

これからも
あなたとつくる東京會館

100TH
Anniversary

Information

東京會館創業100周年記念イベントスケジュール

- 【キャッチコピー&ロゴ】2021/11/1～2022/12/31
- 【100周年特設サイト公開】2021/11/24～2022/12/31
- 【100周年記念フルーツケーキ 限定500個販売】2021/11/1～
売切れ次第終了

100周年料理コンテスト

- 【パン部門 優秀作品販売】2021/11/22～
本館SWEETS & GIFTS にて上位3作品を順次販売



12種類のフルーツを使い、シュガークラフトを施したフルーツケーキ。1つ1つ職人が手作業で仕上げるシュガークラフトのデコレーションと東京會館を象徴するシャンデリアの記念プレートで飾りつけました。桐箱入りで、贈答用としてもおすすめです。

- 【東京會館創業100周年記念イベント C'est Fantastique!】11/29.30

- 【100周年記念オリジナルグラス販売】2021/12～

100周年料理コンテスト

- 【カクテル部門 最優秀賞・社長賞作品】2021/12～
最優秀賞『エターナル ローズ』本館メンバーにて提供
社長賞『ももとせ』銀座スカイラウンジにて提供

3

2021
11
12



東京會館伝統の舌平目と
オマール海老のシャンパン風味 王冠飾り

- 【婚礼・宴会 100周年記念クラシックメニュー】2022/1～2023/3

2

- 【宴会 ロイヤルプラン】2022/2～2022/12
創業時と同じ装いの貴賓室にて、各国のVIPへ提供してきた料理をお楽しみいただけます
- 100周年料理コンテスト
- 【料理部門 最優秀賞作品】2022/2限定
「ガランティース・ド・ネサンス」銀座スカイラウンジにて提供

4

- 【宴会 100周年記念謝恩プラン】2022/4～

5

- 100周年料理コンテスト
- 【ブティック部門 最優秀賞作品販売】2022/5～6
『アニバーサリーショコラ』オリジナルカカオを使用したケーキを
本館SWEETS & GIFTS にて販売

6

- 【6人の巨匠による美食の会】2022/6
東京會館を代表する6人の巨匠（鈴木・宇田川・天光・森田・斉藤・屋代）による
フレンチ・和食・中華のコラボレーション



- 【オリジナルカカオのタブレットショコラ販売】2022/5～
- 【オリジナルカカオのショコラテリーヌ販売】2022/5～
100周年のために約2年間かけてカカオのオリジナルブレンドを完成
タブレットショコラ、ショコラテリーヌ、デザート等、様々なかたちで提供します

- 【100周年記念ウイスキー】2022/4/1～ 本館メンバーにて限定提供
- 【レストランブレンドコーヒー販売】2022/4/1～
お客様に長い間愛されてきた東京會館レストランブレンドのコーヒーを
100周年を記念し販売いたします

創業以来、本物の味と

おもてなしに特化した独自のスタイルを確立し、

人が華やぐ社交の場を提供してきた東京會館は、

2022年11月に創業100周年を迎えます。

これからも東京會館は、

皆さまにとって、時を超えて愛される、

人生の特別な場所であり続けます。

100周年特設サイト



TOKYO KAIKAN

- 【100周年記念イベント】2022/11
出演者交渉中 ご期待ください

9

- 【歴史展示会】2022/秋～冬
本館ロビーに歴史と思い出を振り返る特設展示コーナーを設けます
- 100周年料理コンテスト
- 【料理部門 最優秀賞作品】2022/9限定
「ガランティース・ド・ネサンス」本館 ロッシーニにて提供

10

11
創業100周年
記念日
2022/11/1



100周年記念
ウエディングケーキ
建物が変わっても大切に受け
継がれてきた伝統のシュガー
クラフト型でデコレーションし
ました。職人技の光るウエディ
ングケーキです。

100周年記念
オリジナルグラス
100周年を記念したオリジナル
グラスを2021年12月より販売
しております。東京會館のシン
ボルである大シャンデリアの吊
元のデザインをグラスの底面に
施した、100周年にふさわしい
華やかなグラスです。



100周年料理コンテスト
最優秀賞・社長賞
決定

料理部門
最優秀賞作品
神戸 宏文(ブルニエ)
「ガランティース・ド・ネサンス」
社長賞
新井 駿平(本館宴会調理)

デセール部門
最優秀賞作品
中元寺 春菜(ブルニエ)
「ココネージュ」
社長賞
新海 雄大(本館製菓)

ブティック部門
最優秀賞作品
北川 愛恵(本館製菓)
「アニバーサリーショコラ」
社長賞
眞邊 由香理(本館製菓)

カクテル部門
最優秀賞作品
柳 伸幸(本館ソムリエ)
「エターナル ローズ」
社長賞
大友 綺良々(銀座営業所)

パン部門
最優秀賞作品
指田 哲弥(製パン)
「シュクレ アイユ」
社長賞
高橋 春奈(製パン)

TOKYO KAIKAN

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-2-1 Tel.03-3215-2111(代) <https://www.kaikan.co.jp>

掲載の情報は2022年1月時点のものです。開催時期や企画内容が変更される可能性がございますので、最新の情報は100周年特設サイトにてご確認ください。 ※写真は全てイメージです。