



東京會館 本館「クリスマス限定商品&ディナー」販売のご案内

- クリスマス商品予約は11月1日、レストランでのクリスマスメニュー提供は12月1日開始。
- 12月22日から4日間だけ！計80個限定販売のクリスマスファンタジーで“おうちクリスマス”をワンランクUP。
- 国産牛、キャビア、トリュフなど豪華食材を多数使用した各レストランのメニューで、ご褒美やお祝いを。



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、2021年11月1日(月)から随時クリスマス関連商品の予約、また12月1日(水)から、5店舗のレストランで、クリスマスや年末限定のメニューの提供を開始いたします。

伝統を受け継ぐケーキや遊び心あふれるチョコレートボックスなど、豊富な商品がそろう東京會館のクリスマスギフト

定番のショートケーキは、苺のスライスを贅沢(ぜいたく)に2段重ねにして、伝統的な技法により華やかにデコレーションしました。シグネチャースイーツのマロンシャンテリーは、通常の3個分にあたるクリスマスだけの限定サイズでご提供します。ショートケーキと並ぶ伝統のケーキであるブッシュ・ド・ノエルは、濃厚な味わいと控えめな甘さにより大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。苺とピスタチオのフラッフィーは、ご自宅での少人数のパーティにも最適なケーキです。12月22日(水)から25日(土)の4日間で合計80個限定販売のクリスマスファンタジーは、デラックスサイズの「とちおとめ」を飾りつけた贅沢な味わいと、スポンジに和三盆を使用した上品な甘さが特長です。今年のチョコレートボックスは、定番の「ひょうたんショコラ」を雪だるまに見立て、お子様にもお喜びいただける見た目になっています。

クリスマスや年末のひと時を華やかに演出する限定コースをご提供

東京會館本館にあるレストラン5店舗で、クリスマスや年末のひと時にお楽しみいただける期間限定のメニューを提供します。フランス料理「レストラン プルニエ」、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」、鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、クリスマスにふさわしくキャビア、トリュフ、フォワ・グラ、オマール海老、鮑(あわび)などの豪華食材を使用した特別コースをご用意します。

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では国産牛のローストビーフをメインディッシュにしたコースのほか、クリスマス限定のアフタヌーンティーセット、パフェ、カクテルを販売いたします。日本料理「八千代」では、12月1日(水)から、冬至の伝統食や年越しそばなどの行事食、贅沢なお料理で来年の運氣上昇を願う会席料理をご用意します。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(10%)を加算させていただきます。
記載の内容は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。



「スイーツ&ギフト」のクリスマスギフト

東京會館のクリスマススイーツは、パティシエが一つ一つ手作業で丁寧に仕上げ、定番のショートケーキや伝統のブッシュ・ド・ノエルなど豊富な商品をそろえました。ご予約受付は2021年11月1日(月)より開始いたします。ご自宅などでのクリスマスパーティに、ぜひご利用ください。

苺のクリスマスケーキ ¥5,400

■ 引き渡し期間:12月22日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径15cm×高さ9cm

ふんわり軽やかなスポンジに、たっぷりの生クリームと、芳醇(ほうじゅん)な香味のマラスキーノ酒とパウダーシュガーを絡ませた苺のスライスを贅沢に2段重ねにしたショートケーキ。オリジナルの生クリームは動物性と植物性を独自の配合でブレンドし、バニラエッセンスで香り付けしており、ふんわりとした口当たりの後に、コクのあるリッチな味わいが広がります。来年迎える創業100周年にちなみ、伝統的な技法で生クリームを華やかにデコレーションしました。



ブッシュ・ド・ノエル(大) ¥5,184

■ サイズ:縦9cm×横28cm×高さ8cm

ブッシュ・ド・ノエル(小) ¥3,024

■ サイズ:縦9cm×横16cm×高さ8cm

■ 引き渡し期間:12月22日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

苺のクリスマスケーキと並ぶ東京會館定番商品です。マーブル模様のプディングをバター風味豊かなスポンジで包み、コーヒークリームでデコレーションした東京會館の伝統的なブッシュ・ド・ノエルは、ミルクとチョコレートの絶妙なコントラストによって、クリーミーで濃厚な味わいながら甘さは控えめ。大人からお子様まで愛されているロングセラー商品です。



クリスマスマロンシャンテリー ¥3,024

■ 引き渡し期間:12月22日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径12cm×高さ6.5cm

ホワイトクリスマスを想像させる、白く輝く生クリームの山の中には、金色に輝く栗が隠されています。マロンシャンテリーファンにはたまらない3個分サイズ。シャンティの中の栗は甘露煮にして丁寧に裏ごしを3回することで、ふんわりとした口当たりになっています。生クリームと栗のみで構成されるごまかしのきかない東京會館のクラシックケーキです。

**苺とピスタチオのフラッフィー ¥3,240 *限定 100 個**

■ 引き渡し期間:12月22日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径12cm×高さ5cm

苺とピスタチオでクリスマスカラーに仕立てた100個限定のケーキです。ピスタチオペースト、アーモンドプードルをふんだんに使用し、周りにはピスタチオアツシェ、上部にはピスタチオクリーム、フレッシュな苺、ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドをアクセントにデコレーションしています。

クリスマスファンタジー ¥16,200 *限定 80 個

■ 引き渡し期間:12月22日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:直径18cm×高さ12cm

栃木県産「とちおとめ」の中でも選び抜かれた大粒サイズの「とちおとめデラックス」をたっぷりを使った、数量限定販売のクリスマスケーキです。スポンジは、卵やバター風味をより引き立て、上品な甘さが楽しめる和三盆糖を使用。ふんわりと焼き上げたスポンジの間に、たっぷりの生クリームとスライスした苺を2段重ねにしています。大粒の苺と生クリームによるデコレーションが、ご家族やご友人とのホームパーティのテーブルを豪華に彩ります。苺のクリスマスケーキよりひと回り大きい6号サイズです。

**シュトーレン ¥2,808**

■ 引き渡し期間:12月1日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦13cm×横24cm×高さ5cm

木の実やドライフルーツがたっぷり詰まった、シナモン香るクリスマスパンです。くるみ、4種のドライフルーツ(レーズン、カレンズレーズン、オレンジピール、レモンピール)をブランデー・白ワイン・シナモン・オールスパイスで3カ月じっくり漬け込み、たっぷりのフレッシュバターを使用したパン生地に練りこんでいます。表面にもバターを染み込ませ風味豊かに焼き上げました。

**プレミアムシュトーレン ¥3,996 *限定 200 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦5.5cm×横19cm×高さ7cm

ドイツ産の粉砂糖プードルデコールを使用し、通常のシュトーレンの2倍の量のくるみが練り込まれています。赤ワインで煮込んだイチジクとフランス産オレンジピール、イタリア産マロングラッセをまるごと贅沢に生地に練り込み風味豊かに焼き上げた後も、100日間低温熟成させることで、くるみの油が程よくパン生地に染みわたり、しっとり濃厚なおいしさが楽しめる手間暇かけたこだわりの一品です。

**クリスマスショコラ BOX ¥5,400 *限定 50 個**

■ 引き渡し期間:12月1日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

■ サイズ:縦 5cm×横 19.5cm×高さ 6cm

チョコレートで作ったおうちの中に、人気の4種のボンボンショコラを詰め合わせたショコラボックスです。雪だるまに見立てた白い「ひょうたんショコラ」や、アーモンドチョコとベリーで作ったクリスマスツリーに加えて、おうちや取り外しできる屋根、台座もチョコレート細工ですので、全てお召し上がりいただけます。クリスマスシーズンに飾っても楽しめ、お子様にもお喜びいただける商品です。

キュペルリー グラン レゼルヴ グラン クリュ ブリュット(750ml) ¥7,700

■ 引き渡し期間:12月1日(水)~25日(土) *3日前までの要予約

特級畑のブドウのみを使用し、ブドウ本来の豊かな酸味を大切にしたトラディショナルな手法で造られる、プレミアムスタンダードなシャンパーニュを、クリスマスにご堪能ください。(シャンパーニュ/辛口)

**ローストチキン(1羽) ¥7,000**

■ 引き渡し期間:12月18日(土)~25日(土) *3日前までの要予約

2代目本館の頃よりご好評をいただいているローストチキンです。国産のハーブ鶏をオーブンでじっくりと香ばしく焼き上げ、うま味が凝縮された肉汁から手作りするグレイビーソースをかけてお召し上がりいただけます。今年のクリスマスは、ジューシーで食べ応えのある贅沢なチキンをメインディッシュに、リッチな時間をお楽しみください。

**ロースターキー(スライス 100g) ¥2,700**

■ 引き渡し期間:12月18日(土)~25日(土) *3日前までの要予約

ローストチキンのほか、クリスマスの王道スパイシーなロースターキーもお求めやすいスライスで100gより販売いたします。添えられたクランベリーソースをかけてお召し上がりください。

**特製オードヴル ¥30,240 *限定 100 個**

■ 引き渡し期間:12月23日(木)~30日(木) *6日前までの要予約

■ (クレジットカードによる事前決済により、ご予約を承ります。)

イセエビの冷製、国産牛リブロースのコールドビーフ、フォワ・グラや海の幸のテリーヌなど、贅沢な食材をふんだんに使用した全11品の特製オードヴル。東京會館のシェフが手掛ける自慢のオードヴル盛り合わせはシャンパーニュにもよく合い、クリスマスパーティや忘年会など、年末のホームパーティを華やかに彩ります。





①

②

③

**シーズナルプティフル・ノエル ¥2,862～**

① シーズナルプティフル・ノエルS ¥2,862 ② シーズナルプティフル・ノエルミックス ¥5,616

③ ベストセレクション・ノエル ¥5,562

■ 販売期間:12月1日(水)～25日(土)

東京會館のプティフルは「フランス料理のデザートを家族のために持ち帰りたい」というリクエストに応え誕生した伝統のテイクアウト用の菓子です。クリスマス期間は、クリスマスリース・ツリー、サンタクロースをモチーフにデザインした限定商品を取扱します。デコレーションはパティシエが全て手作業で一つ一つ丁寧に描いています。ソフトクッキーは3つのクリーム(カフェ、ストロベリー、アップルバター)をバニラクッキーでサンドしています。パウンドケーキは星のきらめく夜空をイメージしたフルーツケーキやモミの木模様をあしらったチョコレート&バタースコッチキャラメル風味の2種詰め合わせです。冬の手土産やクリスマスパーティに華を添える期間限定のプティフルは、定番の味を含むシーズナルプティフル・ノエルミックス、プティガトーとセットになったベストセレクション・ノエルも併せて販売します。人気商品のため、お早目にご予約ください。

■ 販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

“Sweet Elegant”をテーマに、伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦。「ひょうたんシュークリーム」「手作りショコラ」は特に注目です。また、レストランで人気のブレッドやスープ、レトルトカレーなどの商品も展開し、東京會館の味の世界を凝縮し進化させた、高級感あふれるショップです。

■ 営業時間:10:00～20:00

■ クリスマス商品のご予約・お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

2021年11月1日(月)より、お電話またはHPにてご予約受付を開始いたします。





「レストラン プルニエ」のクリスマスディナー

**Menu de Noël ¥36,300** ※2名様より3日前までの要予約

メインダイニング プルニエでは、厳選した魚介やお肉を、シェフ松本が独創的な料理に仕立てたクリスマスだけの特別ディナーをお届けします。楚蟹(ずわい蟹)とアップルビネガールのジュレにキャビアと金箔をあしらった前菜や、8時間日本酒で蒸した鮑、うに、才巻海老をご堪能いただけるボンファムグラッセに続き、のどぐろに3日間かけて丹念に抽出したトリプルビーフコンソメを合わせた魚料理、国産牛を使ったローストビーフをご提供します。デザートは、リンゴ形の飴細工の中にアイスクリームを閉じ込めてホワイトクリスマスを表現した一品をご用意。全7品の豪華絢爛(けんらん)のクリスマスディナーをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12月18日(土)~25日(土)

※12月23日(木)~25日(土)のディナータイムはMenu de Noëlの他、クリスマスコースのみのご用意となります。26日(日)にもアフタークリスマスとしてお楽しみいただけます。

■ コース内容

楚蟹のエフィロシェ アップルビネガールのジュレ オシエトラキャビア/8時間蒸しの鮑 北海道産うに 才巻海老とパートフレッシュのボンファムグラッセ/ベロール家で御馳走になった黒トリュフとマーシュサラダのリゾット★/のどぐろの瞬間燻製 サラマダー焼き/国産牛サーロインのローストビーフ 季節野菜とローズマリー風味のジュ/山形県 おしどりミルクケーキのアイスクリーム マラスキーノ酒でマリネした苺★/りんごのヴァシュラン シャルロット仕立て/コーヒー・ミニャルディーズ

Munu de Noël 5品コース ¥30,800

★印のメニューを除く全5皿+コーヒー

■ 販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

世代を超えて愛され続けている東京會館を代表するフレンチレストラン。
1934年(昭和9年)、日本で最初の鮮魚介専門フレンチとして誕生しました。
これまで愛されてきた伝統の味を更に革新的に強化するため、フランスの三つ星レストランで本場の味を習得してきた、松本浩之を起用。東京會館の伝統料理と、現代フランス料理の融合を体感いただけます。

■ 営業時間: (ランチ)11:30~14:30 L.O./ (ディナー) 平日 17:30~21:30 L.O.
土日祝 17:30~20:30 L.O. ※当面の間、月曜も営業いたします。

■ ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。





TOKYO KAIKAN

特撰素材を味わう鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」のクリスマス



クリスマス特撰コース ¥33,000 ※2名様より3日前までの要予約、ワンドリンク付き

新鮮な海の幸や特撰の黒毛和牛などの贅沢な食材を、目の前で調理してご提供する全10品のコースです。昆布で包んでふっくら焼き上げた旬のたらば蟹や、当日に生簀(いけす)から揚げるブルーオマールをご堪能いただけます。酒蒸しにした活黒鮑は酢橘(すだち)の香るバターで和え、トリュフを添えた贅沢な一品に仕上げました。メインディッシュは、A5ランクの特撰黒毛和牛のサーロインまたはフィレをお選びいただけます。ご飯もクリスマスらしい贅沢感を味わえるトリュフリゾットをそろえました。

■ 販売期間:12月18日(土)~25日(土)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月23日(木)~25日(土)のディナータイムはクリスマス特撰コースのみのご用意となります。26日(日)にもアフタークリスマスとしてお楽しみいただけます。

■ コース内容

先附/スモーク香るフォワ・グラのテリーヌ/たらば蟹/活ブルーオマール/季節の焼野菜/国産 活黒鮑/會サラダ/A5特撰黒毛和牛(サーロイン 100g または フィレ 80g)/ご飯 または ガーリックライス または トリュフリゾット/聖夜を彩るクリスマスデザート

■ 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

東京會館から一文字を取って「會」と名付けた鉄板焼きレストランです。熟成させた和牛や新鮮野菜、海の幸など厳選した食材の持ち味を、フレンチで経験を積んだ焼き手の技が最大限に引き立て、ソースも一から手作りします。和とフレンチを融合させた新感覚の鉄板焼きをお楽しみいただけます。

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O.

(ディナー)平日 17:30~21:30 L.O.

土日祝 17:30~20:30 L.O.

■ ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。





「ローストビーフ & グリル ロッシニ」のクリスマスコース

**クリスマスコース ¥22,000** ※2名様より2日前までの要予約

フォワ・グラやトリュフ、黒毛和牛フィレ肉など贅沢な食材をご堪能いただけるコースです。本鮪(ほんまぐろ)の赤身をクリスマスリースに見立てた色彩感あふれるオードヴルや、黒トリュフの香る泡のソースとともに味わうフォワ・グラのラヴィオリ包み、オマール海老のソテー、ヘーゼルナッツを加えて風味を増した黒毛和牛フィレ肉のポワレなど、全6品をお召し上がりいただけます。

■ 販売期間:12月18日(土)~25日(土)

※ランチタイムにもお召し上がりいただけます。

※12月23日(木)~25日(土)のディナータイムはクリスマスディナーコースのみのご用意となります。18日(土)~22日(水)は早割特典がございます。26日(日)にもアフタークリスマスとしてお楽しみいただけます。

■ コース内容

アミューズ(グジェール・コンソメ) / 本鮪赤身のマリネ プレッセ仕立て クリスマスリースと雪化粧飾り / 軽くソテーしたフォワ・グラのラヴィオリ包み 黒トリュフのエミュルション / カナダ産 オマール海老のソテー シェフ自慢の濃厚アメリカソース / 黒毛和牛フィレ肉のポワレ ヘーゼルナッツのドラジェと軽い酸味の効いたフォン・ド・ヴォーのソース / フランス産 ミルクチョコレートのムース ノエル仕立て バニラアイスクリームを添えて / コーヒーまたは紅茶と小菓子

※ランチタイムは、黒毛和牛フィレ肉のポワレを網焼きでご提供します。

■ 販売店舗:グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」(1F)

イタリアを代表する音楽家・美食家のジョアキーノ・アントーニオ・ロッシニに店名を由来していることからオペラ劇場をイメージした内装になっています。劇場の装飾的なエッセンスや折上天井の連なり、五線譜や楽器など音楽的なモチーフを各所にご覧いただけます。深く落ち着いた赤色(ピジョンレッド)を基調とした重厚な空間は、情熱的であったとされる、かのロッシニと重なり、特別な時間を演出します。

■ 営業時間:(ランチ)11:30~14:30 L.O. / (ディナー)平日 17:30~21:30 L.O.
土日祝 17:30~20:30 L.O.

■ ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。





日本料理「八千代」の季節を楽しむお料理

**千鳥会席 一陽来福 ～運氣上昇を願って～ ￥17,600** ※前日 18 時までの要予約

古くからの冬至の習慣にならって、厄を払い、これから迎える一年の幸運を願うお料理をご提供します。冬至の行事食として伝統的に食されてきた小豆やカボチャのほか、ゆず湯にちなんだゆず入りの湯豆腐をご用意。金柑や銀杏など「運(うん)」が名前に入った食材は、繊細な技法で目にも美しいお料理に仕立てました。このほか、旬を迎える鮫鱈(あんこう)やフグ、伊勢海老、国産牛サーロインなど、一年の締めくりにふさわしい贅沢なお料理をお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12月1日(水)～26日(日)

■ 御品書

冬至(小豆粥、常節)／運盛り(金柑いくら、銀杏、雪花蓮根、大原女人参、木の芽南瓜)／風呂吹き(鮫鱈、大根)／福引き(虎福てっさ)／砂落とし(銀鱈西京焼、蒟蒻白和え)／焚火(国産牛サーロイン炭火焼)／柚子湯(湯豆腐、土佐醤油)／揚物(伊勢海老黄金揚)／年越し(鯨蕎麦)／水菓子

夜のお寿司 藤 ￥13,200**夜のお寿司 瑠璃 ￥16,500**

※前日 18 時迄の要予約(ただし水曜日のご予約は月曜日の 18 時迄、日曜日・祝祭日のご予約は金曜日の 18 時迄)
八千代では、旬の魚介やお好みに合わせたネタをご堪能いただける寿司カウンター席をご用意しています。夜のお寿司のコース「藤(ふじ)」は小鉢・小煮物と赤出汁、「瑠璃(るり)」は、小鉢・お造り・焼魚・天麩羅・赤出汁付きで、握り寿司をご提供します。お二人で過ごす大人のクリスマスにも、おすすめです。

日本酒 3 種ペアリング ￥3,300、 ワイン 4 種ペアリング ￥11,000

厳選した日本酒とワインのリストからペアリングのご提案も行っており、お食事やお好みに合わせた銘柄をお選びしてご提供いたします。上記の会席料理のほか、お寿司のコースにもご利用いただけます。

■ 販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)

囲炉裏を中心に広がる上品な和の空間。ほんのりとこぼれる炭火の赤色は暖かみがあり、ほっとする、まさしく八千代の象徴です。厳選された季節の食材をじっくりと焼き上げるこだわりの炭火焼きや、炊き立ての釜炊き白米。目で楽しみ舌で味わう、日本料理特有の繊細な演出。八千代は日本の文化である日本料理を伝え続けます。

■ 営業時間: (ランチ)11:30～14:30 L.O. (ディナー)平日 17:30～21:30 L.O.
土日祝 17:30～20:30 L.O.

■ ご予約先: 050-3134-4890 (予約専用)



※最新の営業時間は、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。



「ロッシニテラス」のクリスマスコース

**クリスマス 国産牛 ローストビーフコース ¥11,000** ※2 日前までの要予約

クリスマスリースに見立てた赤と緑の色彩が美しい本鮪赤身のマリネや、海老の濃厚なソースを添えた赤座海老のカダイフ巻きなど、クリスマスらしい華やかなお料理のコースです。メインディッシュのローストビーフは、通常ご提供している US 産ビーフを国産牛に替えた、クリスマス期間だけの味わいをお楽しみいただけます。

■ 販売期間:12 月 18 日(土)～25 日(土)

※12 月 23 日(木)～25 日(土)のディナータイムは通常のグランドメニューとは構成が異なります。26 日(日)にもアフタークリスマスとしてお楽しみいただけます。

■ コース内容

本鮪赤身のマリネ プレッセ仕立て クリスマスリースと雪化粧飾り／赤座海老のカダイフ巻き シェフ自慢の濃厚アメリカソース／国産牛 ローストビーフ 100g 彩り豊かな温野菜を添えて／ヴェリーヌ／コーヒーまたは紅茶

※東京會館伝統のコンソメスープ ¥1,650、国産牛ローストビーフ 100g 増 ¥2,200、デザートを「マロンシャンテリー」に変更 ¥550 でご提供します。

**クリスマスアフタヌーンティーセット ¥4,180／グラスシャンパン付き ¥6,380** ※14:00～16:30

レイトアフタヌーンティーセット ¥4,180／グラスシャンパン付き ¥6,380 ※17:00～19:00(月曜日～金曜日限定)、2 日前までの要予約

クリスマスらしい華やかで遊び心のあふれるアフタヌーンティーセット。雪だるまをかたどった愛らしいシュークリームや、クッキーとホワイトチョコレートを 5 段重ねにしたツリーなどクリスマスモチーフのスイーツをご用意しました。また、苺のタルトやパンナコッタ、スポンジの生地に京都「一保堂茶舗」の番茶を練り込んだ香り豊かなロールケーキなどもお召し上がりいただけます。

■ 販売期間:12 月 1 日(水)～25 日(土)**■ セット内容**

雪だるまシュー ピスタチオクリーム／クリスマスツリー ホワイトチョコガナッシュ／ブラウニーとビターチョコのプレゼントボックス仕立て／番茶のロールケーキ ベリーと一緒に／苺のパンナコッタ ギモーブ苺を添えて／苺のタルト／クリームチーズのムース ニット帽飾り／フォワ・グラと林檎のラヴィオリ 焦がしバター入りスプレムソース／鱈ブランドのブルスケッタ／ケーキサレ／スコーン 2 種(プレーン／ほうじ茶)／ラズベリージャム・クロテッドクリーム

※お好みの紅茶・コーヒーをお好きにだけお召し上がりいただけます。

※2 時間制(アフタヌーンティーセットはドリンク 90 分制、レイトアフタヌーンティーセットはドリンク 60 分制)

※緊急事態宣言中「グラスシャンパン」は、「ノンアルコールスパークリングワイン」にてご提供させていただきます。



ピスタチオとルージュ・ベリーのパフェ ¥2,200

■ 販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月)

フレッシュストロベリー、ラズベリーの甘酸っぱさと、まるやかなピスタチオの生クリームが絶妙にマッチするパフェです。ティータイムにはもちろん、ディナー後のデザートとしても人気の商品です。

中身:フレッシュストロベリー、ラズベリー、ピスタチオの生クリーム、チェリーとカシスとストロベリーのクーリ、ラズベリーソース、ビターチョコレートムース、クランブルクッキー、チョコレートアイスクリーム、生クリーム

ローズとベリーのシャンパンカクテル ¥2,750

ローズとベリーのスパークリングカクテル(ノンアルコール) ¥1,980

■ 販売期間:12月1日(水)~12月末日

バラの花のシロップに、ベリーやハーブが香るリキュールを加えてシャンパンを注いだ美しい色合いと芳香を楽しめるカクテル。オレンジピールを散らして爽やかな柑橘の香りも加えました。シャンパングラスもゴールドに装飾し、バラの花を添えてご提供します。ノンアルコールタイプもご用意しています。



■ 販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

一日中お客様が集う空間であるよう、ダイニング、ラウンジ、バーという三つの機能を持たせました。「ロッシニ」伝統のカレーとローストビーフを基軸にした、カジュアルなメニューを展開し、若い世代にも気兼ねなくご利用いただける空間です。皇居を望めるカフェスペースもご用意しています。

■ 営業時間: (Food) 平日 11:00~21:30 L.O./ 土日祝 11:00~21:00 L.O.

(Drink) 平日 10:00~22:00 L.O./ 土日祝 10:00~21:30 L.O.

■ ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、公式ホームページをご確認いただくか店舗までお問い合わせください。





■東京會館 本館概要

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」として誕生した東京會館。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。「NEWCLASSICS.」 「新しく伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

名称	東京會館 本館
所在	東京都千代田区丸の内 3-2-1
専有部分	約17,697㎡
主要施設	レストラン・ショップ 8店舗(うち新規2店舗) バンケットルーム 13室(貴賓室含む)
公式HP	https://www.kaikan.co.jp/
公式Facebook	https://www.facebook.com/tokyokaikan/
公式Instagram	https://www.instagram.com/tokyokaikan



■新型コロナウイルス感染症への安全対策に関する動画

東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを動画でもご紹介しております。

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html

アクセス

[JRでお越しのお客様]

京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分※

※6番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。

「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩5分

「東京駅」丸の内南口より徒歩10分

[地下鉄でお越しのお客様]※

東京メトロ千代田線「二重橋前駅〈丸の内〉」

東京メトロ有楽町線「有楽町駅」

東京メトロ日比谷線「日比谷駅」

都営三田線「日比谷駅」

※B5出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 PR 事務局(株式会社 電通パブリックリレーションズ 内) 担当:岡野、佐藤
TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu.pr.co.jp