

報道関係者各位
プレスリリース



東京會館

2020年10月30日
株式会社東京會館

東京會館 クリスマスを彩るケーキ 11月2日予約開始
ブッシュ・ド・ノエル、苺のクリスマスケーキ、
クリスマスマロンシャンテリー

大正11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株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：渡辺 訓章)は11月2日(月)にクリスマスケーキの予約を開始いたします。お渡し期間は12月22日(火)～25日(金)です。(一部商品を除く)

クリスマスシーズンの東京會館 定番商品、ブッシュ・ド・ノエル、苺のクリスマスケーキをはじめクリスマス期間の限定サイズでご用意するマロシャンテリーや本館限定の商品もございます。

ホームパーティにぴったりなローストチキン、プティフルなども用意。ご家庭でのクリスマスを華やかに彩る東京會館の商品で思い出に残るクリスマスを…。



苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所分)

詳細：<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2020.html>

■東京會館 クリスマスケーキ取扱い店舗および商品リスト

https://www.atpress.ne.jp/releases/230919/img_230919_19.jpg?20201104025847

☆：本館限定商品

例：苺のクリスマスケーキは本館、その他の営業所ともに販売しておりますが商品が異なります

■苺のクリスマスケーキ(本館限定)

芳醇なマラスキーノ酒が香る、東京會館伝統スタイルの王道クリスマスケーキ。ふんわり軽やかなスポンジに中までぎっしり詰まった苺とコクのあるリッチな甘さの生クリームを2段重ねにしました。

【価格】 ￥5,400(税抜￥5,000)

【お渡し日】 12月22日(火)～25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 直径約14cm×高さ約10cm

■ 苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所)

スポンジ、生クリーム、スライスした苺を贅沢に2段にサンドしたクリスマスの定番、苺のショートケーキです。フレッシュな苺に芳醇な香味のマラスキーノ酒とパウダーシュガーをからませ、みずみずしさと香りを際立たせました。ふんわりとした口あたりの後、リッチな味わいが広がります。

【価格】 ￥5,400(税抜 ￥5,000)

【お渡し日】 12月22日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 直径約15cm×高さ約8cm

■ ブッシュ・ド・ノエル

苺のクリスマスケーキと並ぶ東京會館の大定番。マーブル模様のプディングをバター風味豊かなスポンジで包みコーヒークリームでデコレーションをしました。他では味わえない、東京會館オリジナルの一品です。

【価格】 [大] ￥5,184(税抜 ￥4,800) / [小] ￥3,024(税抜 ￥2,800)

【お渡し日】 12月22日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 [大] 縦約9cm×横約28cm×高さ約8cm /

[小] 縦約9cm×横約16cm×高さ約8cm

■ クリスマスマロンシャンテリー

*本館、レインボー(浜松町東京會館)、マーキュリー(如水會館)、東京ギフトパレット店限定販売

ホワイトクリスマスを想像させる、まばゆい生クリームの山の中には、金色に輝く栗が隠れています。マロンシャンテリーファンにはたまらない3個分サイズ。シャンティイの中の栗は甘露煮して丁寧に裏ごしを3回することで、ふんわりとした口あたりに仕上げています。

【価格】 ￥3,024(税抜 ￥2,800)

【お渡し日】 12月22日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 直径約12cm×高さ約6.5cm

■ 苺とピスタチオのフラッフィー【本館限定80個】

苺とピスタチオでクリスマスカラー仕立ての80個限定ケーキです。ピスタチオペースト、アーモンドプードルをふんだんに使用し、周りにはピスタチオアッシュ、上部にはピスタチオクリーム、フレッシュな苺、ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドをアクセントにデコレーションしています。昨年ご好評をいただきました味をそのままに、今年もお楽しみいただけます。

【価格】 ￥3,240(税抜 ￥3,000)

【お渡し日】 12月22日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 約直径12cm×高さ5cm

■クリスマスファンタジー【本館限定 各日5個】

高さ21cm、二段重ねになった特大クリスマスケーキは80個ほどのフレッシュな苺を贅沢に使用し、中も外も苺がたっぷり。ショコラティエ手作りのチョコレートで作られたお花がホームパーティのテーブルを一層華やかにします。

【価格】 ￥24,840(税抜￥23,000)

【お渡し日】 12月23日(水)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 直径約25cm×高さ約21cm

■シュトーレン

木の実やスパイスがたっぷり詰まった、ブーランジェ風のクリスマスパンです。ウィンターギフトにもおすすめです。

【価格】 ￥2,808(税抜￥2,600)

【お渡し日】 12月1日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 縦約13cm×横約24cm×高さ約5cm

■プレミアムシュトーレン(本館限定)

4種類のドライフルーツやスパイスが詰まったシュトーレンのほか、赤ワインで煮込んだイチジクとイタリア産マロングラッセをまるごと贅沢に使用したプレミアムシュトーレンが登場。

【価格】 ￥3,996(税抜￥3,700)

【お渡し日】 12月1日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 縦約5.5cm×横約19cm×高さ約7cm

■クリスマスショコラBOX【本館限定50個】

カカオ70%の生チョコレートやトリュフ風味のボンボンショコラの詰まったクリスマスショコラBOXは一つひとつ手作業で箱まで全てチョコレートでできています。クリスマスギフトとしてもおすすめです。

【価格】 ￥5,400(税抜￥5,000)

【お渡し日】 12月1日(火)~25日(金) ※3日前までにご予約ください

【サイズ】 縦約5cm×横約19.5cm×高さ約6cm

■シーズナルプティフル・ノエル

クリスマスリースやサンタクロースをモチーフにデザインしたクリスマス限定プティフル。フルーツケーキとチョコ&バタースコッチキャラメル風味のパウンドケーキとカフェ、ストロベリー、アップルバタークリームをサンドしたソフトクッキーの詰め合わせです。

シーズナルプティフル・ノエルS	¥ 2,862(税抜 ¥ 2,650)
シーズナルプティフル・ノエルミックス	¥ 5,616(税抜 ¥ 5,200)
ベストセクション・ノエル	¥ 5,562(税抜 ¥ 5,150)

【販売期間】 12月1日(火)～25日(金) ※人気商品のため売り切れの際はご容赦ください

■クリスマスクッキーBOX

プティガトーをクリスマスデザインのクッキーボックスに詰め合わせました。2020の年号入り、そしてキラキラした雪の結晶、トナカイ、クリスマスツリーがクリスマス気分を盛り上げます。

【価格】 ¥ 1,296(税抜 ¥ 1,200)

【販売期間】 11月22日(日)～12月25日(金)

【その他クリスマスおすすめ商品】

■ローストチキン *本館、レインボー(浜松町東京會館)、マーキュリー(如水會館)限定
オーブンで1時間じっくりと焼きました。添えられたグレービーソースをかけてお召し上がりください。

価格 : ¥ 5,400(税抜 ¥ 5,000)

※レインボー、マーキュリーでは

レッグ(2本より)の用意もございます(1本 ¥ 972/税抜 ¥ 900)

ご予約承り期間 : 11月2日(月)～12月18日(金)

お渡し期間 : 12月18日(金)～25日(金) ※3日前までにご予約ください。

■ローストターキー *本館限定

スパイシーなローストターキーは丸の内の本館のみで販売。お求めやすいスライスで克蘭ベリーソースを添えてご用意いたします。

価格 : ¥ 2,700(税抜 ¥ 2,500)

ご予約承り期間 : 11月2日(月)～12月18日(金)

お渡し期間 : 12月18日(金)～25日(金) ※3日前までにご予約ください。

【クリスマスケーキ等取扱店舗】

ご予約：お受取希望日の3日前までにお受取をご希望の営業所にご予約ください

■東京會館 本館 スイーツ&ギフト

所在地：千代田区丸の内3-2-1 1F

TEL：03-3215-2015

お受取時間：10:00～20:00

■浜松町東京會館 レストラン レインボー

所在地：港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39F

TEL：03-3435-2600

お受取時間：11:30～20:30

■如水會館 カフェ&パブ マーキュリー

所在地：千代田区一ツ橋2-1-1

TEL：03-3261-1108

お受取時間：11:00～20:30

■大手町 LEVEL XXI 東京會館 レストラン ベラージュ

所在地：千代田区大手町2-2-2 アーバンネット大手町ビル21F

TEL：03-5255-1519

お受取時間：11:30～20:00 土日祝日休業

■銀座スカイラウンジ

所在地：千代田区有楽町2-10-1 東京交通會館15F

TEL：03-3212-2775

お受取時間：11:00～21:00

■東京會館 東京ギフトパレット店

所在地：千代田区丸の内1-9-1 東京駅八重洲北口 東京駅一番街 東京ギフトパレット内

TEL：03-5222-6633

お受取時間：9:30～20:30

■ホームページからの受付

東京會館ホームページ内に専用予約ページを開設しています。

<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2020.html>

■その他

※営業時間は変更となる場合がございます。お手数ですが公式ホームページで
ご確認ください。店舗までお問合せください。

※店舗により休業日などお受取いただけない曜日もございます。

※写真はすべてイメージで商品と異なる場合がございます。

※店舗により、早期販売終了となる場合がございます。

クリスマスコースのご案内

■浜松町東京會館 レストラン レインボー TEL : 03-3435-2600

最後のクリスマスを迎えるレインボーでは東京會館の看板メニューを含む、華やかなコースをご用意いたしました。

魚介をふんだんに使った冷製オードヴルに続き、温かいオードヴルは香ばしくソテーしたハンガリー産の鴨肉をお楽しみいただきます。続く国産牛ローストビーフ、マロンシャンテリーと東京會館の看板メニューを地上150mからの夜景を眺めながら、バイオリンとチェロの生演奏とともに楽しみください。

「クリスマスコース」 ¥ 15,000(税込・サ別) / 2020年12月22日(火)~25日(金)

- ・アミューズ
- ・雲丹のロワイヤル
- ・スモークサーモンのムースにズワイガニ、イクラ、キャヴィアを飾って
- ・ハンガリー産鴨のソテー 焼きリンゴを添えて カルヴァドス風味
- ・白身魚のケネルを浮かべたオニオングラタンスープ
- ・カナダ産オマール海老のポワレ スペルト小麦のリゾット フランセーズ
- ・国産牛ローストビーフ 彩り豊かなガルニチュール
- ・聖夜のマロンシャンテリー
- ・コーヒー または 紅茶、小菓子

■如水會館 レストランジュピター TEL : 03-3261-1108

2020年8月、装いも新たにリニューアルしたジュピターの店内では クリスマス期間中、ピアノやジャズの生演奏などを予定しております。旬の素材に調理長のアレンジを加えたクリスマスコースをごゆっくりお楽しみください。

「クリスマスコース」 ¥ 15,000(税込・サ別) / 2020年12月22日(火)~25日(金) 【ご予約制】

- ・アミューズ ブーシュ
- ・マグロと米粉のクレープ包み 紅玉のシートを纏って ~聖なる夜~
- ・イタリア産ポルチーニのブルーテ フランス産ホロホロ鳥のロティ
- ・長崎県産クエのポワレ 冬野菜のポトフ風
- ・国産牛ローストビーフ レフォールと温野菜を添えて
- ・淡雪を纏ったヨーグルトムース 赤いフルーツスープ アイスクリームとシャーベットを浮かべて
- ・コーヒー または 紅茶 と小菓子

■ LEVEL XXI 東京會館 レストラン ベラージュ TEL : 03-5255-1519 【ご予約制】

フォワ・グラ、東京會館伝統のコンソメスープ、イセエビのテルミドールなどの王道メニューに調理長のアイディアを加えたクリスマスコースです。12月1日よりお楽しみいただけます。

「クリスマスコース」 ¥11,000(税込・サ別) / 2020年12月1日(火)~25日(金) 【ご予約制】

- ・カナールフォワ・グラのミルフィーユサラダ仕立て フルーツのチャツネとキャビアを添えて
- ・東京會館伝統のコンソメスープ
- ・イセエビのテルミドール
- ・牛フィレ肉の網焼き 温野菜添え ピンクペッパーの香り
- ・季節のサラダ
- ・プラリネのババロア クルミとチョコレートのソース添え クリスマススタイル
- ・コーヒー

■ 銀座スカイラウンジ TEL : 03-3212-2775

約80分で1週する回転展望レストランからの東京の景色、ディナータイムの生演奏。伝統の料理にぴったりのワインをご用意したコースです。銀座スカイラウンジでステキなクリスマスの思い出を。

「スカイラウンジクリスマスプラン」 ¥18,700(税サ込) / 2020年12月23日(水)~25日(金)
くお料理に合わせて厳選したワインを3杯をご用意いたします。>

シャンパーニュ / 白ワイン / 赤ワイン

- ・フォワ・グラのロースト
ルビーポルトでコンポートした ラ・フランスを添えて
- ・ドゥーブルコンソメスープ
- ・金目鯛とホタテ貝のポワレ
マルセイユソース パルメザンチーズの風味豊かなスペルト小麦のリゾットと共に
- ・牛フィレ肉(US産)のグリエ
シャンピニオン ア・ラ・クレームと
フォン・ド・ヴォーで仕上げたマデラソースで
- ・ショコラブランのムースとピスタチオのガトー
フランボワーズのクーリーと共に
- ・コーヒー

※お席は2時間制です。

(ご予約時間 16:30~17:30、19:45~20:00)

■本館レストランのクリスマスコースもホームページでご案内しております。

<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/dinner2020.html>

■その他

※営業時間(ラストオーダーを含む)は変更となる場合がございます。

お手数ですが公式ホームページでご確認いただくか、店舗までお問合せください。

※写真はすべてイメージです

【東京會館について】

大正11年(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」として創業。レストラン、バンケット、ウエディングを有する複合施設。約4年間の建替え工事を経て2019年1月8日に丸の内の本館が“NEWCLASSICS.”をコンセプトにリオープン。伝統の味を受け継ぐ店舗に新たな店舗を加えたレストラン、ショップ8店、丸の内地区最大級となる1,800名様パーティに対応する大バンケット、皇居を一望できるチャペルなどを有しています。

■会社概要

社名 : 株式会社東京會館

所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号

代表 : 代表取締役社長 渡辺 訓章

創業 : 大正11年(1922年)11月1日

事業内容 : 宴会・結婚式場・レストランの経営、
洋菓子・パンの食品製造・販売等

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

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社東京會館

広報担当 : 雪野、南條

TEL : 03-3215-2111(代)

FAX : 03-3215-5606

MAIL : j_yukino@kaikan.co.jp (雪野)



苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所分)



苺のクリスマスケーキ(本館限定)



苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所)



ブッシュ・ド・ノエル 大



ブッシュ・ド・ノエル 小



クリスマスマロンシャンテリー



苺とピスタチオのフラッフィー(本館限定)



クリスマスファンタジー(本館限定)



シュトーレン



プレミアムシュトーレン(本館限定)



クリスマスチョコBOX(本館限定)



シーズナルプティフル・ノエル

