



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年7月12日

9/1 に東京會館「銀座スカイラウンジ」がリニューアルオープン



大正 11 年(1922 年)に創業し 100 年近くにわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)が運営する銀座スカイラウンジが 9 月 1 日にリニューアルオープンいたします。有楽町駅前、東京交通會館 15 階の銀座スカイラウンジは 2020 年 12 月 30 日、惜しまれながらも 55 年の長きにわたり営業してきた都内最後となる回転レストランの幕を閉じました。回転を止めた今、東京會館伝統の味とおもてなしの心はそのままに、新たな装いと料理で皆様をお迎えいたします。

概 要

銀座スカイラウンジは、有楽町駅目の前という抜群のアクセス利便性を誇る東京交通會館 15 階に位置し、地上 50 メートルの高さから丸の内や銀座、東京駅方面を一望できる眺望をお楽しみいただけます。今回のリニューアルでは、コロナ禍を考慮し、新たに半個室とパーテーションを設けたコンパートメントエリアを新設し、プライベート感あふれる空間で周囲を気にせずお食事をお楽しみいただけます。また、エントランスにお待ち合わせや気軽にバーを利用したい方におすすめのバーカウンターを新設いたします。調理長には、丸の内本館「ローストビーフ&グリル ロッシニ」「ロッシニテラス」で調理長として腕をふるってきた笠原 滋を起用し、東京會館の伝統的なフランス料理に加え、和のテイストを織り交ぜたモダンな料理も新たにご用意いたしております。ご友人・ご家族での会食をはじめ、ビジネスや大切な記念日など幅広いシーンでご利用いただけます。



TOKYO KAIKAN

空間

ブラウンを基調とした落ち着いた雰囲気の店内にゆったりとテーブルが配置され、大きな窓からは東京のパノラマを一望いただけます。



半個室

ご家族でのお祝い事やご友人でのお集まり、ビジネス会食でのご利用におすすめの半個室。囲われていながらも大きな窓から銀座の景色を一望でき、開放的な雰囲気を感じられます。

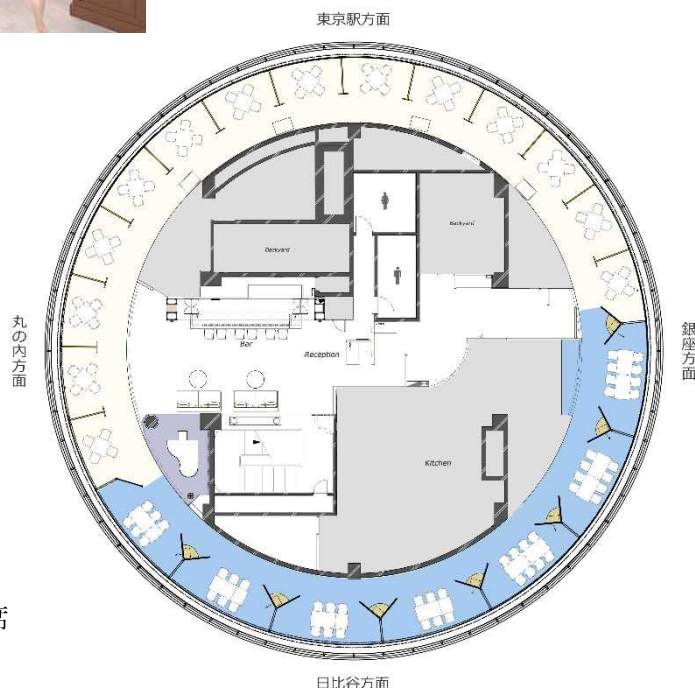
コンパートメントエリア

プライベート感を大切にしたパーテーションで区切られたエリアです。丸の内方面の景色とともにゆったりとお食事をお楽しみいただけます。サンセットをご覧いただけるマジックアワーの時間はロマンチックな雰囲気に包まれ、大切な方とのお食事におすすめです。



バーカウンター

バートタイムやウエイティング、アペリティフでご利用いただけます。スタンダードなカクテルはもちろん、東京會館のトラディショナルカクテルもご用意いたします。本格的なバーはハードルが高いという方も利用しやすい明るく開放的な雰囲気のバーです。



席数 118 席

カウンター 6 席



TOKYO KAIKAN

おすすめメニュー

■ オープニングスペシャルコース



販売期間：9月1日（水）～12月20日（月）

価格：¥8,800-

リニューアルオープンを記念し、東京會館伝統の味わいと調理長こだわりのモダンなエッセンスを加えた料理、どちらもお楽しみいただけるコースをご用意いたします。東京會館自慢のコンソメスープ、カボスの爽やかな風味のソースと楽しむ日本酒と塩麴に一晩マリネした秋鮭のポワレや、やわらかい食感の北海道産仔牛のソテー、ファンの多い東京會館カレーもお召し上がりいただける贅沢な内容となっております。

（ハーブとシャンピニオンを纏わせた地鶏のテリーヌ／コンソメスープ／南三陸産秋鮭の塩糍ポワレ／カボス香るたっぷり茸ソース／北海道産仔牛のソテー カラフルパプリカソース ストロガノフ風／ひとくちカレーライス／パフェ マロンシャンテリー／コーヒーまたは紅茶）

■ 銀座スカイラウンジ限定 〈パフェ マロンシャンテリー〉



販売期間：通年

価格：¥1,980-

1950年頃に誕生した東京會館伝統のスイーツ「マロンシャンテリー」をパフェにアレンジした新メニューです。裏ごしした栗となめらかな生クリーム的美味しさはそのままに、バニラアイスクリームやマロングラッセ、ラズベリーソースなど様々な味わいと食感が織りなすハーモニーをご堪能ください。銀座スカイラウンジでのみお召し上がりいただける限定メニューです。



ランチメニュー

■ 彩りランチ



価格：¥3,300-

イタリアンハンバーグやショートパスタ、ほうれん草とキノコ、ベーコンのキッシュなど彩り豊かなメニューをワンプレートでご提供いたします。

(ハーブサラダ/イタリアンハンバーグ/ショートパスタ/ミックスビーンズ/ほうれん草とキノコ、ベーコンのキッシュ/スープ/パン/デザート/コーヒーまたは紅茶)

■ ランチコース 3 種



メインディッシュを魚料理と肉料理よりお選びいただけるランチコースです。旬の食材を使用し、素材の持ち味を生かした料理の数々をお楽しみください。すべてのコースで「ひとくちカレーライス」をお召し上がりいただけるのも嬉しいポイントです。

ランチコース A ¥4,400/ランチコース B ¥5,500/ランチコース C ¥6,600

■ ライトミール



ランチタイムにお気軽にお召し上がりいただけるライトミールも各種ご用意いたします。肉汁溢れるハンバーグや、一から手間と時間をかけて作るドゥミグラスソースを使用したハヤシライス、ふわとろ食感のオムライス、海老の殻をじっくり炒めて旨みとコクを引き出したアメリカヌソースを添えた懐かしい味わいの小海老のピラフなど、東京會館を代表する洋食メニューのラインナップをお楽しみください。

- ・国産牛の網焼きハンバーグ 色々薬味付き ¥2,310
- ・オムライス スカイラウンジ風 ¥2,200



TOKYO KAIKAN

- ・伝統のドゥミグラス煮込み ハヤシライス ¥2,640
- ・昔ながらの小海老のピラフ ソースアメリカヌ ¥2,200 他

ディナーメニュー

■ ディナーコース3種



ディナーコースでは、東京會館伝統の「舌平目の洋酒蒸 ボンファム」やフィレビーフの網焼きなどをメインディッシュにお召し上がりいただけます。お祝いの席におすすめのアニバーサリーコースもご用意しております。

ディナーコース A ¥6,600 / ディナーコース B ¥8,800 / アニバーサリーコース ¥13,200

■ フリーフロープラン

※2時間制 (ドリンク 90分) ※4名様より承ります ※サービス料込みの価格です



お食事とシャンパンやシードルなどのフリーフローがセットになったプラン。お食事は、チーズ盛り合わせやピンチョス、半熟卵を添えたポテトサラダ、ポークグリエなどをお楽しみいただけます。

シャンパンフリーフロープラン ¥10,000

<料理>

チーズ盛り合わせ / ピンチョスオリーブとブルスケッタ / あつあつオイルサーディン / ベーコンエッグポテトサラダ / ステーキ 温野菜添え / ひとくちカレーライス / プティ デザート

<ドリンク>

テタンジェ ブリュット / ワイン白赤 / ビール / ウーロン茶 / アップルジュース / オレンジジュース / ピーチジュース



シードルフリーフロープラン ¥7,000

<料理>

チーズ盛り合わせ / 気まぐれサラダ / ブルスケッタ / ベーコンエッグポテトサラダ / ソーセージ / ひとくちカレーライス / プティ デザート



TOKYO KAIKAN

<ドリンク>

シードル（リンゴのお酒）／ワイン白赤／ビール／ウーロン茶／オレンジジュース／ピーチジュース

グループプラン ¥10,000

<料理>

ビーツと秋野菜のボルシチ／秋鮭の塩糶ポワレ／ポークグリエ／ひとくちカレーライス／
プティ デザート

<ドリンク>

スパークリングワイン／ビール／ワイン白赤／ウイスキー（水割り・ハイボール）／ウーロン茶／
オレンジジュース／アップルジュース

■ バーメニュー



エスカルゴ ブルゴーニュ風や生ハムのサラダ仕立て、ブルスケッタなど、東京會館伝統のジンフィズ
やブルショットなどのカクテルと共に楽しめるおつまみを各種ご用意しております。

シェフ 紹介



新調理長 笠原 滋

1989年東京會館入社後本館調理部を経て、「プルニエ」調理長代理、2014年「三越日本橋本店営業所」調理長、2016年本館調理・製菓部次長、同年フランス研修にて2つ星レストラン「タイユヴァン」3つ星レストラン「レジス・エ・ジャック・マルコン」で修業ののち、帰国後2017年「銀座スカイラウンジ」調理長、2019年新本館「ローストビーフ&グリル ロッシニ」「ロッシニテラス」調理長、そして今回再び「銀座スカイラウンジ」調理長に就任。



TOKYO KAIKAN

店舗情報

店 名: 東京會館 銀座スカイラウンジ

所 在 地: 東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 15 階
交通アクセス

- JR 有楽町駅(京橋口)徒歩 1 分
- 地下鉄 有楽町線有楽町駅 D8 出口徒歩 1 分
- 地下鉄 銀座線、丸ノ内線、日比谷線 銀座駅 C9 出口 徒歩 3 分

営業時間: ランチタイム 11:30~14:00
ティータイム 14:00~17:00
ディナータイム 17:00~22:00(21:00L.O)

席 数: 118 席

<https://www.kaikan.co.jp/branch/skylounge/>

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途サービス料 10%を加算させていただきます。

※画像は全てイメージです。

※営業時間は変更となる場合がございます。最新の情報および営業時間は、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 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 月に丸の内の本館がレストラン・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
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>



<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