



牛フィレ肉のフォワ・グラ詰め パイ包み焼き プリンスアルベール風
1975年のエリザベス二世女王陛下歓迎午餐会でも供された一品。
希少な牛フィレ肉にフォワ・グラを詰め、パイで包んだ東京會館の逸品です。



中華前菜 5種盛り
強い甘みが魅力である才巻海老の塩茹でや温焼豚、くらげと鮫肝の冷菜など、
食感と風味豊かな5種の前菜を彩り良く盛り合わせた一皿です。



マロンシャンテリー
東京會館初代製菓長・勝目清鷹が生み出し、約70年以上愛されるスイーツ。
クリームと裏ごしされた栗はシンプルながら上質な味わいです。

35周年特別記念コース ベラージュ&東苑 食の饗宴

Menu

五彩餅盆
中華前菜 五種盛り合わせ

TUKIHIGAI et Gambas poêlé bourguignon
月日貝とガンバ海老のポワレ ハーブとガーリックのソース

Consommé double
東京會館伝統のダブルコンソメスープ

蒸香双蟹魚翅
宮城県産フカヒレと蟹肉二種の蒸し和え 折衷ビネガーソース

Magret de canard poêlé sauce bordelaise
ハンガリー産鴨胸肉のポワレ ボルドレーズソース

Filets de bœuf en croûte Prince-Albert, légumes
牛フィレ肉のフォワ・グラ詰め パイ包み焼き プリンスアルベール風

Dessert
ワゴンデザート ミニマロンシャンテリー&復刻版プティフルロワイヤル他全15種

Café
コーヒー

Drink

- ・シャンパン ※シャンパンフリーフローのみ
Taittinger Brut Reserve
テタンジュ ブリュット レゼルヴ
- ・ワイン
Château Mont-Pérat Rouge
(Bordeaux / France)
シャトー・モン・ペラ・ルーージュ
Château Mont-Pérat Blanc
(Bordeaux / France)
シャトー・モン・ペラ・ブラン

- ・生ビール
アサヒスーパードライ "EXTRA COLD"
- ・ウイスキー (水割り・ハイボール)
シーバス12年
- ・焼酎 芋、麦 (ロック・水割り)
- ・紹興酒 (ロック・ストレート)

- ・ソフトドリンク
烏龍茶
オレンジジュース
リンゴジュース
野菜ジュース

Price

¥20,000
(料理のみ)

¥25,000
(2時間フリーフロー付き)

¥35,000
(2時間シャンパンフリーフロー付き)

*4月13日(月)から17日(金)までの5日間・ディナー限定 *2名様より2日前まで要予約
*料金は全て税・サービス料込みの金額です

レストラン ベラージュ
調理長
近藤 洋之

銀座スカイラウンジ 調理長
を経て、2023年にLEVEL
XXI 調理長に就任。
「プリンスアルベール風」は
是非一度は口にいただきたい
歴史に残る一品です。

中国上海料理 東苑
調理長
新井 進

2017年 LEVEL XXI東京
會館 中国料理調理長就任。
日本中国料理境界 技能功
労賞・功績賞 受賞。
「お客様を料理で口福に」が
モットーです。

LEVEL XXI東京會館
製菓アドバイザー
石川 紀之

三越日本橋本店特別食堂
製菓長を経て、2025年
LEVEL XXI 東京會館 製菓
アドバイザーに就任。
「オールハンドメイド」に誇
りをもってお届けします。