



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年12月15日

## 東京會館 本館「冬限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、オマールブルーやジビエなど贅沢な食材が楽しめる華やかなお食事を提供
- ふぐや蟹、ブイヤベースなど冬の季節感を満喫する期間限定メニューも多数
- 2022年11月1日に迎えた創業100周年を記念し、伝統を引き継ぐメニューや復刻スイーツをご提供  
鉄板焼き「會」はオープン4周年を記念した特別価格のコースをご用意



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、2022年12月1日(木)から2023年2月28日(火)までの期間、オマールブルーやジビエなどの贅沢な食材や、ふぐや蟹、ブイヤベースなど冬の季節感をお楽しみいただける限定メニューを販売します。また、2022年11月1日に創業100周年を迎えたことを機に、これまでの感謝を込めて復刻商品をご提供します。

**冬ならではの厳選食材を味わえる料理を各レストランでご提供。鉄板焼きは特別価格のアニバーサリー企画もご用意**

ミシュラン一つ星を獲得したフランス料理「レストラン プルニエ」では、調理長・松本浩之がフランスで研鑽した技術と独創的なアイデアにより作り出す、オマールブルーの料理やジビエメニュー、日本料理「八千代」では、会食の機会が増えるこの季節にぴったりの河豚鍋(ふぐなべ)など贅沢な料理をご用意しました。鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」は、オープン4周年を記念して、旬の鮮魚や活車海老、和牛の食べ比べなど充実した内容のコースを特別価格でご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」ではクラシカルなフランス料理をモダンにアレンジしたコースをご提供します。

**年末年始を彩る初春の華やかなスイーツ。人気の高い苺のスイーツも順次発売**

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、バラエティ豊かなスイーツがそろった「冬のアフタヌーンティーセット」やパフェ、季節感あふれるカクテルをご堪能いただけます。パストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、年始の手土産にぴったりの「クリキントタルト」や「クリキントンショコラテリーヌ」、華やかなデコレーションのホールケーキ、ワンランク上の「プレミアムマロンシャンテリー」をご提供します。また、旬を迎える苺をさまざまなバリエーションで味わっていただける4種のスイーツを12月から順次販売します。



TOKYO KAIKAN

## 「レストラン プルニエ」の冬メニュー

### 毛蟹のリエット 竹炭で仕上げた帆立貝のチップス

コース¥24,200 の一品／単品¥6,380 ※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

ほぐした蟹の身を、蟹の出汁(だし)をベースにしたクリーミなソースで和えた前菜。蟹は複数の種類を素材に用いています。竹炭を加えて黒い薄いシート状にした帆立貝で包み、ナスチウムの葉で彩りを添えた斬新な一品。



### ヨーロッパ産オマールブルーのソテー

シナモン バニラ風味の姫林檎のロースト カルヴァドスを効かせたシードルソース

コース¥24,200 の一品／単品¥14,520

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

高級食材・スコットランド産オマールブルーのローストを、姫林檎とともに味わっていただく一品です。林檎は、ピューレ、フレッシュ、ローストの 3 つのスタイルに仕立て食感をお楽しみいただけます。うまみがたっぷりつまったカルヴァドス風味のオマール海老のソースとともにお召し上がりください。



### 蝦夷鹿背肉のロースト フランス産 トピナンブールのデクリネゾン 黒トリュフ

コース¥16,500 の一品／単品¥6,820

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

柔らかくジューシーに仕上げた鹿肉のローストと、旬を迎えるトリュフの味覚をお楽しみいただける一皿。フランス産のトピナンブールのピューレとチップス、鹿肉のジュにビーツを加えた深い味わいのソースを添えてご提供します。



### 再構築したフォレノワール バタックペッパーのアクセント

コース¥16,500、¥24,200 の一品／単品¥2,530

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

チョコレートとチェリーを使ったデザート「フォレノワール」を、新たなスタイルでご提供する一皿です。フルーティなチェリーのエスプーマをココアのメレンゲで包み、その上にココア味の飴細工を重ねました。チェリー形の飴細工の中に入った赤ワインのアイスクリームと、柑橘系の香りの山椒・バタックペッパーがアクセントとなる大人の味のデザートです。



■販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

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

※12 月中は月曜日も営業いたします。1 月・2 月は月曜定休です。

■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。

※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(15%)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。

**冬のニュークラシカルコース ¥16,500**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

クラシカルなフランス料理を調理長・牧野真治がモダンにアレンジした、記念日などにおすすめのフルコースです。魚料理は、ジャガイモと生クリームから作ったソースを重ねて焼いた鱈(たら)のグラタンと、クリーミーな白子をご堪能いただける「釣り鱈のグラタン仕立て ドフィノワーズ風 白子のムニエルと共に」、肉料理は、香ばしく焼いた黒毛和牛にワインの香るソースを添えた「黒毛和牛フィレ肉のグリエ リヨン風ソースロベール」をご提供します。

&lt;コース内容&gt;

アムューズ/昆布締めした真鯛のタルタル 青りんごとアンディーブのサラダを添えて/オニオングラタンスープ/釣り鱈のグラタン仕立て ドフィノワーズ風 白子のムニエルと共に/黒毛和牛フィレ肉のグリエ リヨン風ソースロベール/りんごのタタン風 パニラアイスクリーム添え/コーヒー または 紅茶と小菓子

**6 日間限定イベント 「US 産 牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンサルベール風」を楽しむ会**

¥19,800 ※3 日前までの要予約

販売期間:2023年2月10日(金)~12日(日)、3月10日(金)~12日(日)の計6日間限定(ディナー)

創業 100 周年復刻メニューフェアでご提供し即満席となった婚礼でも人気のメニューを再びお楽しみいただける 6 日間限定企画。1975 年に東京會館で行われたエリザベス女王陛下歓迎午餐会のお肉料理「牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンサルベール風」をはじめ、伝統のダブルコンソメスープ、帆立貝や天使の海老を使ったオードヴルなど、東京會館で人気のクラシカルメニューの数々をご提供します。

&lt;コース内容&gt;

天使海老と帆立貝の入った海の幸のテリーヌ/東京會館伝統のコンソメスープ トリュフ入り/舌平目のポーピエット洋酒蒸 ボンファム/US 産 牛フィレ肉のフォワ・グラ詰めパイ包み焼き プリンサルベール風/マロンシャンテリー ショコラ/コーヒー または 紅茶と小菓子

**イトヨリ鯛のポワレ 白ワインの香るマッシュルームソース サフラン風味のリゾットと共に**

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

イトヨリ鯛のポワレを、帆立貝と白ワインのうまみと香りを効かせたマッシュルームソースで味わっていただける魚料理です。燻製した帆立貝が入ったうまみたっぷりのブイヨンで煮つめたサフランリゾットと、タブナードを添えてご提供します。

**低温調理をした岩中豚ロースのグリエ バスク風豆の煮込み添え**

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥6,050

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

低温で柔らかく調理した岩中豚(いわちゅうぶた)ロースを、トマトでじっくり煮込んだ 4 種類の豆とともにお楽しみいただけるお料理です。挽肉の入ったヌイユと季節の野菜を添えてご提供します。







**天使の海老と白身魚、ムール貝のプティブイヤベース ジャガイモのレイユソース添え  
ディナーコース ¥9,350/¥11,550 の一品**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

魚介と帆立、チキンのブイヤベースを組み合わせた滋味深いスープと、天使の海老、白身魚や帆立、ムール貝などの海の幸をお楽しみいただける東京會館伝統のブイヤベースです。まろやかな味わいのマッシュポテトのレイユを添えてご提供します。



■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)

■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 17:30~20:30L.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」冬のメニュー

**ロッシニ冬のおすすめカレー**

**旬の大根の入ったチキンカレー 切り干し大根のアチャール添え**

単品 ¥3,080 / セット ¥4,730

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

ジューシーな鶏もも肉と焼き色をつけた大根を、スパイスやカシューナッツから作ったカレールーでお召し上がりいただけます。甘酸っぱく調味した切り干し大根の漬物を添えてご提供します。ロッシニテラスでは、期間限定メニューを含む全 6 種類のカレーをそろえております。



<その他のカレーメニュー>

プレーンオムレツカレー ¥2,420 / グリル野菜カレー ¥2,640 / シーフードカレー ¥2,640 / ビーフカレー ¥2,970 / 岩中豚のロースカツカレー ¥3,080

**ロッシニ冬のおすすめスパゲティ**

**常陸牛入り挽肉のボロネーゼ ローズマリーの香り 焼き芽キャベツ添え**

単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

常陸牛入りの挽肉をふんだんに使ったボロネーゼです。フレッシュなローズマリーや香味野菜を加えて、赤ワインとともに煮込んだ豊かな風味をお楽しみいただけます。香ばしく焼いた芽キャベツを添えてご提供します。



**ライトミールセット**

**大豆ミートのキーマカレー 生姜の香るトマトアチャール添え ¥3,850 SDGs メニュー**

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火) ※ランチ限定、ご予約限定

大豆を原料にした植物性の食材でありながら牛肉を食べているような味わいが楽しめる「大豆ミート」の挽肉を使用したキーマカレーです。ルーは、香辛料を炒めて作ったスパイシーな味覚です。生姜でマリネしたチェリートマトのアチャール(漬物)を添えてご提供します。地球環境にも健康にも優しい食材を、東京會館ならではの味わいでお楽しみください。





## お二人から楽しむディナープラン

¥10,500(サービス料込み) / ショートコース ¥7,000(サービス料込み)

※2名様より3日前までの要予約

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

お食事とフリーフローがセットになったディナープラン。ハーブの香りがアクセントとなるローストチキンをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、小海老のアヒージョ、お食事の締めくくりの Pasta など充実した内容をご提供します。料理やドリンクの内容をシンプルにしたショートコースもご利用いただけます。

＜プラン内容＞ オードヴルバリエ/ブルスケッタ 2種(サーモンコンフィ/生ハム)/小海老とイカのアヒージョ/ハーブが香るローストチキン リョネーズポテト添え/常陸牛入り挽肉のボロネーゼ ローズマリーの香り/ミニデザート  
フリーフロー:スパークリングワイン/生ビール/白ワイン・赤ワイン/カクテル/ハイボール/ソフトドリンク各種  
※2時間制(ドリンク90分制)



## 月替わりのおすすめカクテル

12月: ベリーとエルダーフラワーのシャンパンカクテル (右) ¥2,750

1月: フレッシュ林檎のジャックローズ (左) ¥2,310

2月: 抹茶のアレキサンダー(中) ¥2,200

旬の果実や抹茶のフレーバーを楽しめる月替わりのカクテルです。

12月 は 2 層のグラデーションが華やかな 4 種のベリーとエルダーフラワーのシャンパンカクテル、1 月はりんご果汁にりんごのブランデーを組み合わせたジューシーなカクテルをご提供します。2 月は抹茶とチョコレート風味のリキュールが香るバレンタインデーにもおすすめの一杯となっています。



## 「ロッシニテラス」冬のスイーツ

冬のアフタヌーンティーセット ¥4,400/グラスシャンパン付き ¥6,600 ※14:30~16:30

レイトアフタヌーンティーセット ¥4,400/グラスシャンパン付き ¥6,600

※17:00~19:00(月曜日~金曜日限定)、2日前までの要予約

苺のショートケーキやラズベリームースなどフルーツを主役にしたスイーツや、バレンタインシーズンにぴったりのチョコレートを使ったタルトやムース、クリキントンをアレンジした和風テイストなど、バラエティ豊富なスイーツをご提供します。

販売期間:12月26日(月)~2023年2月28日(火)

＜セット内容＞苺のショートケーキ グラス仕立て/クリキントンとチョコのテリーヌ/洋梨のカaramelミルクチョコレートのムース/ラズベリームース ライチゼリー入り/ピスタチオとラズベリーのパウンドケーキ/レアチーズショコラタルト/ヌガーグラッセ ドライストロベリー入り/フォワ・グラのラビオリ スプレムソース/サーモンリエット/野菜とチーズのケーキサレ(ほうれん草、かぼちゃ、さつまいも、モッツアレラチーズ)/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(ドリンク90分制)



## ～大人のパフェ～ ピスタチオとルージュ・ベリーのパフェ ¥2,420

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

フレッシュストロベリー、ラズベリーの甘酸っぱさと、まろ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。

＜内容＞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





TOKYO KAIKAN

■販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

■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。

## 「日本料理 八千代」で味わう旬の味覚

### 河豚鍋 ¥16,500

販売期間:11月1日(火)~2023年3月31日(金)

※2名様より2日前までの要予約

長崎県産のふぐを、薄造りと唐揚げ、ふぐちりでお楽しみいただける冬季限定メニューです。先付、前菜、雑炊、水菓子と併せたコースでご提供します。「白子」(時価、要予約)、「ヒレ酒」(¥2,200)もご用意いたします。



### 寿司コース 藤 ¥13,200

### 寿司コース 瑠璃 ¥16,500

販売期間:通年

※前日 18時までの要予約

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。年末や新年のご会食にもおすすめです。



■販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)

■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。

## 「TOKYO KAIKAN 會」の鉄板焼きコース



### 飛翔 ¥15,800

※2名様より前日 18時までの要予約

販売期間:2023年1月4日(水)~2月28日(火)

グランドオープン 4周年を記念し、オープン時にご好評をいただいた人気のコースを特別価格でご提供します。米糎(こめあられ)を纏わせた、香ばしい食感の白身魚を和風出汁の餡でいただく一品や、新鮮な活車海老をもち玄米のリゾットと合わせた一皿、黒毛和牛サーロインとフィレの食べ比べなど、厳選食材をお客様の目の前で焼き上げる鮮やかな調理の演出と会話でおもてなしいたします。

<コース内容>先付/米糎を纏った旬魚 和風出汁餡/活車海老 ニューバーグソース 焼きリゾットと共に/季節の焼き野菜/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/国産黒毛和牛120g サーロインとフィレの食べ比べ/ご飯またはガーリックライス、香の物、味噌椀/特製デザート





TOKYO KAIKAN

- 販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)
- 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。

## 「MAIN BAR」

### 東京丸の内のはちみつを使用した 丸の内ハイボール ¥1,980 SDGs メニュー

販売期間:無くなり次第終了

日本を代表するオフィスエリアでありながら、豊かな皇居の緑を望む丸の内では「東京丸の内のはちみつ」を、地産地消食材として使用したカクテルです。ハニーウォーターをスコッチウイスキーとソーダで割り、レモンを添えるハイボールスタイルで、ほんのりとした甘さとコクを感じる上質な一杯に仕上げました。



### イカと小海老のアヒージョ ¥1,980

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火)

メインバーでは、お酒に合う本格的なお料理もお楽しみいただけます。「イカと小海老のアヒージョ」は、魚介のおいしさを香り豊かなガーリックとオイルが引き立てるお料理で、バケットを添えてご提供します。



- 販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)
- 営業時間:(ランチ)11:30~14:00 L.O./ (ディナー) 平日 16:00~22:00 L.O. ※土日祝は定休日
- お問い合わせ先:050-3134-3553(直通)
- ※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。

## 「スイーツ&ギフト」の季節限定商品

### <冬の期間限定マロンシャンテリー>

#### 12月限定 フランス産のマロンとショコラの プレミアムマロンシャンテリー ¥1,728

販売期間:12月1日(木)~12月30日(金) (※12/22~25を除く)

マロンシャンテリーは 70 年ほどの歴史を持つ、東京會館初代製菓長 勝目清鷹が考案したモンブランです。12 月限定のプレミアム商品では、フランス産の栗にマロングラッセのペーストを加えたフィリングと、まろやかなミルク風味のチョコガナッシュを味わっていただけます。周囲を飾り付けたチョコレートクリームは、ビターな風味のフランス産チョコレートを使用。甘さと苦みのバランスのよい大人のモンブランに仕上げました。



#### 1・2・3月限定 福岡県産あまおうと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,728

販売期間:2023年1月5日(木)~3月31日(金)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺と和栗の上品な甘み、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみいただけます。



### ミニマロンシャンテリーセット ¥1,728

#### 12月:カフェキャラメル・白・ストロベリー / 1・2月:ショコラ・白・ストロベリー

販売期間:12月1日(木)~2023年2月28日(火) (※12/22~25を除く)

通常のマロンシャンテリーをミニサイズにし、一度に3種のフレーバーを楽しめるお得なセット。定番の「マロンシャンテリー(右奥)」はもちろんのこと、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー カフェキャラメル(手前・12月)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(左)」をご提供します。※1-2月は、「マロンシャンテリー カフェキャラメル」が「マロンシャンテリー ショコラ」に変わります。





### < 苺を味わうスイーツ >

#### 苺のタルト ¥810

販売期間：2023年2月1日（水）～5月31日（水）

りんごの赤く丸い形をイメージして、フレッシュな苺を飾り付けたタルトです。サクサクとしたクッキー状の生地の上に、柔らかく煮たりんごとカスタードクリーム、生クリームを重ね、ホワイトチョコレートとりんごのゼリーをトッピングしました。



#### 苺のミルフィーユ カット ¥864 ホール ¥4,104 **復刻スイーツ**

販売期間：カット：12月1日（木）～2023年5月31日（水）（※12/22～25を除く）

ホール：2023年1月5日（木）～5月31日（水）（※ホールは要予約）

今年開業 100 周年を迎えた東京會館では、毎シーズン伝統のスイーツを復刻してご提供しています。苺のミルフィーユは、風味豊かなパイ生地でジューシーな「とちおとめ」と生クリームをサンドした人気の高いスイーツです。ホールタイプは、カットタイプの約 5 個分の大きさでご提供します。



#### パリプレスト あまおう ¥3,024

販売期間：2023年1月5日（木）～5月31日（水）

※要予約

軽い食感が楽しめるシュー生地で、カスタードクリームと生クリーム、旬を迎える苺「あまおう」をサンドしました。クリームの間には、チョココーティングしたパール状のシリアルも加えて食感をプラス。大粒の「あまおう」と苺フレーバーのギモーヴ、ドライラズベリー、ホワイトチョコレートでデコレーションしています。



### < チョコレートやキャラメルスイーツ >

#### アールグレイショコラ ¥810

販売期間：12月1日（木）～2023年5月31日（水）（※12/22～25を除く）

チョコレートガナッシュとバタークリーム、スポンジのすべてにアールグレイの茶葉を練りこみ、豊かな紅茶の芳香が漂うチョコレートケーキ。層の間にサンドしたアーモンドプラリネが食感のアクセントとなり、アプリコットジャムの酸味がチョコレートの甘さを引き立てます。トッピングはブラックベリーとカカオニブ（クラッシュしたカカオ豆）で、スタイリッシュな三角形にカットしてご提供します。



#### キャラメルポワール ¥864

販売期間：12月1日（木）～2023年2月28日（火）（※12/22～25を除く）

洋梨のキャラメリゼと洋梨のジャムに、ミルクチョコレート入りのキャラメルムースを組み合わせたスイーツです。アーモンドを加えたスポンジや、カリカリとした食感のアーモンドプラリネの香ばしさが、キャラメルの濃厚な甘さを引き立てます。



#### ボンボンショコラ 6 個入り ¥2,160、8 個入り ¥2,808、12 個入り ¥4,104

販売期間：通年（時季によりフレーバーが変わります）（※12/22～25を除く）

ショコラティエのこだわりが光る 8 種の味わいのボンボンショコラ。

<内容>1.ガナッシュ ノワール：ハイカカオのチョコレートを使用、東京會館定番の一品/2.スペキュロス：シナモンやナツメグなどのスパイスが香るガナッシュ/3.キャラメルブルーサルレ：リッチな塩バターキャラメルボンボン、東京會館定番の一品/4.アプリコット&ジャスミン：ジャスミンティーの香りのチョコレートにアプリコットジュレを重ねた 2 層のガナッシュ/5.プラリネショコラ：アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、東京會館定番の一品/6.はちみつ&ジンジャー：フランス産はちみつに擦りおろし生姜を加えたハート形/7.ポワール：洋ナシのピューレ入りガナッシュ/8.ラズベリー&ストロベリー：ラズベリーとストロベリーの 2 種のピューレ入りガナッシュ







TOKYO KAIKAN

## 年始のお手土産におすすめの新春スイーツ

### 1月限定 クリキントタルト ¥918

販売期間:2023年1月2日(月)~1月31日(火)

一番上に金箔が添えてあるお正月らしさもある華やかな一品です。上部は全て練った栗のみを使用しているため、濃厚な栗の甘さを堪能できます。下のタルトは、ココアのクッキー、ほうじ茶、アーモンドクリーム、くるみを混ぜ合わせました。栗の甘み、タルトのココアの渋み、ほうじ茶の苦みとのコントラストを楽しめます。



### クリキントンショコラテリーヌ ¥7,560 ※数量限定、3日前まで要予約

販売期間:2023年1月2日(月)~3月31日(金)

甘露煮の栗を裏ごししたクリキントンを羊羹のようなスタイルでご提供する和風スイーツです。カットした栗を入れて金箔を添えました。ビターチョコレートのガナッシュとの2層になっており、栗とショコラの味覚のハーモニーをお楽しみいただけます。新年の手土産にもご利用いただけるように桐箱に入れてご提供します。



### モンブラン クラシック ¥810 **復刻スイーツ** \*1日限定8個

販売期間:2月1日(水)~5月31日(水)

東京會館で提供していた昔ながらのモンブランをブラッシュアップし、復刻スイーツとして発売いたします。外側は、スペインの“ガリシアの栗”のグラッセを裏ごしした濃厚なクリームとフランス産マロンペーストを混ぜ合わせたクリームを、たっぷりと絞りました。中には、食感が楽しめるメレンゲと無糖の生クリームがぎっしりと詰まった一品です。



■販売店舗: ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

■営業時間:10:00~20:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※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。

東京會館は、NEWCLASSICS。「新しくて伝統的」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 m <sup>2</sup>
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 H P	<a href="https://www.kaikan.co.jp/">https://www.kaikan.co.jp/</a>
公 式 Facebook	<a href="https://www.facebook.com/tokyokaikan/">https://www.facebook.com/tokyokaikan/</a>
公 式 Instagram	<a href="https://www.instagram.com/tokyokaikan">https://www.instagram.com/tokyokaikan</a>



## ■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](https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html)

## ■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えました。2021年11月1日から2022年12月31日までを創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関係する人物を知ることができるヒストリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】 <https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも  
あなたとつくる東京會館

100<sup>TH</sup>  
Anniversary

## 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(丸の内)駅」

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 PR コンサルティング内) 担当: 岡野、川畑

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp