



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2026年5月21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、仔羊やオマールブルーやフォワ・グラを使ったメニューを提供
- 鱧や鰻など季節感をお楽しみいただく日本料理や、活鮎や黒毛和牛を使った鉄板焼きコース
- 旧館時代のレシピを再現した、東京會館の歴史を物語る復刻メニューもご提供
- 毎年恒例のカレーフェアを開催、夏のトロピカルフルーツを味わうアフタヌーンティーやスイーツも充実



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、2026年6月1日(月)から8月31日(月)までの期間、ヨーロッパ産のオマールブルーや、フォワ・グラ、黒毛和牛といった贅沢な食材や、鱧(はも)・鰻(うなぎ)・鮎(あわび)などの夏の食材により季節感をご堪能いただける限定メニューを販売します。

ミシュラン一つ星のフランス料理や鉄板焼きなど、暑気払いの席にもおすすめのコースが充実

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、コナツカレーソースで味わうオマールブルーや、夏の味覚・マンゴーを組み合わせたフォワ・グラのテリーヌなど、季節感を織り込んだ独創的な料理をご提供します。グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では伝統のレシピをモダンにアレンジしたフランス料理のほか、東京會館の長い歴史の中で愛されてきたレシピを再現した復刻メニューをご提供します。鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、活鮎や黒毛和牛を特別価格で味わえるコース、日本料理「八千代」では、鱧や鰻などの贅沢で多彩な食材で夏の季節感を表現した会席料理をご用意しています。

夏の花畑やブーケをイメージしたアフタヌーンティーやパフェ、夏のフルーツをふんだんに使ったスイーツをラインアップ。東京會館の人気料理を満喫していただく「カレーフェア」を今年も開催

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、旬のトロピカルフルーツ、花茶の葉などを用いて「夏の花畑」を表現したアフタヌーンティーと、「ブーケ」をイメージしたパフェをご提供するほか、バラエティ豊富なメニューをそろえた「カレーフェア」を今年も開催いたします。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」で季節ごとにご提供するプレミアムタイプの「マロンシャンテリー」は、白桃とルージュメロンの2種類をご用意しました。このほか、みずみずしい味わいのグラスデザートやショートケーキ、白桃のシャルロットなど、季節感や涼感を楽しんでいただくスイーツを豊富にそろえました。

※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。画像はイメージで、内容や仕様が実際の商品と異なる場合がございます。



「レストラン プルニエ」の夏メニュー

ミシュラン一つ星レストラン「レストラン プルニエ」では、フォワ・グラにマンゴーを組み合わせた前菜や、オマール海老をフルーティなカレーソースで召し上がっていただく魚料理など、フランス料理に夏の季節感を織り込んだお料理をご提供します。また、シストロン産仔羊のローストなど厳選食材のお料理もご用意。夏野菜やトロピカルフルーツをふんだんに使った目にも鮮やかなスペシャリテは、ご家族のお集まりや、ご接待、記念日のお祝いなど特別な日のお食事におすすめです。

鴨フォワ・グラのテリーヌ 国産マンゴー 生姜のジュレ ラオス産 マッケーンペッパー

コース¥30,000 の一品／単品 ¥6,820、ハーフサイズ ¥4,950

販売期間:6月4日(木)～8月30日(日)

フランス産フォワ・グラのテリーヌを、食感の似た国産完熟マンゴーとともに味わっていただく前菜。テリーヌの上にマンゴーを敷き詰め、マンゴーとマンゴービネガーを凝縮させたジャムを重ねました。ダイス状のマンゴーとともに、クルトン、生姜のジュレを飾り付け、異なる食感と辛味をプラス。マンゴービネガーのソースとバジルオイルを添えてご提供します。エキゾチックな風味のマッケーンペッパーが味覚の余韻を引き出し、マンゴーの味覚とあいまって南国を思わせる風味を醸し出します。



ヨーロッパ産 オマールブルー キュイ・オ・ナチュレル アボカドのムースリーヌとココナッツカレーソース

コース¥30,000 の一品／単品 ¥19,250、ハーフサイズ ¥12,100

販売期間:6月4日(木)～8月30日(日)

上質なヨーロッパ産のオマールブルーを、夏らしくアレンジした逸品。オマールブルーは、海水と同じ3%濃度の塩水で繊細な火入れを行い、柔らかな旨味を引き出しています。オマールブルーの奥深さが広がるソースは、カレー粉にココナッツミルク、甘さと酸味がアクセントになるパイナップルを加えることで、夏らしい風味をお楽しみいただけます。花びらのように飾り付けたアボカドには、ローズマリーの風味をまとったアプリコットのコンポートとフィンガーライムを添え、フルーツの酸味をアクセントとしました。



フランス シストロン産 仔羊のロースト トマトコンフィのカプレーゼ バジリコ風味のジュ

ランチコース¥19,500 の一品、ディナーコース¥21,000 の一品／単品 ¥9,350、ハーフサイズ ¥4,950

販売期間:6月4日(木)～8月30日(日)

フランスでも有数の品質で知られる、シストロン産仔羊をご堪能いただく一皿です。南仏プロヴァンスのシストロンは清らかな水と空気に恵まれ、仔羊はハーブが多く茂った牧草を食べて育つため特徴的な味わいに育ちます。仔羊の肉は、柔らかく風味のよい骨付きの背肉を選び、香ばしくローストしました。トマトのコンソメにフンドヴォーを加えたコクと酸味のあるソースと、爽やかな香味のバジルオイルの2種のソースを添えてご提供します。フルーツトマトにバジルペーストとモッツアレラチーズのムースを重ねたカプレーゼが、仔羊肉の旨味を引き立てます。



再構築した国産レモンのタルトシトロン

ランチコース¥11,000 の一品／単品 ¥2,530

販売期間:6月4日(木)～8月30日(日)

国産レモンを使用してタルトシトロンを再構築したデザート。タルト生地はココナッツクランブルにカダイフを組み合わせ、その上にレモンのコンフィチュールとはちみつ味のレモンコンポートをしのばせたクレームダンジュ、ローズマリーのアイスクリームを乗せています。最後にエスプーマにしたレモンカードをふんわりと重ね、シート状に焼き上げた軽やかなメレンゲを飾り付けました。ソースはバジルオイルとオリーブオイルの2種で、夏のお食事の締めくりにふさわしい爽やかな味覚が広がります。





TOKYO KAIKAN

- 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(13:30 L.O.)/(ディナー)17:30~22:00(21:00 L.O.)
- ※月曜定休(月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます。)
- 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。

「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 ¥18,700

※2 日前までの要予約

販売期間:6 月 1 日(月)~8 月 31 日(月)



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、お祝いや記念日の会食などにおすすめのフルコースです。東京會館の伝統のメニュー「ダブルコンソメスープ」をジュレに仕立て、ヴィシソワーズとともに味わう「冷製スープ パリソワール」のほか、オーブンで焼き色を付けた夏に旬を迎えるスズキを、赤ワインとマッシュルームのソースでお召し上がりいただく魚料理、グリエした国産牛フィレ肉を風味の異なる 4 種のペッパーで味わうスパイスがアクセントの肉料理をご用意しました。

<コース内容>

アミューズ/オーラキングサーモンのタルタル仕立て エストラゴン風味のヴィネグレット/冷製スープ パリソワール/スズキのポワレ 赤ワイン香るシャンピニオンソース/国産牛フィレ肉のグリエ 4種のペッパー/マンゴーのヌガーグラッセ 柑橘のアクセント/コーヒー または 紅茶と小菓子

黒鯛のポワレ 夏野菜の煮込みと共に

ランチコース メイン 1 品 ¥7,150~/メイン 2 品 ¥10,450~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 1 日(月)~8 月 31 日(月)

オリーブオイルでポワレした黒鯛を、ぶどうの香りと甘さが特長のヴィンコットソースで味わっていただく魚料理です。旬の夏野菜は、カラフルな赤や黄のパプリカ、ナスなどをたっぷりと用い、爽やかな酸味のレモンやハーブとともに煮込んでいます。ドライトマトとヤングコーンを添え、旬の野菜も楽しめるヘルシーな一皿に仕立てました。



黒毛和牛ネック肉のビール煮

ランチコース メイン 1 品 ¥7,150~/メイン 2 品 ¥10,450~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 1 日(月)~8 月 31 日(月)

黒毛和牛のネック肉を黒ビールや複数のスパイスとともにじっくり煮込んだ肉料理です。黒ビールが黒毛和牛の肉質をいっそう柔らかくするとともに、ソースにコクや苦みを加えて深みをもたらします。とうもろこしのマッシュポテト、オクラやヤングコーンといった夏野菜、オニオンフライを添えてご提供します。





<期間限定の復刻メニューフェア>

東京會館は 100 年以上にわたる歴史の中でさまざまなメニューを生み出し、そのレシピと調理法を今に継承しています。その中から、お客様からのご要望の声が多い料理や、東京會館ならではのオリジナリティのある料理を厳選し、復刻メニューとして期間限定でご提供します。今回は、洋食の定番である海老フライや、伝統のソースを添えた海老のソテーなど 3 品をご用意しました。幅広い世代の方に喜んでいただけるお料理ですので、ご家族が集まる夏休みのお食事として、また日本の洋食の歴史を感じていただける料理としてお楽しみいただけます。



海老フライ タルタルソース／海老ソテー アメリカンソース 各¥4,400 **復刻メニュー**

※前日 18 時までの要予約

販売期間:6 月 1 日(月)～8 月 31 日(月)

海老フライといえば洋食の代表メニューですが、東京會館ではかつて、海老フライだけでなくアメリカンソースをかけた海老ソテーもご提供していました。今回は身が柔らかなブラックタイガーを使用して、両メニューを期間限定で復活。海老フライはまろやかなタルタルソースを添えたスタイルでご提供します。海老ソテーにかけたアメリカンソースは、海老の殻だけでなく贅沢に身も加えてエキスを凝縮させた風味豊かな味わいで、「小海老のピラフ」など他のメニューでも使われる伝統のソースです。

岩中豚ロース肉の冷ドnbrルー ¥4,400 **復刻メニュー**

販売期間:6 月 1 日(月)～8 月 31 日(月)

豚肉の間にハムとチーズをサンドしてパン粉で揚げた洋風のカツレツです。ナイフを入れるとチーズが溶け出すこのお料理は、ご馳走だったカツレツをさらに贅沢に味わっていただけるメニューとして好評を博しました。今回は、旨味たっぷりの岩中豚(いわちゅうぶた)で再現し、白ワインとエシャロットが香るソースと、夏野菜のラタトゥ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(13:30 L.O.) / (ディナー)17:30～22:00(20:00 L.O.)

※水曜定休 (水曜が祝日の場合は営業日とさせていただきます。)

■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。

「ロッシニテラス」夏のメニュー

<カレーフェア>

東京會館では伝統の製法で仕上げた欧風カレーをはじめ、バラエティ豊富なカレーのメニューをご用意しています。スパイシーな味わいが好まれる夏は、季節限定メニューを加えて 8 種をそろえたカレーフェアを開催します。



**岩中豚ロースのグリエカレー ラタトゥイユ添え ¥3,080/セット ¥5,060**

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

3日間かけて完成させる東京會館の欧風カレーのルーに、塩麴に漬けて柔らかさが増した岩中豚を組み合わせました。パプリカやナスなどのラタトゥイユなどを添えた、お肉も夏野菜も味わえるカレーです。

伊達鶏もも肉のスパイシーカレー ¥2,970/セット ¥4,950

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

多様なスパイスとココナッツミルク、トマトを組み合わせた、スパイシーでありながらまるやかな味わいのカレーです。ターメリックやコリアンダーなどを絡めた伊達鶏のもも肉を、にんにくやトマトなどとともにじっくり煮込み、香り立つホールスパイス(シナモン、クローブ、カルダモン、クミンなど)で仕上げました。夏らしく、しし唐辛子の素揚げとみょうがを添えてご提供します。

グリル野菜カレー 単品 ¥2,640/セット ¥4,620

販売期間:通年

東京會館の欧風カレーに、グリルで網焼きにした野菜を組み合わせたメニュー。鮮やかな色彩が、暑い夏でも食欲をそそり、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/ビーフカレー ¥2,970/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

フリーフロー&ディナープラン ¥11,000 (サービス料込)

※17:00~19:00(入店)、2名様より3日前までの要予約

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

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です。暑気払いや、ご家族やご友人がそろそろ夏休みの集まり、お酒とともに食事を楽しみたいアフターファイブなどさまざまな機会にご利用いただけます。内容はオードヴルに始まり、ブルスケッタ、小海老とイカのトマト煮込み、伊達鶏のもも肉を香ばしく仕上げたグリエ、きのこのクリームソースパスタ、ミニデザートといった計6品の充実した内容です。ドリンクは生ビールやハイボール、ワイン、夏にぴったりのカラフルな色彩のカクテルなどをご用意しています。

<フリーフロー&ディナープラン内容>

オードヴルバリエ/ブルスケッタ 2種/小海老とイカのトマト煮込み/伊達鶏もも肉のグリエとシャルキュトリー/きのこのクリームソースパスタ/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)

**「ロッシニテラス」夏のスイーツ****トロピカルフルーツアフタヌーンティー ~夏の彩り~ ¥5,500/グラスシャンパーニュ付き ¥8,800**

※14:30~16:30、要予約

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)



マンゴーやパイナップル、桃などの夏のフルーツを味わっていただけるアフタヌーンティーセットです。「夏の花畑」をテーマに鮮やかな色彩で口当たりも軽やかなスイーツをそろえ、リゾート気分を味わいたいときや、夏のお集まりなどにぴったりのプレートに仕立てました。

涼感を誘うグラスデザートは、フルーツたっぷりの「サマーフルーツのマCHEDONIA」と、なめらかな「ジャスミンムース」をご用意。ひんやりとしたクリームが口の中で溶ける氷菓「セミフレッド」もお楽しみいただけます。



TOKYO KAIKAN

ラングドシャの蝶を飾った定番のショートケーキやパウンドケーキのほか、多くのスイーツにハイビスカスやジャスミン、エルダーフラワーなどをさまざまに織り込み、花畑の風景を味覚と視覚で表現しました。セイボリーは、白桃を使ったフロマージュブラン、とうもろこしの味わいのフォワ・グラ入りブルテ、洋風肉まんをご提供します。

<セット内容>陽だまりパインショートケーキ/ジャスミンムースとアセロラのガーデングラス/花咲くフロマージュムース/桃のクズモチ風/サンセットセミアフレッド/サマーフルーツのマCHEDニア/夏色レモンのパウンドケーキ/白桃のフロマージュブラン/フォワ・グラ入りコーン風味のブルテ/洋風肉まん/スコーン 2 種(プレーン・カモミールオレンジ)/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)

桃とマンゴ어의夏色ブーケパフェ ¥4,400

※14:30～、1 日 8 食限定、要予約

販売期間:6 月 1 日(月)～8 月 31 日(月)

夏のフルーツを組み合わせて「ブーケ」を表現したパフェです。旬を迎える白桃をバラの花のように盛り付け、そこにラングドシャで作った蝶がとまる遊び心のある盛り付けでご提供します。マンゴーやオレンジといった夏のフルーツのほか、ひんやり冷たい桃とレモンのグラニテ、透明感のあるハイビスカスのゼリー、ヨーグルトムースなど、冷たく爽やかな味わいが広がります。また、花の芳香も巧みに取り入れ、白桃はローズオイルの香りをまとうせるほか、エルダーフラワーのシロップやエディブルフラワーもアクセントに使用。リボンを飾り付けた器を手にする、ローズの香りがふわりと届き、まるで花束を持っているような気分をお楽しみいただけます。



<内容>白桃、白桃のコンポート、マンゴー、オレンジ、アロエ、桃とレモンのグラニテ、マンゴ어의マルムナード(ジャム)、ハイビスカスのゼリー、ヨーグルトムース、バニラの生クリーム、アールグレイティーのシュクレ、エルダーフラワーシロップを含んだスポンジ、ホワイトチョコレート、蝶の形のラングドシャ、ローズオイル、エディブルフラワー(ピオラ、ダイアナ、ペンタスなど)、ハーブ(クレイジーピー、ハニーステビアなど)、銀箔、アラザン

■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(20:00 L.O.) / 土日祝 11:00～22:00(20:00 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

彩(あや) - AYA - ¥25,300

※2 日前までの要予約

販売期間:6 月 1 日(月)～8 月 31 日(月)

黒毛和牛や活鮑などの贅沢な食材を、夏らしい味付けで調理し、色彩豊かな料理に仕立てる鉄板焼きのコース。お肉で元気をつけたい暑気払いのお食事やご家族での会食、記念日など、さまざまな機会にご利用いただけます。ホワイトアスパラガスの前菜や、伝統のダブルコンソメスープのジュレを浮かべた冷製スープ「パリソワール」といった東京會館の夏の人気料理を味わっていただけるほか、タジン鍋を使って蒸し焼きにした活鮑など贅沢なお料理をご用意。メインディッシュは、黒毛和牛のサーロインとフィレの食べ比べをお楽しみいただけます。お客様に夏の鉄板焼きを存分にお楽しみいただけるように、2 日前までにご予約いただいた場合、特別価格 22,000 円(通常価格 25,300 円)でご提供します。



<コース内容>先附/焼き ホワイトアスパラガス/東京會館伝統 夏の冷製スープ パリソワール/旬の焼野菜/活鮑 タジン鍋の炎焼き/會サラダ/黒毛和牛 サーロインとフィレの食べ比べ/ご飯、香の物、味噌椀/鉄板焼きデザート

※ご飯を「ガーリックライス」に変更: + ¥1,100 ※当日変更可



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(13:00 L.O./13:00 最終入店) / (ディナー)17:30~22:00(20:00 L.O. /19:00 最終入店)

■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

鱧会席 ¥17,600

※3 日前までの要予約

販売期間:6月1日(月)~9月30日(水)

鱧の湯引きや香ばしく蒲焼きにした鱧ざく、鱧鍋、天ぷらなど、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。お食事の締めは、喉ごしのよい蕎麦をご用意しています。

<内容>座付:鱧ざく/前菜:一口鱧寿司と季節の肴盛り/椀:牡丹鱧/造り:鱧湯引き、二種盛り、梅醬油/焼物:伊達鶏炭火焼、枝豆塩茹/揚物:鱧天ぷら、オクラ/小鍋:鱧鍋、もみじおろし/食事:蕎麦/水菓子



鰻重御膳 ¥9,350 ※ランチ限定、1日20食限定

鰻重会席 ¥15,000 ※1日20食限定

※前日18時までの要予約

販売期間:6月1日(月)~9月30日(水)

八千代が得意とする炭火でふっくらと焼き上げる国産の鰻は、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(うなじゅう)御膳(写真)は小鉢、お造り、茶碗蒸し、鰻重、香の物、肝吸、水菓子の充実した内容です。ディナータイムには、鰻重会席をご用意いたします。心身ともに活力がみなぎる鰻料理をお楽しみください。



夏の特別会席 涼夏(りょうか) ¥19,800

※2名様より3日前までの要予約

販売期間:7月18日(土)~8月31日(月)

夏に旬を迎える魚介や、夏の風物詩である料理をお楽しみいただける会席料理です。鱧や雲丹(うに)、鮑、栄螺(さざえ)、鮎など、夏休みのご家族のお集まりや、暑気払いの席にぴったりの贅沢なお料理をご提供します。お料理は日本料理ならではの繊細な細工を施し、うちわの形の器でのご提供など夏の情緒あふれる演出でおもてないたします。お食事の最後には、国産の鰻を炭火で焼き上げた鰻重をミニサイズでご提供します。

<内容>旬夏:活鱧湯引、生雲丹、烏賊/納涼菜:酒肴5種盛り(鮑など)/潮浴:栄螺つば焼/氷鉢:鮎、鯛(こち)/串焼:車海老、伊達鶏 塩焼き/油売り:鮎蓼(たで)揚/江戸前:ミニ鰻重、肝吸/水菓子



■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(14:00 L.O.) / (ディナー)17:30~22:00(21:00 L.O.)

※火曜定休 (火曜日が祝日の場合は営業日とさせていただきます。)

■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。



「MAIN BAR」季節のおすすめ

**パッションフルーツのダイキリ ¥3,300**

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

カクテルの定番「ダイキリ」を、パッションフルーツでアレンジした色鮮やかな一杯。生の果実から絞ったパッションフルーツの果汁と、南国のお酒・ホワイトラム、シュガーシロップが醸し出すトロピカルな味覚をお楽しみいただけます。

パッションフルーツのモヒート ¥3,300

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

夏に人気の高い「モヒート」にパッションフルーツの風味を加えたカクテルです。ホワイトラム、生のミントと生の果実から絞ったパッションフルーツの果汁が加わったフレッシュな味覚をお楽しみいただけます。爽快感をより引き立てる、よく冷えたクラッシュアイス入りのグラスでご提供します。

ローストビーフサンドウィッチ ¥3,960

販売期間:通年

メインバーでは、お酒に合う本格的なお料理や軽食もお楽しみいただけます。「ローストビーフサンドウィッチ」は、隣接するレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の名物料理であるローストビーフを和風に味付けし、香ばしくトーストしたパンでサンドしています。生ビールやハイボール、カクテルとも相性がよく、夏におすすめしたいメニューの一つです。

■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(13:30 L.O.)/(ディナー)16:00~22:00(お食事 20:30 L.O./お飲物 21:00 L.O.)

※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

<夏のマロンシャンテリー>

白桃と和栗の
プレミアムマロンシャンテリー北海道産ルーージュメロンと和栗の
プレミアムマロンシャンテリー

ミニマロンシャンテリーセット



マロンシャンテリーは東京會館初代製菓長・勝目清鷹が考案したモンブランで、約 70 年の歴史を持ちます。繊細にデコレーションされた生クリームの中に栗のフィリングが隠れたこのスイーツは、東京會館のシグネチャースイーツとしてご好評をいただいています。これに加えて季節感を取り入れてアレンジしたバリエーションも展開しており、この夏はみずみずしい旬のフルーツを使った「白桃と和栗」と「北海道産ルージュメロンと和栗」を本館限定でご用意。「ミニマロンシャンテリーセット」では、「ルージュメロン・白桃・パッションマンゴー」の、3 種のフルーツフレーバーを楽しめます。大切な方へのギフトや、季節感を味わえるご褒美スイーツとしてぜひご賞味ください。

白桃と和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,944

販売期間:6月16日(火)~7月31日(金)

茨城県産和栗のフィリングで、レモンとともにコンポートした白桃の果肉を包み込みました。デコレーションの生クリームも桃の風味になっており、甘くフルーティな味覚をお楽しみいただけます。

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 ¥1,944

販売期間:8月1日(土)~9月15日(火)

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、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(ルージュメロン・白桃・パッションマンゴー) ¥1,836

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

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。「マロンシャンテリー 白桃」(写真中央)と、北海道産ルージュメロンの果汁を使用した「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真右)、パッションフルーツの甘酸っぱい味覚の「マロンシャンテリー パッションマンゴー」(写真左)を、華やかなローズ絞りのデコレーションでご提供します。

<フルーツのショートケーキ・タルト>



メロンショートケーキ



マンゴーショートケーキ



フルーツタルト (マンゴー)

メロンショートケーキ ホール ¥7,992/カット ¥1,004

※ホールは 3 日前までの要予約

販売期間:6月1日(月)~7月15日(水)

茨城県産メロンと、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たショートケーキです。角切りにしたメロンを盛り付けて、シェル形に絞った生クリームとミントの葉を飾り付けました。

マンゴーショートケーキ ホール ¥7,128/カット ¥896

※ホールは 3 日前までの要予約

販売期間:7月16日(木)~9月15日(火)

マンゴーと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たショートケーキです。角切りにしたマンゴーを盛り付けて、シェル形に絞った生クリームとレッドカラント、ピスタチオを飾り付けました。

**フルーツタルト(マンゴー) ホール ¥3,456**

販売期間:7月1日(水)~8月31日(月)

マンゴーのピューレが入ったマドレーヌ生地の上に、マンゴーのスライスを花びらのように盛りつけた果肉の味覚を存分に味わっていただけるタルトです。オレンジの皮とヘーゼルナッツが香るクランブルと生クリーム、ピスタチオを飾ってご提供します。このほか、6月1日(月)から30日(火)までは、アメリカンチェリーのタルトが登場予定。いずれもご提供期間は短いですが、その時期にもっともおいしい素材を厳選してお届けします。

<夏の新作スイーツ>**ジャスミンとマンゴーのケーキ ¥864**

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

濃厚な夏の果実の味わいに花の香りが重なることで、華やかな味覚が広がる夏のスイーツです。ジャスミンの茶葉を入れたチーズケーキの上に、マンゴーとパッションフルーツのジャムやクリーム、ジャスミンの茶葉入りのスポンジ、ジャスミン茶のムースを繊細に重ねました。カットしたマンゴーと、ジャスミン茶葉の入ったキューブ型のクランブル、ミントの葉、生クリームを飾ってご提供します。

**ブルーベリーとショコラタルト シブーストクリーム ¥810**

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

果実感たっぷりのブルーベリージャムを包み込んだシブーストのクリームです。クリームの上部にブリュレ(焦がし)のアクセントを加えており、味覚の変化を楽しめます。クリームの周囲にはココナッツファインを飾りつけ、夏らしい風味と食感をプラスしました。土台の生地には、アーモンドの味が香ばしいココアクッキーを使用。ホワイトチョコで作った飾りに乗せ、銀箔の輝きを加えたブルーベリー果実とセルフィーユを添えています。

**ピーチ・アールグレイのシャルロット ¥864**

販売期間:7月1日(水)~8月31日(月)

アールグレイ風味の白桃コンポートが入った口どけのよいクリームチーズのムースの周囲を、ふんわりとしたシャルロットで包み、夏にぴったりの軽い食感に仕立てました。ムースの上にホワイトチョコレートで作った繊細な模様の飾りと、白桃のソースが入ったラベンダーが香る水まんじゅうに乗せ、ラベンダーの花を飾ってご提供します。

**<グラススイーツ>****フリュイ・ルージュのベリーヌ ¥810**

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

鮮やかな赤色のフルーツを味わっていただけるグラススイーツです。ふんわり軽い食感のフランボワーズのムースの上に、苺とフランボワーズ、ルビーグレープフルーツ、いちじく、ザクロの果実を閉じ込めたゼリーを重ねています。赤い果実から作ったゼリーに、ラズベリーと苺ピューレ、いちじくのコンポートのシロップ、グレナデンシロップをブレンドした奥行きのある味わいです。

**ミントとゴールデンキウイのベリーヌ ¥810**

販売期間:6月1日(月)~8月31日(月)

みずみずしいグレープフルーツのゼリーの上に、フレッシュキウイに青りんごのピューレを加えたジャム、生の葉から抽出したミントティーのパンナコッタを重ねました。カットしたゴールデンキウイと、ミントとグレープフルーツのゼリー、シロップ漬のグレープフルーツ、ミントを添え、見た目も味わいも清涼感のあるスイーツに仕立てました。





TOKYO KAIKAN

<季節のボンボンショコラ>

ボンボンショコラ 6個入り ¥3,240、8個入り ¥4,212、12個入り ¥6,156

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.パッションフルーツ:パッションフルーツのピューレとホワイトチョコレートのガナッシュ/3.キャラメルブルーサレ: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.チェリートマト:ドライチェリートマトを包み込んだホワイトチョコレートのガナッシュ/5.ブラリネ: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.フランボワーズ:フランボワーズのピューレにフレッシュの赤紫蘇を加えたハート形/7.ジャスミンライチ:ジャスミン茶のガナッシュとライチのパート・ド・フリュイの2層仕立て/8.マンゴーココナッツ:フレッシュマンゴーのピューレにココナッツミルクを加えたトロピカルな味わいのガナッシュ

※7は洋酒を使用しております。



■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(大正11年)に、“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。2022年に創業100周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しくて伝統的」というコンセプトのもと、100年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社 名 株式会社東京會館
 施設名称 東京會館 本館
 所 在 〒100-0005 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
 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>



<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、小森

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