



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2018年12月21日

---

2019年1月開場、新生東京會館が贈る初のバレンタイン  
第4のチョコレート「ルビーチョコレート」を贅沢に使用した、  
バレンタイン限定ショコラ販売のご案内

---



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、2019年2月1日（金）から2月14日（木）までの期間、パストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてバレンタイン限定ショコラを販売いたします。

#### 第4のチョコレート「ルビーチョコレート」を堪能できる限定ショコラ

特別なカカオ豆を原材料にしたチョコレートを使用し、本物志向の大人の味覚を満足させるショコラをご用意しました。馴染みの深いチョコレートといえば、「ダーク」、「ミルク」、「ホワイト」ですが、今年のバレンタイン限定ショコラに使用したのは、これらに続く第4の種類として注目を集める「ルビーチョコレート」。箱を開けた途端、パッと目に飛び込む鮮やかなピンク色は、着色料を一切使用していない天然色です。着色のためにいちごなどのフルーツフレーバーも使用していないので、カカオ本来の豊かな香りと、ほんのりとした酸味をお楽しみいただけます。ハート型のキャンディルビー、スクエア型のプラリネルビー、ドーム型のラズベリールビーの3種を詰め合わせた、「ルビーチョコレート」の魅力を存分にご堪能いただけるセットです。大切な人への贈り物はもちろん、女性のお友達や日頃お世話になっている方へ感謝を伝えるプレゼントにもおすすめです。

#### アールグレイの香り華やぐバレンタイン限定カクテルも登場

また、オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、特別な日のディナーのお供に、紅茶のリキュールを使用した、バレンタイン限定カクテル「ストロベリー・ルージュ」をご用意いたします。アールグレイの華やぐような香りに、グレナデンシロップやピーチシロップを加え、女性好みの香りに仕立てました。ロマンチックな夜にぴったりの1杯です。



## ■バレンタイン限定ショコラ

販売期間：2019年2月1日（金）～2月14日（木）

### キャンディルビー（ハート型）

ルビーチョコレート本来の味を存分にお楽しみいただけます。パチパチと弾ける餡が入っており、サプライズもお楽しみいただけます。

### プラリネルビー（スクエア型）

ダークチョコレートでコーティングされた中には、プラリネとルビーチョコレートのペアリング。アーモンドやヘーゼルナッツの香ばしさが広がります。

### ラズベリールビー（ドーム型）

ラズベリーとルビーチョコレートのガナッシュを使用した、フレッシュな味わい。ホワイトチョコレートでコーティングしました。

3個入り ¥1,800



## ショコラティエ 小野塚雄也（おのづか ゆうや）プロフィール

東京會館 調理・製菓部 製菓ショコラチーフ。

2006年世田谷の日本菓子専門学校卒業後、東京會館に入社。「霞が関東京會館ペストリー」、「旧本館レストランデセール」、「クッキングスクール」アシスタント、プティフル担当、ウエディングデコレーションアシスタントなどを経て研鑽を積む。旧本館の改装中には「横浜グランドインターコンチネンタルホテル」を経験。その後、ショコラティエ修行で、バリーカレボー社が運営する「Chocolate Academy Centre Tokyo」に参加。国内外のトップシェフから教えを受け、現在ショコラチーフに至る。2018年ジャパンケーキショー銅賞。





## ■「スイーツ&ギフト」こだわりのショコラ

### ひょうたんショコラ

古くから縁起物として知られるひょうたんをかたどったチョコレート。お祝い事や大切な方へのプレゼントにぴったりです。「ダークチョコレート×柚子」、「ミルクチョコレート×抹茶」、「ホワイトチョコレート×ほうじ茶」の3種。香り高さ逸品です。

3個入り ¥1,500／6個入り ¥3,000



### ギモーブショコラ

ラズベリー、レモン、バニラ、抹茶、チョコ、いちごの6つのフレーバーと色を楽しめます。ギモーブとチョコレートの食感のコントラストをお楽しみいただけます。

6個入り ¥2,400



### トリュフショコラ

ラム酒の効いた大人味のガナッシュに、優しい甘みが魅力のミルクキャラメル、パッションマンゴーの爽やかな香りが広がるトロピカルな味わいのホワイトパッションガナッシュ。バラエティー豊かな3種を詰め合わせました。

3個入り ¥1,600



### ボンボンショコラ

パティシエのこだわりが光るボンボンショコラ。8種の味わいを贅沢に詰め込みました。

6個入り ¥2,000／8個入り ¥2,600／12個入り ¥3,800

①ガナッシュノワール②プラリネショコラ③キャラメルプールサレ ④柚子  
⑤アプリコットハート⑥アールグレイ⑦カフェショコラ⑧ラズベリー



■販売店舗：スイーツ&ギフト

■営業時間：10:00～20:00

■お問い合わせ先：03-3215-2015（直通）

伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど、これまで愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦します。レストランで人気のブレッドやカレー、スープなどの商品も販売。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2018年12月現在のものに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。



■バレンタイン限定カクテル「ストロベリー・ルージュ」

販売期間：2019年2月1日（金）～2月14日（木）

「ストロベリー・ルージュ」

華やぐようなアールグレイの香り高さを楽しめる本格的な紅茶のリキュール「ジョシィーティーリキュール アールグレイ」にアイ스티ー、グレナデンシロップやピーチシロップを加え、女性好みの香りに仕上げます。生クリームをフロートした上にクラッシュドライストロベリーを散らし、見た目も華やかに。大切な人と過ごすロマンチックな夜にぴったりの1杯です。

¥1,800



■販売店舗：オールデイダイニング「ロッシニテラス」

■営業時間：Food：平日 10：00～21：30（L.O.）

土日祝 10：00～21：00（L.O.）

Drink：平日 10：00～22：00（L.O.）

土日祝 10：00～21：30（L.O.）

■お問い合わせ先：050-3134-4890

（本館レストラン予約センター）

ROSSINI Terrace



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3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となります。皇居を望めるカフェスペースもご用意し、新生東京會館のシンボリック的存在となる店舗です。



## ■東京會館 新本館概要

2019年1月8日(火)、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 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>



## 丸の内二重橋ビル概要

新本館が開場する「丸の内二重橋ビル」は、東京會館・三菱地所・東京商工会議所による3者共同プロジェクトです。丸の内エリアでも皇居外苑と丸の内仲通りの両方に面する希有な街区に立地。水と緑の景観が広がる皇居のみならず、日比谷公園も一望できる抜群の眺望をお楽しみいただけます。

名 称	丸の内二重橋ビル
所 在 地	東京都千代田区丸の内三丁目2番3号
敷地面積	約9,900㎡
延床面積	約174,000㎡
階 数	地下4階、地上30階、塔屋2階
建物高さ	約150m



## 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※

「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

※ビル直結の地下コンコースをご利用いただけます

[地下鉄で起こしのお客様]

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 新本館開場 PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ 内)

担当: 伊東 (070-3115-6481)

TEL: 03-6894-3200

FAX: 03-5413-3050

E-mail: [tokyokaikan\\_pr@ssu.co.jp](mailto:tokyokaikan_pr@ssu.co.jp)

HP: <https://www.kaikan.co.jp/>