をご用意。「ミニマロンシャンテリーセット」では、お花見シーズンに合わせた「桜」、苺の季節の「ストロベリー」が仲間入りします。大切な方へのギフトや、季節感を味わえるご褒美スイーツとしてぜひご賞味ください。

抹茶とほうじ茶のプレミアムマロンシャンテリー ￥1,944

販売期間:4月1日(水)～6月15日(月)

京都「一保堂茶舗」の抹茶を栗のそぼろのフィリングに練り込み、お茶の風味と美しい色合いが楽しめる和風スイーツに仕立てたプレミアムマロンシャンテリー。デコレーションのクリームも同店のほうじ茶を使い、和三盆で甘味を付けています。フィリングの下の層に、カラメリーゼして国産きな粉を加えたピーナッツを敷いて味覚のアクセントにしました。



ミニマロンシャンテリーセット ￥1,836

販売期間:桜・白・抹茶…3月1日(日)～4月10日(金)

ストロベリー・白・抹茶…4月11日(土)～5月31日(日)

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。「マロンシャンテリー 白」と抹茶風味の「マロンシャンテリー 抹茶」に加え、4月10日(金)までは桜の風味の「マロンシャンテリー 桜」、4月11日(土)からは苺の甘い香りが漂う「マロンシャンテリー ストロベリー」をご提供します。



桜・白・抹茶



ストロベリー・白・抹茶

母の日限定 莓のプレミアムマロンシャンテリー ￥1,836

販売期間:5月8日(金)～10日(日)

※メッセージプレートをお付けする場合、3日前までの要予約

苺味の生クリームで華やかにデコレーションしたマロンシャンテリーです。中に入っているジューシーな苺と和栗の甘み、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。3日前までにご予約されたお客様には、感謝の言葉を添えたギフトとしてご利用いただけるように、無料でメッセージプレートをお付けするサービスを実施します。



また、期間中に「抹茶とほうじ茶のプレミアムマロンシャンテリー」ご購入の方で
ご希望がございましたら、有料にて同サービスをご利用いただけます(プレートの文字は15文字以内)。

<苺を味わうスイーツ>

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: 5月31日(日)まで ※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会館のスタイル。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。

**苺のタルト ¥3,024**

販売期間: 3月1日(日)～5月31日(日)

フレッシュな苺をふんだんに使ったタルトです。サクサクとした生地と、卵の風味豊かなカスタードクリームの上に、カットした苺をデコレーションし、生クリームを絞り出して仕上げています。



<春の新作スイーツ>

ピスタチオクリームのエクレア ¥918

販売期間: 3月1日(日)～5月31日(日)

ピスタチオ味のカスタードクリームを絞ったエクレアです。クリームの中に、ピスタチオ入りのクッキーとパールクラッカンを加えることで食感に変化を付けました。飾り付けた苺とブルーベリー、ブラックベリーの甘酸っぱい味覚が、コクのあるピスタチオクリームの風味をいっそう引き立たせます。

**レモンとホワイトチョコレートのムース ¥864**

販売期間: 3月1日(日)～5月31日(日)

ココアを使って繊細な模様を施したアーモンド風味のスポンジに、ホワイトチョコレートのムースを重ねたスイーツです。スポンジの中には、レモンのクリームとオレンジ、柚子のコンフィチュール、苺のクーリーが入っており、フルーティな味わいが広がります。苺とフランボワーズ、ブルーベリー、フランボワーズのソースで飾り付けてご提供します。

**チーズショコラ・オレンジ ¥810**

販売期間: 4月1日(水)～5月31日(日)

チョコレートを加えたバスクチーズケーキに、さわやかな香りのオレンジバタークリームを重ねました。フレッシュなオレンジと、砂糖がけのクルミ、セルフィーユを飾り付け、土台にはクルミ入りのクッキー生地を使用。チーズとチョコレート、フルーツが醸し出す味覚のハーモニーをお楽しみいただけます。

**りんごのクラフティ ¥864**

販売期間: 4月1日(水)～5月31日(日)

甘みの強いりんご「ふじ」のコンポートを入れて焼き上げたクラフティに、さわやかな酸味のクレームダンジュを重ねました。飾り付けたジャムは酸味のある「紅玉」で、「ふじ」の角切りを入れて食感をプラス。オレンジ果汁入りのはちみつのゼリーシートを添えて、春らしい軽やかな見た目を演出しています。





TOKYO KAIKAN

＜春の定番スイーツ・復刻スイーツ＞

モンブラン クラシック ¥1,026 復刻スイーツ

販売期間:3月1日(日)～31日(火)

東京会館で提供していた昔ながらのモンブランをブラッシュアップし、復刻スイーツとして発売いたします。外側は、スペインの“ガリシアの栗”的グラッセを裏ごしした濃厚なクリームとフランス産マロンペーストを混ぜ合わせたクリームを、たっぷりと絞りました。中には、食感が楽しめるメレンゲと無糖の生クリームがぎっしりと詰まった一品です。



抹茶黒豆パウンド ¥3,024

販売期間: 3月1日(日)～5月31日(日)

ケーキの生地に京都「一保堂茶舗」の抹茶を練り込んだ、手土産にもおすすめのパウンドケーキ。上品な甘さの黒豆が、抹茶の香りと苦みを引き立てる大人向けの一品です。



＜季節のポンポンショコラ＞

ポンポンショコラ 6個入り ¥3,240、8個入り ¥4,212、12個入り ¥6,156

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種の味わいのポンポンショコラ。

＜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、東京会館定番の一品／2.黒ごまのガナッシュ:黒ごまが香ばしいミルクチョコレートのガナッシュ／3.キャラメルブルーサレ:リッチな塩バターキャラメルポンポン、東京会館定番の一品／4.レモンジンジャー:生姜のコンフィチュールと国産レモンの爽やかなガナッシュ／5.ブライネ:アーモンドとヘーゼルナッツのブライネ、東京会館定番の一品／6.抹茶ミルク:愛知県西尾地区の抹茶を使用したハート形のガナッシュ／7.ミックスベリー:苺、フランボワーズ、カシスの甘酸っぱい味覚が広がるルビーショコラのガナッシュ／8.玄米茶:国産玄米茶を使った香ばしいガナッシュ



ショコラ・プランタン ¥3,240 ホワイトデー限定スイーツ *限定 100個

販売期間:3月1日(日)～14日(土)

お花をあしらい、春らしい色彩で彩ったホワイトデー限定のポンポンショコラ。苺、ゆず、ピスタチオ&グリオットチェリーの3つのフレーバーをお楽しみいただけます。

＜内容＞1.苺:フレッシュの苺とルビーショコラのガナッシュ／2.ゆず:ゆずのピューレとホワイトチョコレートのガナッシュ／3.ピスタチオ&グリオットチェリー:ピスタチオのガナッシュの中に、キリッシュ漬けにしたグリオットチェリーを粒のまま入れてペアリング

※3は洋酒を使用しております。



■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: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

■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搖るぎない評価をいただいております。「新しくて伝統的」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17,697m²
主要施設 レストラン・ショップ 8店舗
パンケットルーム 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、小森

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