

TOKYO KAIKAN

“お客様に常に本物の味とおもてなしを提供する” 東京會館が96年大切にしてきた想いです。
開場以来愛され続けている味を、さらに磨き上げます。
あらゆる世代のお客様にとっての“美味しさ”を、東京會館らしく追求しました。



“しあわせな味の記憶”を、これからも繋げたい 進化し続ける伝統のスペシャリテ

1922年の開場以来、多くのお客様に愛されてきたスペシャリテを継承している東京會館。1934年に日本で最初の鮮魚介料理店として誕生してから、芳醇なバターをふんだんに使用した、オーセンティックなフランス料理を提供し続けている「レストラン プルニエ」など、東京會館の料理は濃厚な味わいが魅力のひとつです。

2019年1月8日（火）の新本館開場にあたり、初代・二代日本館から続く6店舗に加え、新たに2店舗を加えた計8店舗のレストラン・ショップが誕生しますが、全店舗で目指した進化のポイントは、あらゆる世代のお客様が好む味覚や嗜好に応えた“軽やかな”口当たり。

プルニエのスペシャリテ「舌平目の洋酒蒸 ポンファム」は、東京會館らしい濃厚な味わいは踏襲しつつも、軽やかさを加え、ソースの最後の一滴まで味わえる一皿に進化します。

また、東京會館のおもてなしを代表する逸品「ローストビーフ」も、今まで以上にジューシーな味わいを目指し、素材・製法・ソースを見直しました。守るべきものは守り、変えるべきところは変え、より良いものにしていく、東京會館の挑戦にどうぞご期待ください。

ワールドクラスの設備とホスピタリティを誇り、 レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設

2019年1月8日（火）、新たに生まれ変わる東京會館は、東京駅・日比谷駅・有楽町駅・二重橋前駅の地下コンコースへ直結する抜群のアクセス・利便性を誇る皇居の目の前、東京・丸の内エリアに開場。新規2店舗を含む8店舗のレストランとショップ、丸の内地区最大級となる2,000名収容可能な大バンケット、皇居を一望できるチャペルや複数のバンケットルームを有する複合施設です。

新シェフを招聘。 「プルニエ」に吹く軽やかな風

東京會館のメインダイニングである「レストラン プルニエ」。
1934年の誕生以来、「舌平目の洋酒蒸 ボンファミ」ほか数々の名物料理が、歴代のシェフにより受け継がれてきました。新本館開場を機に、同店のシェフに就任するのが、国内のみならずフランスでも腕を振るった経験をもつ松本浩之。新生プルニエにかける思いをインタビューしました。



松本浩之

1969年、山形県生まれ。大阪辻調理師学校を卒業。26歳で渡仏し、三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」や「ダニエル・メトリ」などで6年にわたり本場の味を習得。2001年に帰国し、銀座「レ・ザンジュ」「レストラン・フウ」などの料理長を歴任。

エントランスに入った瞬間に 感じた圧倒的なホスピタリティ

東京會館との出会いは、今から15年ほど前。私が銀座「レ・ザンジュ」で料理長をやっていたときに、東京會館の藤原前社長から「プルニエ」へ食事に招待いただいたのが最初です。そのとき、モダンな外観や内装に加えて、ホスピタリティの素晴らしさに圧倒されました。2階のプルニエに向かおうとエントランスに足を踏み入れた瞬間に、支配人から「松本さん、お待ちしております」と、声をかけていただいたんです。私のことを知らないのにですよ。本当に驚きました。



“街のレストラン”とは別業種!? 伝統を守り続けるという価値観

東京會館の良さをひと言で表すなら「変わらない素晴らしさ」。フランス料理は、お客様から常に新しい料理の提供を求められるのですが、伝統の味を脈々と受け継ぐ東京會館は、同じフランス料理なのにまったくの別業種と言っていいほどかけ離れた存在。でも料理を口にした瞬間、「本当はこういう料理が学びたかったのかもしれない」と感じました。もちろん、当時は自分がプルニエのシェフになるとは思いもしませんでした。ただ、思い返すと、料理人になると決めた高校3年生のときに、アルバイト先のシェフから「フレンチ、それも魚料理をやるなら、プルニエだぞ」と言われたんです。それから30年経って、「プルニエのシェフに」とお声がかかり、渡辺現社長から「最高の調理場を用意して待っているよ」と男気あふれる言葉を頂戴した。不思議な縁ですよ。これはもう運命だと、迷うことなくお引き受けしました。

クラシックを再構築して 軽やかでモダンな新メニューに

新本館開場にあたって、料理のアレンジも一新します。目指すところは、伝統を尊重しつつも、軽やかで新しいフレンチ。クラシックというと味も見た目も重厚なイメージがありますが、製法や材料を整理して必要な要素だけで再構築すると、意外なほどモダンになるんですね。同時に、新メニューには自分の“履歴”を残すこともテーマです。例えば、山に登ったり海に潜ったりして見た風景。電車の中から見た綺麗な夕焼け。見たものにインスパイアされて浮かんだアイデアを、素材に対するリスペクトと合わせて表現した料理を作りたいですね。魚介や肉は火を入れて形が変わっても、生きていたとき以上に美しくみずみずしい姿にしてあげたい。新生プルニエは今、最高峰の環境のなかで、着々と準備が進められています。あとは、私がメニューを書くだけ(笑)。変化することにワクワクしながら、新本館開場を迎えたいと思っています。

PICK UP!

松本流に生まれ変わる、「プルニエ」のスペシャリティ

東京會館の「プルニエ」は、パリの名店「プルニエ」と「ホテル・リッツ」で修業したシェフが初代調理長となり誕生した、日本初の鮮魚介料理店。「その原点に戻って、魚介料理を大切にしたいと思っています。魚介は季節感のある素材なので、四季それぞれの旬の味をご提供できれば」との意気込みを語る松本。メニューの中でも特に思い入れがあるのは、「最初に訪れたときに感動した舌平目の洋酒蒸 ボンファミ」。変化のポイントは「軽やかさ」。「濃厚でボリュームたっぷりのソースは、長く愛され続けてきた不変の味。けれど、濃厚がゆえに食べ切れずに残されるお客様が多いのも事実です。そこで今回は、バターや生クリーム、小麦粉の量を極力控えて味わいの重厚さを調整。さらに火入れの時間にもこだわり、新鮮な舌平目をジャストな焼き加減で仕上げます。やわらかさや舌触りが確実に変わります。」松本の手により生まれ変わる、「プルニエ」のスペシャリティに乞うご期待!

◆ MOVIE 「新生東京會館の味」(2分17秒)

本ニュースレターをテーマに、シェフ 松本のインタビュー映像を交えたオリジナル動画を8月29日(水)より公開します。

制作 有限会社柴田陽子事務所、Co-arrows, Inc

<https://youtu.be/j-KAx8G5KFQ>



フランス料理「RESTAURANT PRUNIER」

1934年(昭和9年)の誕生以来、世代を超えて愛され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がたどり着いた次なるステージ

東京會館が開場以来大切にしてきたかけがえない味が、次なるステージへ進みます。
味わい深さはそのままに、軽やかな口当たりを求め、進化した料理をご紹介します。

■ グリルレストラン「Roast Beef & Grill ROSSINI」（ローストビーフ&グリル ロッシニ）

グリル料理で多くのお客様を魅了する「ロッシニ」。これまで以上に肉、フォワ・グラを使用したメニューを充実させます。



■ 肉の旨味をより感じるローストビーフ

東京會館のおもてなしを代表する逸品「ローストビーフ」は、これまで以上にゆっくりと4時間かけ、加湿しながら低温で丁寧に焼き上げ、よりジューシーな仕上がりを実現。これに添えるのは、野菜を使わず、1週間煮込んで肉の旨味を閉じ込めた伝統のグレービーソースと、ホースラディッシュがピリッと効いたクリームレフォルという新ソース。肉の旨味を最大限に引き出す新ソースは、進化点のひとつです。



■ 美食家ロッシニが愛した素材を使用

ドゥミグラスソースをベースに、フォワ・グラを溶かし込み、刻んだトリュフを入れたペリグーソースを添えて提供するのはいすてーきのフォワ・グラ乗せ。フォワ・グラやトリュフの豊かな香りが贅沢なトラディショナルなソースは、東京會館らしい味わいです。オペラの作曲家であり美食家の、ジョアキーノ・アントーニオ・ロッシニが愛した肉とフォワ・グラをふんだんに使用した一皿です。



■ 素材の味を引き出す定番、ビーフシチュー

ビーフはブレンダーでフランベし、白ワインで煮詰め、トマトペーストで炒めたら、絶妙な柔らかさで取り上げます。シャトー切りした野菜は一度ソテー。まずはチキンブイヨンで、その後トマトブイヨンを加え煮込みます。素材の味を引き出す製法で、定番メニューとして人気のビーフシチューを、赤ワインの風味を引き立たせ、軽やかな味わいに進化。具材にはペコロス（プチオニオン）やオリーブを加え、香り豊かに仕上げました。



■ 琥珀のダブルコンソメ

フランスの味の原点となるコンソメスープだからこそ、妥協は許されません。琥珀色に輝く「ダブルコンソメ」は、鶏肉や野菜など材料を煮込み、沸騰したら弱火で2時間。丁寧に濾す工程を2回行い、3日をかけて完成させます。スープでありながら立派なスペシャリテ。このダブルコンソメをジュレにして前菜にのせたり、カクテルに使ったり、様々な趣向で味わうことができます。

伝統の味をベースに、さらなる美味しさを目指して

多くの著名人に愛されたあの味に、プラスしたのは今のお客様が求めるニーズ。手間と時間を惜しまず、丁寧に作る一皿一皿がさらに美味しく、より気軽にお楽しみいただけます。

■ オールデイダイニング「ROSSINI TERRACE」 (ロッシニテラス)

皇居を望めるカフェスペースもあり、新生東京會館のシンボリックな存在となる店舗です。



■ 東京會館の伝統料理をよりカジュアルに

東京會館のスペシャリテの中でも、特にファンが多いローストビーフ。これをサラダやサンドウィッチ、丼などで気軽にお楽しみいただけます。

また、「東京會館カレー」伝統の製法はそのままに、新たにベジタブルカレーも追加し、合計9種類のカレーをご用意します。



■ 忘れられない味、東京會館カレー

伝統の製法で完成までに3日を要する「欧風カレー」。細かく刻んだ玉ねぎを炒めるのに1日、カレー粉と特製ブイヨンを加えて煮込むこと1日、さらに1日寝かせ仕上げます。カレーにそえられる12種類のトッピングには、ブルーチーズや、ビーツの酢漬けが新たに仲間入りします。

■ ペストリーショップ「TOKYO KAIKAN PASTRY SHOP」 (東京會館ペストリーショップ)

“Sweet Elegant”をテーマに、ロゴ、パッケージを一新。レストランで人気のカレーやスープなども販売します。



■ 丁寧に時間をかけて作る東京會館の手土産

半生タイプのケーキとして定番の「ガトーアナナ」は、1週間煮込んだキャンディングパインを大きめにカットし、伝統レシピの生地に入れて焼きました。半生タイプのケーキには、新たに「ブランデーショコラ」が仲間入り。バニラが香るチョコレートに、リンゴの蒸留酒（カルバドス）を加え、香り高く焼きました。また、1956年に誕生したロングセラーソフトクッキー「プティガトー」と人気のハードクッキー「ガトーロゼッタ」がひとつになり、お楽しみいただけるようになります。

■ 50年以上も変わらぬ味、マロンシャンテリー



1950年頃、本場のモンブランを日本人向けにアレンジして生まれた「マロンシャンテリー」。白い雪をいただいた山の中に、黄金色のなめらかな栗。上質な栗を2度裏ごしし、荒い目を通して空気を含ませスポンジの上にのせます。ふわりとした食感を実現するため、手の熱を伝えぬよう、素早く生クリームをまとうせます。

レストラン&ショップ一覧

フランス料理「RESTAURANT PRUNIER」



世代を超え愛される東京會館を代表するフレンチレストラン。開業当時、本場パリよりも美味しいと評判されたメニューを、新本館では革新的に進化させます。伝統料理と、現代フランス料理の融合をお楽しみいただけます。

- ・営業時間：平日 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席数：48席/個室2室

グリルレストラン「Roast Beef & Grill ROSSINI」



東京會館を代表するスペシャリテ“ローストビーフ”で知られるレストラン。グリル料理をはじめ、コンソメスープなど伝統の味そのままに、ベジフレンチコースなどヘルシーなメニューを新たに提案します。

- ・営業時間：平日 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席数：56席/個室1室

NEW!

オールデイダイニング「ROSSINI TERRACE」



ダイニング、ラウンジ、バーと3つの機能を持たせ、新生東京會館のシンボリックな存在の店舗。「ロッシニ」伝統のローストビーフをカジュアルに味わえる料理などメニューも豊富。若い世代にも気兼ねなく楽しんでいただけます。

- ・営業時間：平日 10:00～Food 21:30 (L.O) Drink 22:00 (L.O)
土日祝 10:00～Food 21:00 (L.O) Drink 21:30 (L.O)
- ・席数：68席

NEW!

鉄板焼「TOKYO KAIKAN 會」



新業態の鉄板焼では、熟成和牛や新鮮野菜、海の幸など厳選素材を使用。素材の持ち味を最大限に引き出し、和とフレンチを融合させたのは、新生東京會館のチャレンジ。一から手作りするソースも、東京會館ならではの味わいです。

- ・営業時間：平日 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席数：26席/個室2室

日本料理「日本料理 八千代」



囲炉裏を中心に広がる上品な和の空間。ここで提供するの、厳選の旬素材をじっくりと焼き上げる炭火焼きや、釜炊きの白米。目で楽しみ口で味わう、日本料理特有の繊細な演出です。日本の文化である、日本料理を伝え続けます。

- ・営業時間：平日 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:30～21:30 (L.O)
土日祝 ランチ11:30～14:30 (L.O) /ディナー17:00～20:30 (L.O)
- ・席数：53席/個室3室

オーセンティックバー「MAIN BAR」



古き良き時代を感じるオーセンティックバー。「マティーニ」をはじめ、マッカーサー元帥も愛飲したといわれる牛乳入り「會館風ジンフィズ」や「ロッシニ」のダブルコンソメを使用した「ブルショット」などをご堪能いただけます。

- ・営業時間：平日 ランチ11:30～14:30 (L.O)
/ディナー17:30～Food 21:30 (L.O) Drink 22:00 (L.O)
- ・席数：35席

メンバーシップクラブ「TOKYO KAIKAN UNION CLUB」



各界のトップが集う日本有数の会員制クラブとして、1972年の開設以来受け継がれてきた、伝統と格式。GHQ接收時代の経験から、由緒正しいクラブの在り方を具現化。メンバーであることがステータスとなる場であり続けます。

ペストリーショップ「TOKYO KAIKAN PASTRY SHOP」



“Sweet Elegant”をテーマに一新した、ペストリーショップ。伝統の「マロンシャンテリー」はもちろん、新メニュー「ひょうたんシュークリーム」「手作りショコラ」にも注目です。

- ・営業時間：10:00～20:00

※記載の情報は2018年8月現在のもので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。

<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館新本館開場PR事務局 (株式会社サニーサイドアップ 内) 担当：伊東 (070-3115-6481)

TEL：03-6894-3200 FAX：03-5413-3050 E-mail：tokyokaikan_pr@ssu.co.jp

HP：https://www.kaikan.co.jp/ FB：https://www.facebook.com/tokyokaikan/ Instagram：https://www.instagram.com/tokyokaikan/