これからも
あなたとつくる東京會舘

100TH Anniversary

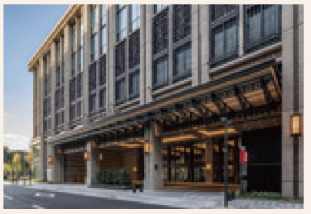


Information

東京會舘 創業100周年記念

1920	(株)東京會館設立
1922	東京會館 初代本館 竣工 創業
1923	関東大震災により一時営業中断
1934	本館にて日本初の鮮魚介料理店「プルニエ」営業開始
1940	大政翼賛会本部として接収され一時営業中断
1942	太平洋戦争により大東亜会館に一時改名
1945	終戦・GHQ接収によりアメリカン・クラブ・オブ・トーキョーとして受託営業
1946	(株)東京會舘と商号変更
1949	東京証券取引所に上場
1955	東京會舘クッキングスクール開校
1964	東京オリンピック開催に伴いイル・ド・フランス期間限定営業
1965	銀座スカイラウンジ開業
1971	二代目本舘竣工 営業再開
1972	創業50周年
	ユニオンクラブ開設
1982	如水会館運営受託
1984	千石ビル竣工
1990	LEVEL XXI運営受託
2012	三越本店 日本橋運営受託
2015	二代目本舘閉館
2019	三代目本舘開場
2022	創業100周年

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舘は、
2022年11月に創業100周年を迎えます。
これからも東京會舘は、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。



創業100周年
記念日
2022/11/1





10月中旬～11/30
歴史パネル展・フォトスポット開設

本館ロビーに特設展示スペースを設置し、創業当時のメニューや芳名帳など、歴史を感じる貴重な資料を展示するほか、映像などを放映いたします。



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

100周年特設サイト

掲載の情報は2022年6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。

創業100周年記念イベント



11/1

東京會舘創業100周年記念イベント
真矢ミキ
Special Dinner Live

【A】12:00〜13:30(食事)／13:30〜(ショー)
【B】17:30〜19:00(食事)／19:00〜(ショー)
参加費／¥28,000
全席指定・料理・飲物・税金・サービス料含む
会　場／ローズ(東京會舘 丸の内本館 3F)

＊創業100周年記念
「東京會舘オリジナルショコラボックス」を
ご参加の皆様全員にプレゼント



11/2

東京會舘創業100周年記念イベント
安蘭けい
Special Talk & Live

【A】12:00〜13:30(食事)／13:30〜(ショー)
【B】17:30〜19:00(食事)／19:00〜(ショー)
参加費／¥28,000
全席指定・料理・飲物・税金・サービス料含む
会　場／ローズ(東京會舘 丸の内本館 3F)
司　会／中井 美穂

＊創業100周年記念
「東京會舘オリジナルショコラボックス」を
ご参加の皆様全員にプレゼント



【創業100周年記念コンテスト】
料理部門・最優秀賞受賞商品
「ガランティーヌ・ド・ネサンス」

9/1〜9/30 グリルロッシニにて提供　¥4,400(税込)

フランス料理の鶏のガランティーヌを再構築。
「100」の数字をお皿に表現し、未来へ向けて「101年目も従業員で協力して迎える」「新しく生まれる」という思いを込めた一皿です。



【創業100周年記念コンテスト】
レストランデザート部門・最優秀賞受賞商品
「ココネージュ」

7/1〜8/31 ブルニエにてコース料理のデザートとして提供
9/1〜9/30 グリルロッシニにて提供　¥1,650(税込)

フランスのお菓子「œuf à la neige」にココナッツを組み合わせた一品。東京會舘のシャンデリアのモチーフをのせ、未来に対する高揚感と球体の中身を想像する楽しさを重ねあわせ表現しました。



【創業100周年記念コンテスト】
カクテル部門・最優秀賞受賞商品
「エターナル　ローズ」

本館メインバーにて提供　¥1,870(税込)

東京會舘のシンボルとして創業当時から続く大宴会場「ローズルーム」から命名した、ローズの香りと色合いが楽しめるオリジナルカクテル。ジンとアマレットにより甘酸っぱい味覚に仕立てました。



【創業100周年記念コンテスト】
パン部門・最優秀賞受賞商品
「シュクレ アイユ」

9月中旬〜 再販売
本館スイーツ&ギフトにて販売　¥540(税込)

"Sucré Ail"は「甘いニンニク」の意味があり、パンデミックからの厄除けと、創業100周年を迎える東京會舘の発展を願う意味を込め、古来より魔除けとして使われてきたニンニクを使用しました。ガーリックバター&はちみつ入りのクリームチーズがたっぷり詰まった美味しさをお楽しみください。



【創業100周年記念コンテスト】
ブティック部門・最優秀賞受賞商品
「アニバーサリーショコラ」

売り切れ次第終了　本館スイーツ&ギフトにて販売
カット ¥896(税込)　ホール ¥3,456(税込)

東京會舘独自のオリジナルブレンドを採用したバリーカレボー社の高級カカオをふんだんに使用。艶やかにグラサージュしたチョコレートの中は、チョコレートのムースとヘーゼルナッツのムースを重ねた2層仕立てで、レモンのジャムやプラリネジャンドゥーヤのアクセントが美味しさを引き立てます。



100周年記念
オリジナルウイスキー　限定300本

売り切れ次第終了
各レストラン・バーにて提供　¥2,970(税込)

創業100周年を記念して特別にブレンドした、限定ウイスキーです。ボトルでの販売はしておりませんので、ぜひバー・レストランでお楽しみください。



100周年記念フルーツケーキ　限定500個

4日前までのご予約にて承ります
本館スイーツ&ギフトにて販売　¥8,000(税込)

北海道産発酵バターを使用し、ポートワインに約1ヶ月漬けて寝かせたドライフルーツ12種類を生地に混ぜ込んで焼き上げました。しっとりとしたリッチな味わいと、ドライフルーツがふんだんに入ったワンランク上のパウンドケーキです。



100周年記念東京會舘オリジナルグラス

本館スイーツ&ギフトにて販売
単品 ¥3,355(税込)　ペア ¥6,160(税込)

東京會舘を象徴するシャンデリアの吊元のデザインを底面に施した、東京會舘オリジナルグラスが誕生しました。一点一点が職人による手づくりのハンドメイドグラスで、門出のお祝いや記念日などの贈り物にもおすすめです。



100周年記念
東京會舘オリジナルショコラボックス　限定1,000個

売り切れ次第終了
本館スイーツ&ギフトにて販売　8枚入り ¥1,620(税込)

東京會舘が目指す美味しさを追求し、パティシエが独自のブレンドを採用した、バリーカレボー社の高級カカオを使用。カカオ64%の重厚な味わいながら、フルーティーで芳醇なアロマが感じられる、リッチな味わいの特別なショコラです。