



**東京會館、新元号記念の限定メニュー・スイーツを提供開始！**  
**お祝いにふさわしい高級食材を使った料理、**  
**紅白のプティフールなどが登場**

大正11年に創業し96年にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：渡辺 訓章)は新元号を記念して一部店舗にて改元記念メニュー、記念スイーツを販売いたします。



中国料理 離宮飯店「季節野菜と豚の角煮の塩釜焼 中国茶葉の香り」(イメージ)

<https://www.kaikan.co.jp/special/newera/index.html>

◆「改元記念メニュー」浜松町東京會館「レストラン レインボー」  
¥5,400(税込・サービス料別) ご予約制

東京會館のスペシャリテを盛り込んだメニュー。「舌平目の洋酒蒸 ボンファミ」は創業時の大正時代から、昭和、平成、そして令和と引き継がれてきている100年近く続く伝統メニューです。乾杯用のグラスシャンパン付き。

商品名、価格：改元記念メニュー ¥5,400(税込・サービス料別)

メニュー内容：オードブル／コンソメスープ／舌平目の洋酒蒸 ボンファミ／  
きらきらマロンシャンテリー／コーヒーまたは紅茶  
※グラスシャンパン付き

販売期間：～2019年5月31日(金)

実施店舗：浜松町東京會館「レストラン レインボー」

03-3435-2600

〒105-6139 東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39F

ランチ(月～日・祝) 11:30～16:00(L.O 15:00)

ディナー(月～土) 17:00～22:00(L.O 21:00)

ディナー(日・祝) 17:00～21:30(L.O 20:30)

◆「新元号特別限定コース 到福令和（とうふくれいわ）コース」浜松町東京會館「中国料理 離宮飯店」

¥10,000(税・サービス料込) ご予約制(2名様より3日前まで)

福が訪れるという意味の「到福」を加えて名づけたコースです。アワビ、大海老、タラバ蟹爪フライなどを含むコース。豚の角煮の塩釜焼きを木槌で割り開く、華やかな幕開けを思わせる演出をお楽しみいただけます。地上150mの景色とともにどうぞ。

商品名、価格：新元号特別限定コース 到福令和（とうふくれいわ）コース ¥10,000  
(税・サービス料込)

メニュー内容：離宮飯店特製6種類の冷菜の盛り合わせ／  
アワビとアスパラガスの澄ましスープ／  
大海老の二種類の味付け盛り合わせ(チリソース煮・黄ニラの塩炒め)／  
タラバ蟹の爪のフライ／  
季節野菜と豚の角煮の塩釜焼 中国茶葉の香り／  
濃厚フカヒレのあんかけ焼きそば／  
デザート二種(名物の杏仁豆腐と餡入り桃饅頭)

販売期間：～2019年5月31日(金)

実施店舗：浜松町東京會館「中国料理 離宮飯店」

03-3435-2626

〒105-6139 東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル38F

ランチ(月～日・祝) 11:30～16:00(L.O 15:00)

ディナー(月～土) 17:00～22:00(L.O 21:00)

ディナー(日・祝) 17:00～21:30(L.O 20:30)

◆「銀座スカイラウンジ55周年キックオフ特別メニュー〈ランチタイム限定〉季節のボンファミセット」銀座スカイラウンジ

¥3,500(税・サービス料込) ご予約制

昭和、平成と銀座スカイラウンジでご提供してきた伝統料理を楽しめるコースをご用意いたしました。今年55周年を迎える銀座スカイラウンジ自慢の料理を地上55メートルからの美しい眺望とともにご堪能ください。

商品名、価格：「銀座スカイラウンジ55周年キックオフ特別メニュー  
〈ランチタイム限定〉季節のボンファミセット」

¥3,500(税込・サービス料別)

メニュー内容：コンビネーションサラダ／季節の魚の洋酒蒸 ボンファミ／  
ミニマロンシャンテリー／コーヒー

販売期間 : 2019年4月1日(月)～

実施店舗 : 銀座スカイラウンジ

03-3212-2775

〒100-0006 千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15階

11:00～22:00

◆「銀座スカイラウンジ55周年キックオフ特別メニュー〈ディナータイム限定〉トラディショナルフルコース」銀座スカイラウンジ

¥10,000(税込・サ別)

コンソメスープをはじめ、舌平目の洋酒蒸 ボンファミやマロンシャンテリーなど東京會館伝統の味わいをご堪能いただけるコース

商品名、価格：「銀座スカイラウンジ55周年キックオフ特別メニュー  
〈ディナータイム限定〉トラディショナルフルコース」

¥10,000(税込・サ別)

メニュー内容：パテ・ド・カンパーニュ／チキンコンソメスープ／  
舌平目の洋酒蒸 ハーフボンファミ／  
牛フィレ肉のグリエ ロッシニ風／  
ミニマロンシャンテリー／コーヒー

販売期間 : 2019年3月15日(金)～

実施店舗 : 銀座スカイラウンジ

03-3212-2775

〒100-0006 千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15階

11:00～22:00

◆「新元号記念 令和コース」東苑 ¥7,560(税込・サービス料別)

東苑自慢の大海老のチリソース炒め煮、フカヒレスープなど令和の幕開けを華やかに彩るコース。落ち着いて召し上がれる個室もおすすです。

商品名、価格：「新元号記念 令和コース」 ¥7,560(税込・サービス料別)

メニュー内容：彩り華やかな前菜五種盛り合わせ／白身魚と空豆のトウチーソース炒め/東苑自慢の大海老のチリソース炒め煮／ソフトシェルの唐揚げとタラの芽の衣揚げ／ジュンサイ入りフカヒレスープ／上海風焼きそば／アンズのプリン  
※2名様より承ります

販売期間：2019年5月7日(火)～6月28日(金)

実施店舗：中国上海料理 東苑

03-5255-1518

〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-2

アーバンネット大手町ビル21F LEVEL XXI(レベル21)

11:30～15:00(L.O. 14:00)

17:00～22:00(L.O. 21:00)

土・日・祝日・年末年始 休業

◆「改元記念 令和コース」ジュピター ¥6,480(税込・サービス料別)

“東京會館自慢のダブルコンソメスープ”や、“八丈島産赤ムツのポワレ”“フィレビーフのグリエ”など、新元号を迎えるゴールデンウィークにご家族皆様でお召し上がりいただける特別メニューをご用意いたしました。

商品名、価格：「改元記念 令和コース」ジュピター ¥6,480(税込・サービス料別)ご予約制

メニュー内容：☆特典☆ ワンドリンク付き

アミューズ ブーシュ／5種のオードヴル取り合わせ／

東京會館伝統のダブルコンソメスープ／

八丈島産赤ムツのポワレ オレンジ風味のパン粉バターソース／

フィレビーフのグリエ 温野菜添え シャンピニオンバター／

泡雪仕立てのヨーグルトクリーム シャーベットとフルーツを添えて／

コーヒーまたは紅茶

販売期間：2019年4月27日(土)～2019年6月1日(土)

実施店舗：レストラン ジュピター 03-3261-1108

〒101-0003 東京都千代田区一ツ橋2-1-1

月～土 11:30～15:30(L.O 14:30)

17:00～21:30(L.O 21:00)

日・祝日 休業

◆「ゴールデンウィーク限定 令和 記念メニュー」橋畔亭 ¥5,000(税金・サービス料込)  
改元を記念して、ご家族皆様でお楽しみいただけるお得なメニューをご用意いたしました。  
ゴールデンウィークの10日間限定です。

商品名、価格：「ゴールデンウィーク限定 令和 記念メニュー」橋畔亭 ¥5,000(税金・サービス料込) ご予約制

#### メニュー内容

- 一、まわり 鱈黄金焼  
福子唐墨焼  
穴子笹巻  
稚鮎魚田  
蛭烏賊黄身酢
- 一、お造り盛合せ 鮪、鯛、縞鯨  
烏賊、雲丹  
あしらい一式
- 一、天麩羅盛合せ 山菜、野菜  
天つゆ
- 一、通味れ鍋 鶏・魚  
細打野菜  
六川味噌
- 一、食事 雑炊 又は うどん
- 一、甘味 氷菓子  
和風プディング  
たい焼き

販売期間 : 2019年4月27日(土)~2019年5月6日(月・祝)

実施店舗 : 橋畔亭 03-3556-0252

〒101-0003 東京都千代田区一ツ橋2-1-1

11:30~14:00/17:00~21:00

◆「新元号記念 プティフル令和」 ¥1,620(税込)

東京會館伝統のスイーツ、プティフルをおめでたい紅白で揃えました。

ラズベリージャムをサンドした抹茶のブラウニーとプラリネクリームをサンドしたソフトクッキーの詰合せ。

商品名、価格：新元号記念 「プティフル令和」 ¥1,620(税込)

内容 : ラズベリージャムをサンドした抹茶のブラウニー4個、プラリネクリームを  
サンドしたソフトクッキー4個

販売期間 : 2019年4月26日(金)～

販売店舗 : 東京會館本館 スイーツ&ギフト 03-3215-2015  
東京都千代田区丸の内3-2-1  
10:00～20:00

浜松町東京會館 レストラン レインボー 03-3435-2600

東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39F

(月～日・祝)11:30～16:00

(月～土) 17:00～22:00

(日・祝) 17:00～21:30

如水會館 カフェ&パブ マーキュリー 03-3261-1108

東京都千代田区一ツ橋2-1-1

11:00～22:00

大手町 LEVEL XXI 東京會館 レストラン ベラージュ 03-5255-1519

東京都千代田区大手町2-2-2 アーバンネット大手町ビル21F LEVEL XXI(レ

ベル 21)

11:30～14:00/17:00～22:00 ※土・日・祝日 休

銀座スカイラウンジ 03-3212-2775

東京都千代田区有楽町2-10-1 東京交通會館15F

11:00～22:00

東京駅一番街店 03-5222-6633

JR東京駅 八重洲北口改札出てすぐ1F「TOKYO ME+」内

9:00～20:30 ※土・日・祝日は～20:00

※オンラインショップでも販売しております

<http://www.tokyokaikan-shop.jp/>

◆新元号記念 「プティガトー令和」 ¥1,296(税込)

末広がりの形をしたひょうたんは古くから無病息災のお守りなどにも使われる縁起物。このひょうたんをモチーフにした紅白のクッキーと新天皇陛下のお印「梓」の葉をイメージしたクッキーの詰め合わせです。

商品名、価格 : 新元号記念 「プティガトー令和」 ¥1,296(税込)

内容 : ひょうたん バニラ 5枚、ひょうたん 苺 5枚、リーフ 抹茶 4枚

販売期間 : 2019年4月26日(金)～

販売店舗 : 「プティフール令和」に同じ

#### ■東京會館について

大正11年(1922年)、「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」として創業。レストラン、バンケット、ウエディングを有する複合施設。約4年間の建替え工事を経て2019年1月8日に丸の内の本館が“NEWCLASSICS.”をコンセプトにリオープン。伝統の味を受け継ぐ店舗に新たな店舗を加えたレストラン、ショップ8店、丸の内地区最大級となる最大2,000名様パーティに対応する大バンケット、皇居を一望できるチャペルなどを有しています。

#### ■会社概要

社名 : 株式会社東京會館

所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号

代表 : 代表取締役社長 渡辺 訓章

創業 : 大正11年(1922年)11月1日

事業内容 : 宴会・結婚式場・レストランの経営、  
洋菓子・パンの食品製造・販売等

URL : <https://www.kaikan.co.jp>

---

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京會館

広報担当 : 雪野、南條、小橋、外岡

TEL : 03-3215-2111(代)

FAX : 03-3215-5606

MAIL : [j\\_yukino@kaikan.co.jp](mailto:j_yukino@kaikan.co.jp) (雪野)



中国料理 離宮飯店「季節野菜と豚の角煮の塩釜焼 中国茶葉の香り」(イメージ)



レストラン レインボー「舌平目の洋酒蒸ボンファム」(イメージ)



銀座スカイラウンジ「牛フィレ肉のグリエロッシニ風」(イメージ)



東苑「北京ダック」(イメージ)



橋畔亭「令和 記念メニュー」(イメージ)



新元号記念 プティフル令和(イメージ)



新元号記念 プティフル令和(左)、プティガトー令和(右)



新元号記念 プティガトー令和(イメージ)