



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年5月26日

東京會館 本館「夏限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、鮎(あゆ)など季節の食材や、希少部位の肉料理、黒トリュフなどを提供
- 鱧(はも)や鰻(うなぎ)など贅沢な食材を揃えた日本料理や、特別価格の鉄板焼きコースをご用意
- スパイシーな味覚で夏を演出する「カレーフェア」、スイーツの「トロピカルフェア」を開催



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、2023年6月1日(木)から8月31日(木)までの期間、希少部位の肉料理や黒トリュフなどの贅沢な食材、旬の食材で夏らしい季節感を楽しめる限定メニューを販売します。

日本の食材を巧みに使ったミシュラン一つ星のフランス料理や、暑気払いの席にもおすすめの会席やコース料理が充実

ミシュラン一つ星のフランス料理「レストラン プルニエ」では、シェフ・松本浩之が、日本の食材と季節感を巧みにフランス料理に織り込んだ鮎(あゆ)の料理や、イベリコ豚の希少部位“セクレト”を用いた肉料理、ブランド牛肉に旬を迎えるオーストラリア産黒トリュフを組み合わせ、食材が生育した環境からインスピレーションを受けた肉料理をご提供します。

鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、お客様への感謝の気持ちを込めた特別価格のコース、グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、海老や舌平目などを用いて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、日本料理「八千代」では、鱧(はも)や鰻(うなぎ)、雲丹(うに)などの贅沢で多彩な食材を季節感あふれる演出でお楽しみいただける会席料理をご用意しています。

東京會館の人気料理を満喫していただく「カレーフェア」、スイーツでリゾート気分を楽しむ「トロピカルフェア」を開催

オールデイダイニング「ロッシニテラス」は、当館の人気メニューであるカレーをお楽しみいただける「カレーフェア」を開催し、完成まで3日をはかる定番の欧風カレーや、岩中豚(いわちゅうぶた)を使った期間限定カレーをご紹介します。

パストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、「トロピカルフェア」と題してマンゴーやパッションフルーツ、パイナップルなどを使ったスイーツやパストリーを販売するほか、ピスタチオとレモンの風味のエクレーアなど柑橘を取り入れた夏らしい風味のスイーツもご用意します。

※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(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。



TOKYO KAIKAN

「レストラン プルニエ」の夏メニュー

滑らかな鮎のムースリーヌと秋田の蓴菜 夏仕立て

コース¥24,200 の一品 / 単品 ¥5,060

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

香ばしく焼いた鮎(あゆ)の味と香りを丸ごと調理して、滑らかなテリーヌでお楽しみいただく一品です。みずみずしいジュレとグリーンサラダを盛り付けて涼感を演出し、泳ぐような姿の稚鮎(ちあゆ)のフリットを添えて、夏の清流をお皿の上に再現しました。



スペイン産 イベリコ豚“セクレト”の網焼き 赤パプリカのリゾット 山葵リーフと共に

コース¥16,500 の一品 / 単品 ¥6,820 ハーフサイズ ¥4,400

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

スペイン産イベリコ豚の希少部位である“セクレト”を、香ばしい網焼きでご提供します。豚のさまざまな部位の旨みを凝縮させたジュのソース、赤ピーマンとともに炊いたリゾット、みょうがのピクルスと葉ワサビを添え、スペインをイメージする赤と緑のコントラストの一皿に仕立てました。



岩手県産 短角牛フィレ肉赤身 バターでやさしく火入れ オーストラリア産黒トリュフ風味 どうもろこしのピュレ

コース¥24,200 の一品 / 単品 ¥12,100 ハーフサイズ ¥5,720

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

岩手県産の短角牛フィレ肉赤身を、黒トリュフとともにご堪能いただける一品。素材の味を最大限に引き出すためにバターで軽く火を通し、ペリグーソースとともにご提供します。付け合わせには、夏野菜でもあるどうもろこしをテーマに、トリュフ入りのどうもろこしピュレとポップコーン、コーンスプラウトを添えました。黒トリュフは、この時季に旬を迎えるオーストラリア産を使用しています。



じっくりと火を入れたマンゴーのフォンダン ココナッツのアイスクリーム

コース¥16,500、¥24,200 の一品 / 単品 ¥2,750

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

マンゴーをじっくりと加熱することで、とろけるような食感を引き出したデザート。マンゴーのエスプーマとココナッツのアイスクリームを添えて、南国の気分が味わえる一皿に仕立てました。涼感を演出する山椒のジュレとタピオカを飾り付け、山椒の香りのエキューム、ココナッツのマルトセックを添えてご提供します。



■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)11:30~14:30 / (ディナー)17:30~22:00 ※月曜定休

■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

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の夏のおすすめ

グリルロッシニコース ¥16,500

※2日前 18時までの要予約

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

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フルコースです。天使の海老と舌平目を組み合わせた伝統の魚料理のほか、グリーンペッパーをアクセントとした牛フィレ肉ステーキなどをご堪能いただけます。贅沢で華やかなお料理は、お祝いの会席や記念日にもおすすめです。

<コース内容>

アミューズ/アトランティックサーモンのオレンジ香るタルタル タイムのサブレ/パソワール/天使の海老と舌平目のファルシー ヴァンプランソースとアメリカヌソース/国産牛フィレ肉のペッパーステーキ グリーンペッパーのシャトーソース/桃のムース ラベンダーのゼリー/コーヒー または紅茶と小菓子



黒鯛のポワレ バジルブルーブランソース サコタッシュ

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:6月1日(木)~8月31日(木)

皮は香ばしく、身はふっくらと焼き上げた黒鯛のポワレです。まろやかなブルーブランソースに、バジルが香るジェノベーゼソースを組み合わせました。とうもろこしや赤パプリカなど色鮮やかな夏野菜のサコタッシュを添えてご提供します。



岩中豚肩ロースのビール煮込み フランドル風

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:6月1日(木)~8月31日(木)

岩中豚(いわちゅうぶた)の肩ロース肉を、玉ねぎやドウミグラスソースとともに煮込んだ肉料理です。黒ビールを加えて煮ることで風味を増し、お肉をさらに柔らかく仕上げます。香草などで味付けしたトマトのコンフィとバゲットを添えてご提供します。



アイナメのポワレ 青海苔のブイヨン アーモンドクルート仕立て

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:6月1日(木)~8月31日(木)

脂ののったアイナメに、夏の磯辺を思わせる青海苔(あおのり)を散りばめたブイヨンを組み合わせた料理です。アーモンド入りのパン粉で作ったクルートを魚の身に重ね、サクサクとした食感と香ばしさを演出します。



■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 / (ディナー)17:30~22:00 ※水曜定休

■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

「ロッシニテラス」夏のメニュー

【カレーフェア】

3日間かけて作る東京會館の長年にわたる人気商品の欧風カレーをはじめ、今夏は、定番の味から季節限定メニューまで、選ぶ楽しみのあるカレーフェアを開催します。オリジナルの薬味も併せてお楽しみください。



ロッシニ夏のおすすめカレー

岩中豚ロースグリエの夏野菜ラタトゥイユカレー(写真左)

単品 ¥3,080 / セット ¥4,730

販売期間: 6月1日(木)～8月31日(木)

塩麴でマリネして柔らかさが増した岩中豚(いわちゅうぶた)ロース肉を乗せた、夏にぴったりの食欲をそそるスパイシーな一皿。ナスやズッキーニなどのラタトゥイユも添えた、お肉も夏野菜も味わえるカレーです。

ビーフカレー(写真中)

単品 ¥2,970 / セット ¥4,950

販売期間: 通年

東京會館の伝統的なレシピを受け継ぐ欧風カレーです。玉ねぎを炒めるのに1日、カレー粉と特製ブイオンを加えて煮込む工程に1日、さらに1日寝かせ、3日かけて仕上げた風味豊かな味覚をお楽しみいただけます。

グリル野菜カレー(写真右)

単品 ¥2,640 / セット ¥4,620

販売期間: 通年

3日間かけて完成した欧風カレーに、グリルで網焼きにした野菜を組み合わせたメニュー。幅広い層の方に愛される伝統の味覚です。

<その他のカレーメニュー>

プレーンオムレツカレー ¥2,420 / シーフードカレー ¥2,640 / 岩中豚のロースカツカレー ¥3,080 / フィレビーフカレー ¥4,400

ロッシニ夏のおすすめスパゲティ

フレッシュトマトとバジルのシーフードパスタ

単品 ¥2,640 / セット ¥4,290

販売期間: 6月1日(木)～8月31日(木)

小海老と帆立、イカに、ソテーしたミニトマトを組み合わせたシーフードスパゲティ。トマトソースにはフレッシュなバジルを加え、風味と色彩のアクセントをつけました。



ライトミールセット

大豆ミートのボロネーゼ ¥3,850 SDGsメニュー

販売期間: 6月1日(木)～8月31日(木) ※ランチ限定、前日までの要予約

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、トマトや香味野菜とともに煮込んだボロネーゼです。赤ワインを加えて煮詰めることで、まろやかなコクを醸し出しています。牛肉などの動物性食材に比べて低カロリー・低コレステロールで、かつ不足しがちな繊維質も摂取できますので、健康を気遣われる方にもおすすめです。





TOKYO KAIKAN

グループパーティプラン

¥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:6月1日(木)~8月31日(木)

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。グリルしたチキンと2種類のシャルキュトリーをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、小海老とじゃがいもを風味豊かなバターで調味した料理、お食事の締めくくりにパスタ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。※写真は2名様分の盛り付け例です。



<プラン内容> オードヴルバリエ / ブルスケットタ 2種(キッシュ / サーモンのタルタル) / 小海老とじゃがいものブルギニオン風(ショートコースを除く) / チキングリエとシャルキュトリー / フレッシュトマトとバジルのパスタ(ショートコースを除く) / ミニデザート(ショートコースを除く)
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

6月: チェリーオールドファッションド (写真右) ¥2,530

7月: フレッシュベリーニ (写真中) ¥2,750

8月: フィグサイドカー(写真左) ¥2,530

旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。6月は国産のさくらんぼとクラフトバーボンウイスキー、チェリーブランデーの芳醇な香りが楽しめるカクテル、7月は国産の桃にスパマンテとグレナデンシロップを加えたトラディショナルスタイルのベリーニ、8月は愛知県産いちじくに、フォションのセイロンティーリキュールとブランデーを加えた一杯をお届けします。



「ロッシニテラス」夏のスイーツ

夏のアフタヌーンティーセット ¥4,620 / グラスシャンパン付き ¥6,820 ※14:30~16:30

夏のレイトアフタヌーンティーセット ¥4,620 / グラスシャンパン付き ¥6,820

※17:00~19:00(月曜日~金曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)



夏の季節感を楽しんでいただけるアフタヌーンティーセット。フレッシュな果実を飾り付けたマンゴータルトや、レモンのパウンドケーキ、オレンジと卵を使ったスペイン菓子「カタラーナ」などの爽やかな風味のスイーツをご提供します。このほか、グラスに盛った白桃のゼリーやラベンダーの香りの葛菓子といった、涼しげな演出のスイーツもご用意。セイボリーは、とうもろこしと組み合わせ合わせたフォワ・グラ入りラビオリ、フロマージュブランにプルーンをアクセントにしたカナッペ、自家製の生地を夏野菜とともに焼き上げたピザをご提供します。

<セット内容> オレンジのカタラーナ / 白桃のムース / ウィークエンド シトロンケーキ / マチエドニア / ティラミス クレープ / マンゴータルト / ラベンダー葛玉 / フォワ・グラのラビオリ コーン風味のソース / フロマージュブランのブルスケッタ プルーンのコンフィチュール / 自家製ピザ / スコーン2種 (プレーン / メープル) / フルーツジャム / クロテッドクリーム

※お好みの紅茶・コーヒーをお好きな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)



TOKYO KAIKAN

～大人のパフェ～ ルージュメロン ¥2,640/セット¥3,740 ※14:00～

販売期間:6月1日(木)～8月31日(木)

旬を迎えて糖度が増したルージュメロンに、パイナップルやパッションフルーツ、ココナッツといった南国の果実を組み合わせたパフェです。ルージュメロンはみずみずしいカットをトッピングとして添えるほか、果肉や果汁をふんだんに使ったゼリーと生クリームに仕立て、色鮮やかなトロピカルフルーツのソースやブランマンジェ、アイスクリームなどとともにグラスに重ねました。



<内容>フレッシュルージュメロン、ルージュメロンのゼリー、ルージュメロンの生クリーム、パッションフルーツ入りチョコレート、エキゾチックピューレ(マンゴーやパイナップル、ライムなど)のブリュレ、ココナッツミルクのブランマンジェ、ココナッツミルクの求肥、マンゴーとパイナップルのソース、パッションフルーツのソース、ココナッツのクッキー、バニラアイスクリーム、生クリーム

■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:平日 11:30～22:00 / 土日祝 11:00～22:00

■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

涼風会席 ¥27,500

※3日前までの要予約

販売期間:6月1日(木)～8月31日(木)



贅沢な食材で夏の季節感とともに楽しみいただける会席料理です。鱧(はも)料理に始まり、鮑(あわび)やウニの盛り合わせ、鮎(あゆ)の塩焼き、活巻海老の天ぷら、氷温熟成することでうま味が増したブランド肉「氷室豚」の串焼きなど10品をご提供します。お酒のつまみにも合う少量で盛り付け、夏らしい涼感を感じる演出でおもてなしします。締めには鰻重(うなぎゅう)をご用意しており、暑気払いの会食にもおすすめです。

<内容>旬肴:活鱧湯引/磯の香り:貝焼鮑、栄螺壺焼、焼雲丹/涼味:酒肴五種盛り/納涼肴:鱈のたたき、いかそうめん/焗炉:香魚塩焼、蓼酢/氷室:幻の豚アスパラ串/温石:ねぎま鍋/油売り:活巻海老の天麩羅/お江戸:鰻重、奈良漬、肝吸/水菓子

鱧会席 ¥16,500

※2日前までの要予約

販売期間:6月1日(木)～8月31日(木)

鱧(はも)の湯引きをはじめ、香ばしく蒲焼きにした鱧(はも)ざく、鱧(はも)のだしを味わう鍋、鱧(はも)寿司など、さまざまな形で旬の鱧を味わっていただける夏限定の特別会席です。



鰻重御膳 ¥9,350 ※ランチ限定、1日20食限定

鰻重会席 ¥13,200 ※ディナー限定、1日20食限定

販売期間:6月1日(木)～9月30日(土)

※前日18時までの要予約

炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻(うなぎ)は、蒲焼きと白焼きの二つの味をお楽しみいただけます。ランチ限定の鰻重(うなぎゅう)御膳は小鉢、お造り、茶碗蒸し、鰻重(うなぎゅう)、香の物、肝吸、水菓子の充実した内容です。ディナータイムにも、鰻重(うなぎゅう)会席をご用意いたします。





TOKYO KAIKAN

■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 / (ディナー)17:30~22:00 ※火曜定休

■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

彩(あや) - AYA - ¥19,000

販売期間: 6月1日(木)~8月31日(木)

※2名様より、2日前までの要予約

贅沢なお肉や旬の食材を、夏らしい味付けで調理し、色彩感豊かな料理に仕立てる鉄板焼きのコース。今回は、「食材応援キャンペーン」と銘打ち、食材の価格が高騰するなかでも、お客様に夏のご会食をお楽しみいただけるように、製造・販売元との協力やレシピの工夫により実現した特別価格 19,000 円(通常価格 23,100 円)のコースをご提供します。



焼き目を付けたホワイトアスパラガスに味噌だまりに漬けた卵黄を添えた独創的な前菜や、フレンチでは初夏の定番メニューである「パリソワール」に野菜を加えてアレンジし、コンソメのジュレと組み合わせた冷製スープ、タジン鍋で蒸し焼きにして爽やかなすだちバターで調味した活鮑(あわび)をご提供します。メインディッシュにはサーロインとフィレを食べ比べできる黒毛和牛のステーキをご用意しています。

<コース内容> 先付/ホワイトアスパラガス/冷製野菜スープ コンソメのジュレと共に/旬の焼き野菜/活鮑と茸のタジン鍋焼き/會サラダ/黒毛和牛 120g サーロインとフィレの食べ比べ/カリカリ梅のガーリックライス、味噌椀、香の物/鉄板焼きデザート

■販売店舗: 鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

■営業時間: (ランチ)11:30~14:30 / (ディナー)17:30~22:00

■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」



サントリー 白州 12年 ¥3,300

サントリー 白州 18年 ¥8,250

メインバーでは、流通量の少ない国産ウイスキーも取り揃えています。「サントリー白州12年」は甘く柔らかなスモーキーな香り、「サントリー白州18年」は深い香りとおほのかなスモーキーさをご堪能いただけるウイスキーで、夏季は炭酸の泡が涼しげなハイボールがおすすめです。



TOKYO KAIKAN

スモークサーモン ¥2,640

オイルサーディン ¥1,650

メンバーでは、おつまみのほかにも本格的なフランス料理や一品料理もご用意しており、お食事をしながらのバータイムをお過ごしいただけます。爽やかな炭酸とともに味わうハイボールはお食事に合わせる一杯としてもおすすめ。スモーキーな味わいのウイスキーと相性のよい「スモークサーモン」や、サラダとレモンを添えてご提供する「オイルサーディン」などとともにお楽しみください。

■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 / (ディナー)16:00~22:00 ※土日祝 定休

■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

【トロピカルフェア】

スイーツとベーカリーでは、8月31日まで「トロピカルフェア」を開催し、マンゴーやパッションフルーツ、パイナップルといった南国のフルーツをご堪能いただける商品をご提供します。

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)



マンゴーショートケーキ(写真左) ¥918

フレッシュなマンゴーの実をスライスし、ミルク感たっぷりの生クリーム、風味豊かなスポンジを二段重ねにしました。繊細な層を重ね、目にも美しいショートケーキに仕立てました。

マンゴープリン(写真中央左) ¥864

マンゴーをなめからに仕立てたプリンの中に、モチモチとしたココナツの水まんじゅうが入った、食感も楽しめるスイーツ。色鮮やかなマンゴーソースと、生クリームを重ね、ココナツ入りのクランブルとピスタチオをトッピングしました。

マンゴー・ココ(写真中央右) ¥2,376

バターの風味豊かなパウンドケーキの上に、鮮やかなオレンジ色のマンゴーピューレを飾り付けたホールタイプのスイーツ。ライムやマスカルポーネチーズで酸味を加えた生クリームと、ココナツでトロピカルな味わいを演出しました。

オムレット・フロマージュ(写真右) ¥702

パッションフルーツ風味の爽やかなヨーグルトクリームと、パイナップルのコンフィチュール、シロップ煮のパイナップルを、ふんわりとした食感のオムレットでサンドしました。パイナップルとチョコレートがけしたバナナチップをトッピングしています。



TOKYO KAIKAN

<爽やかな酸味と香りの柑橘スイーツ>

シトロン・ピスターシュ ¥810

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

ピスタチオのクリームと、パッションフルーツ味のチョコレートが入ったレモンクリームをクッキー生地でサンドした、爽やかな酸味が夏にぴったりのエクレア。ほうじ茶のクランブルもサンドすることで、甘みと酸味だけでなく渋みもプラスし、食感の変化をつけています。



リュミエール・サヴァラン ¥756

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

バニラムースとオレンジのゼリーを組み合わせさせたスイーツ「リュミエール」を、涼しげなガラスデザートに仕立てました。コアントローやグランマニエで風味付けしたオレンジゼリーの中に甘く味付けしたサヴァランを入れ、生クリームやパールクラッカン、細工をしたホワイトチョコレート飾りをつけています。



<伝統の味 マロンシャンテリーとカスタードプリン>

北海道産ルージュメロンと和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,728

販売期間:7月1日(土)~8月31日(木)

北海道産のルージュメロンと和栗を贅沢に使用し、ルージュメロンの果汁をたっぷり使った生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。みずみずしい果肉と和栗の上品な甘み、滑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(ルージュメロン・白・パッションマンゴー) ¥1,728

販売期間:6月1日(木)~8月31日(木)

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です。東京會館伝統の味の「マロンシャンテリー」(写真右奥)のほか、ルージュメロン味の「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真左)、マンゴーとパッションフルーツ味の「マロンシャンテリー パッションマンゴー」(写真右手前)をご提供します。



カスタードプリン ¥540

販売期間: 通年

新鮮な卵と牛乳、砂糖に、バニラエッセンスで香りを加えた、シンプルなレシピのプリン。加熱の加減を丁寧に調整することで、素材本来の味を引き立てています。お子様をはじめ幅広い年代の方にお召し上がりいただける伝統のスイーツです。



ボンボンショコラ (写真は12個入り)

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)

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.ジャスミンライチ:ジャスミンのガナッシュとライチのパートドフレイの2層/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.パッションマンゴー:フレッシュマンゴーとパッションフルーツのガナッシュ、完熟マンゴーをイメージしたオレンジ色/5.ブラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネ、東京會館定番の一品/6.カシスとブルーベリー:ブルーベリーとカシスのフルーティな味わいにカシス酒が香るガナッシュ、星空をイメージした深い青紫色/7.フレッシュミント:フレッシュなミントの葉から抽出したハーブの香りのホワイトチョコレート/8.バナナ:バナナチップとヘーゼルナッツペーストの入ったキャラメル味のガナッシュ





TOKYO KAIKAN

ふわふわバターミルクパン<アナナ> ¥648

販売期間：5月18日（木）～8月31日（木）

こだわりの発酵バター「ブリーズ・ドゥ・メール」を使用したクリームと、パイナップルから作ったコンフィチュールを、ふわふわのパンではさみ込んだプレミアムなミルクパンです。



- 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：平日 10:00～19:00 / 土日祝 11:00～19:00
- 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。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生まれ変わり、2022年11月に創業100周年を迎えました。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 m²
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8 店舗
 バンケットルーム 13 室(貴賓室含む)

公 式 H P <https://www.kaikan.co.jp/>
 公 式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>
 公 式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



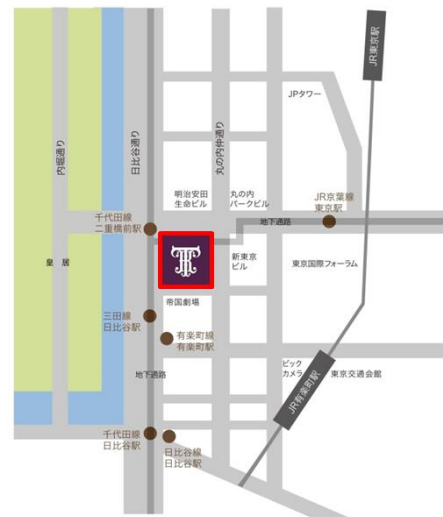
アクセス

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