

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 2 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！25 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 22 日より販売
- 松阪牛やキャビア、トリュフ、伊勢海老、鮑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、2026 年 11 月 2 日(月)からクリスマス関連商品の予約、また 12 月 1 日(火)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。

伝統のケーキや和栗の入ったマロンシャンテリーの限定サイズ、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 個分に当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「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。このほか、クリスマスカラーの彩りと手頃なサイズ感の「苺とピスタチオのフラッフィー」や、「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「クリスマスガトーショコラ」を販売します。12 月 22 日(火)から 25 日(金)までに合計 25 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。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、活鮑(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(火)から、虎河豚(とらふぐ)や伊勢海老などのご馳走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 **2026 年 11 月 2 日(月)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 ¥7,992 *数量限定

■ 引き渡し期間:12 月 22 日(火)～25 日(金) *4 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 22 日(火)～25 日(金) *4 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バランスによって、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 22 日(火)～25 日(金) *4 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、通常の約 3 個分に当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、通常の約 6 個分に当たる 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 50 個



■ 引き渡し期間:12 月 22 日(火)～25 日(金) *4 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」で予約制のテイクアウト商品として販売しているガトーショコラを、お客様からのリクエストにお応えし、クリスマスケーキとして特別にアレンジしたケーキです。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で飾りました。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。

苺とピスタチオのフラッフィー ¥4,320 *限定 50 個



■ 引き渡し期間:12 月 22 日(火)～25 日(金) *4 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ッシュ、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 ¥19,440 *限定 25 個

■ 引き渡し期間:12 月 22 日(火)～25 日(金) *4 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(火)～25 日(金) *4 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(火)～25日(金) *4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(火)～25日(金) *4日前までの要予約

■ サイズ:縦 7.5cm×横 16cm×高さ 8cm

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やルビーショコラのアマンドショコラ、マカダミアナッツ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「キャラメルプールサレ」「ガナッシュ ノワール」「プラリネ」のほか、香ばしくコク深い「ピスタチオ」、さわやかな酸味の「柚子ジンジャー」、当館のブレンドコーヒーをアレンジした「カフェオレ」をそろえています。ボックスの蓋にはチョコレートで手作りしたりボンやヒイラギの葉を添え、ギフトとしても喜ばれるデコレーションを施しました。

キュペルリー グラン レゼルヴ グラン クリュ ブリュット(750ml) ¥11,000

■ 引き渡し期間:12月1日(火)～25日(金) *4日前までの要予約

繊細な泡立ちと、新鮮なりんとシトラスフルーツの香りが楽しめるシャンパンです。自然のままに発酵させる「ナチュラルマロラクティック」により熟成させることで、フレッシュな味覚と複雑なフレーバーを醸し出します(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(金)～25日(金) *4日前までの要予約

ご予約承り期間:～12月18日(金)

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きます。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22日(火)～25日(金)、30日(水) *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(木)

伊勢海老の冷製、国産牛サーロインのコールドビーフ、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 ¥3,564～

① シーズナルプティフル・ノエルS ¥3,564 ② シーズナルプティフル・ノエルミックス ¥6,480

③ ベストセレクション・ノエル ¥6,804

■ 販売期間:12月1日(火)～25日(金)

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て誕生した、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、トナカイを描い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レクション・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。「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)

2026年11月2日(月)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、ずわい蟹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・グラをビーフコンソメのジュレ寄せにしてトリュフと苺を添えた目にも華やかな料理をご提供します。鮑とすっぽんの風味豊かなロワイヤル仕立てや、オマール海老をりんごのフルーティな味覚が引き立てる魚料理に続き、メインディッシュにはフランスの家庭の伝統的なクリスマス料理であるローストビーフをご用意しました。メレンゲでフレッシュな苺とバニラアイスクリームを包んだデザートは、お客様のお席でフランベし、香ばしい焼き目をつける演出でサーブします。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)なクリスマスディナーをお楽しみください。

■ 販売期間:12月19日(土)～25日(金)

※12月23日(水)～25日(金)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(水)～25日(金)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

ずわい蟹のほぐし身とオシェトラキャビア “キャビア缶で” / フォワ・グラのパルフェ フレッシュトリュフ添え 苺のコンポートソース / 鮑 すっぽん 銀杏 木の子のア・ラ・ロワイヤル 軽くりエしたすっぽんのコンソメ / ヨーロッパ産 オマールブルーのキュー・オ・ナチュレル シードル風味のオマールソース / 国産牛サーロインのローストビーフ レフォールと共に 季節野菜とグレービーソース / オムレット ノルヴェジェンヌ / 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21日(月)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

特撰素材を味わう鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」のクリスマス



2026 クリスマス特撰コース ¥39,600 ※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 9 品のコースです。海の幸は、キャビアやウニ、蟹、海老、帆立貝などをクリスマスリース風に盛り付けた前菜や、サフランのリゾットと組み合わせた活伊勢海老、タジン鍋で蒸し焼きにして東京會館伝統のボンファム風ソースで味わう活鮑をご用意しました。肉料理は、和風ソースで味わう和牛タンのステーキ、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。お食事の締めくくりには、和牛の旨みが広がるあんかけご飯をご提供します。

■ 販売期間:12月19日(土)~25日(金)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月24日(木)、25日(金)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／海の幸とセロリーラブのリース仕立て ソーテルヌワインのジュレ／和牛タンステーキ 會オリジナルスタイル／活伊勢海老とサフランリゾット 白ワインのソース／活鮑 タジン鍋の炎焼き ボンファム風／會サラダ／特撰 松阪牛【サーロインとフィレの食べ比べ】／鉄板焼屋の焼き飯 和牛あんかけ／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)

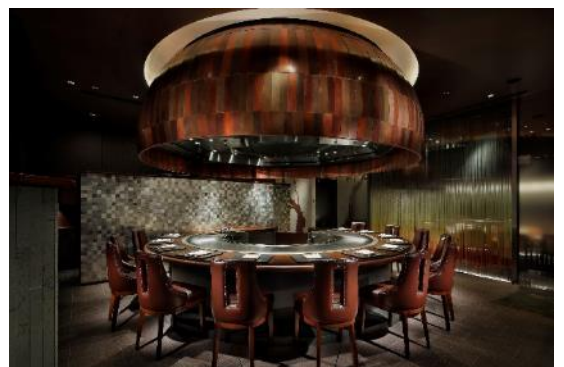
鉄板焼きレストラン「會」では、熟成させた和牛や季節の新鮮野菜、海の幸など厳選した食材の持ち味を、フレンチで経験を積んだ焼き手の技が最大限に引き出し、ソースも一から手作ります。和とフレンチを融合させた新感覚の鉄板焼きをお楽しみいただけます。

■ 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。真鯛とサーモンのテリーヌにキャビアを添えた彩り豊かなオードヴルや、鴨の旨みを凝縮させたブルテとともに味わうフォワ・グラのソテー、カナダ産オマール海老をパイ包みにして香り豊かに焼き上げ、濃厚な海老のソースを添えた魚料理をご提供します。メインディッシュには、まろやかなワイン風味のベアルネーズソースが肉のおいしさを引き立てる国産牛フィレ肉のボワレをご用意しました。お食事の最後には、飴で作られた透明なスノードームの中に、アイスクリームやフルーツ、ジンジャーマンクッキーなどを飾り付けて雪景色を表現し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 19 日(土)、20 日(日)、22 日(火)～25 日(金)

※12 月 19 日(土)、20 日(日)、22 日(火)～25 日(金)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／真鯛とアトランティックサーモンのプレッセテリーヌ／フォワ・グラのソテー 鴨のブルテと共に／カナダ産 オマール海老のパイ包み焼き ニューバーグソース／国産牛フィレ肉のボワレ ベアルネーズソース／雪降る聖夜のスノードーム／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 23 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



師走のご馳走 〜ちょっぴりクリスマス風〜 ￥27,500 ※2名様より3日前までの要予約

冬の味覚・虎河豚、寒い季節においしさが増す伊勢海老や喜知次(きちじ、別名・キンキ)などの海の幸、和牛サーロインなど、一年の締めくりにふさわしい贅沢な食材をご堪能いただける会席料理です。先付で、冬至の伝統的な料理の小豆粥をご提供するほか、和牛サーロイン肉はクリスマスをイメージした飾り切りを添えて季節感を演出します。このほか、松の葉に見立てた目鯛(めごち)や年輪の形のサーモンなど、繊細な手仕事が光る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2日(水)～12月26日(土)

■ 御品書:冬至:小豆粥、常節/聖夜菜:甘海老糍漬、松葉目鯛、年輪サーモン昆布巻、雪花蓮根、銀杏、木の実/椀盛り:喜知次潮汁、雪輪かぶら/蟬氷:虎河豚てっさ、橘酢/開運焼:銀鱈西京焼、唐墨/焚火:和牛サーロイン炭火烧、サント風野菜/揚げ物:伊勢海老金色揚げ/食事:にぎり寿司、赤出汁/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「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、まさに八千代の象徴です。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22日(火)は営業いたします。年内は12月26日(土)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

サーモンや真鯛、野菜を彩り豊かに仕立てたオードヴルや、ブランド海老「天使の海老」を風味豊かなソースと共にとお楽しみいただけるディナーコースです。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 NZ 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けます。デザートは、茨城県産の和栗をフィリングにした「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 19 日(土)、20 日(日)、22 日(火)~25 日(金)

※12 月 19 日(土)、20 日(日)、22 日(火)~25 日(金)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

真鯛とアトランティックサーモンのプレッセテリヌ／天使の海老のポワレ ニューバーグソース／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

白雪のクリスマス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(火)~25 日(金) ※14:30~16:30、要予約



ホワイトクリスマスイメージしたアフタヌーンティーセットです。雪を思わせる白を基調にしたクリスマスモチーフのスイーツをお楽しみいただけます。定番のショートケーキはリボンをかけたプレゼントボックスの形にデコレーションしたほか、クリスマスツリーをかたどったレアチーズケーキ、トナカイの顔を描いたシュークリーム、雪だるまの形のギモーブ、ジンジャーマンクッキーを添えたりんとスパークリングワインのヴェリーヌ、オーナメントをイメージしたチョコレートムースなどをそろえました。セイボリーも白を基調とし、フォワ・グラ入りチキンのブルテなどクリーミーな味わいをご用意しています。

■ セット内容

白雪のもちもちロール 〜フランボワーズ〜／トナカイのホワイトシュー／クリスマスツリーのレアチーズ／温州みかんのホワイトチョコレートムース／雪の贈り物 ショートケーキ／りんごとスパークリングワイン(ノンアルコール)のヴェリーヌ 〜ジンジャーマンを添えて〜／柚子香る 雪だるまギモーブ／フォワ・グラ入りチキンのブルテ／金柑コンポートのフロマージュブラン／コーングリッツパンズのパストラミバーガー／スコーン 2 種(プレーン・ホワイトバニラチョコチップ)／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

温州みかんのクリスマススノードームパフェ ¥4,400

■ 販売期間:12月1日(火)～25日(金)

パティシエが一つ一つ手作りするドーム状の飴細工の中にスイーツやフルーツを飾り付けて、スノードームを見るような楽しさのあるパフェです。求肥(ぎゅうひ)をまとって「雪玉」を表現したバニラアイスクリームやホワイトチョコレートのバニラクリームなど雪景色を思わせる白色のクリームと、冬の味覚・温州みかんや金柑との味覚のハーモニーをお楽しみいただけます。このほかにも、スパークリングワインを使ったジュレや、シナモン風味のジョコンドなどクリスマスを彩る味わい豊かなスイーツを組み合わせ、冬の情景を思わせる華やかなパフェに仕上げました。

■ 内容

温州みかん、フランボワーズ、ジャスミンシロップでコンポートした金柑、苺のマリネ、苺とフランボワーズのジュレ、スパークリングワイン(ノンアルコール)のジュレ、バニラアイスで薄い求肥で包んだ「雪玉」、ホワイトチョコレートのバニラクリーム、クレームダンジュ、生クリーム、シナモンとクルミのジョコンド、フィヤンティーヌ、ナタデココ、ピスタチオ、マルトセック、アラザン、粉糖、銀粉、飴の結晶、飴で作ったスノードーム



フレッシュストロベリースパークリングカクテル ¥2,750



フレッシュストロベリー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(火)～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、後尾、小森

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