



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2020年12月10日

東京會館が贈るバレンタイン

東京會館本館限定・丸ビル限定の販売商品を披露 バレンタイン限定ショコラ・スイーツ販売のご案内



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、2021年2月1日(月)から2月14日(日)までの期間、丸ビル内での限定の販売商品と、本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてバレンタイン限定ショコラ・限定スイーツを販売いたします。

丸ビル期間限定販売の東京會館バレンタインデーラインナップ

2月5日(金)から14日(日)までのバレンタインシーズン期間限定で、丸ビルの特設販売ブースのみで購入できる商品など多数販売いたします。東京駅近辺にお立ち寄りの際や、プレゼントのご準備などの際にぜひお越しください。

丸ビル限定販売期間:2021年2月5日(金)~2月14日(日)

丸ビル限定 ひょうたんショコラ 抹茶 3個入り

¥1,620 (税抜¥1,500) *限定300個

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ショコラ。お祝い事や大切な方へのプレゼントにぴったりです。抹茶チョコレートでコーティングされたひょうたんショコラの中には、自家製ヘーゼルナッツのプラリネが入っています。抹茶の苦味と香ばしいナッツの香りが口の中に広がる贅沢(ぜいたく)な逸品です。



2/12(金) 丸ビル限定 ミニマロンシャンテリーセット

(ショコラ・白・ストロベリー) ¥1,620 (税抜¥1,500)

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。すべてローズ絞りを施した丸ビル限定商品は2/12限定で販売いたします。定番の「マロンシャンテリー(中央)」、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー ショコラ(左)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(右)」のセットです。



※本館での販売期間:12月~2021年2月(12月はカフェキャラメル)



TOKYO KAIKAN

オレンジジュett ¥1,080 (税抜¥1,000) *限定 300 個

フレッシュなオレンジのパートドリュイにチョコレートをコーティングした一品です。食べやすく、オレンジの苦味とチョコレートの甘味が後を引く味わいは、お酒とのマリアージュにも最適です。

※本館での販売期間：2021年2月1日(月)～2月14日(日)



ボンボンショコラ

6 個入り ¥2,160 (税抜¥2,000)、8 個入り ¥2,808 (税抜¥2,600)、12 個入り ¥4,104 (税抜¥3,800)

パティシエのこだわりが光る冬期限定のボンボンショコラ。

8種の味わいを贅沢に詰め込みました。

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/2.温州みかん:ホワイトチョコレートとみかんのガナッシュ/3.キャラメルブールサレ:リッチな塩バターキャラメルボンボン/4. 柚子:ダイヤのカッティングが美しいホワイトチョコレートと柚子のガナッシュ/5. プラリネショコラ:アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネショコラ/6. ラズベリーハート:甘酸っぱいらズベリーのガナッシュ/7. アールグレイ:上品なアールグレイティーの香りのガナッシュ/8. アプリコット:アプリコットの酸味と香ばしいキャラメルガナッシュ

※本館での販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)



バレンタイン限定&冬期限定販売の「スイーツ&ギフト」ショコラ・スイーツ

販売期間：2021年2月8日(月)～2月14日(金)

本館限定 ルビーショコラタルト ¥1,296 (税抜¥1,200)

苺のピューレを加えたルビーチョコレートのガナッシュにアーモンドのカラメリゼをアクセントに加えタルトに仕上げました。苺とプレーンのマカロンを飾り、ルビーチョコレートとチョコレートのクラウンが遊び心を演出します。昨年よりも約1.5倍の大きさなので、ご褒美スイーツとして、またシェアしてお楽しみいただくのにもおすすめです。



本館限定 生トリュフ ¥1,728 (税抜¥1,600) *限定 300 個

販売期間：2021年2月1日(月)～2月14日(日)

ココアパウダーがかかった生トリュフの中にはコーヒークリームが、シュガーパウダーがかかった生トリュフの中には生クリームが入っている2種のフレーバーをお楽しみいただけます。口に含んだ瞬間に溶けていく柔らかい食感とリッチな甘さが魅力の一品です。



**本館限定 ミニマロンシャンテリーセット (カフェキャラメル/ショコラ・白・ストロベリー)**

¥1,620 (税抜¥1,500)

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

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が期間限定で登場します。定番の「マロンシャンテリー (中央)」はもちろんのこと、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー カフェキャラメル (左・12月)」と「マロンシャンテリー ストロベリー (右)」のセットです。

※1-2月は、カフェキャラメルが「マロンシャンテリー ショコラ」に変わります。

**京都の高級宇治抹茶と玉露の葛を忍ばせた プレミアムマロンシャンテリー ¥1,620 (税抜¥1,500)**

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

外見は伝統的なマロンシャンテリーですが、中には京都宇治の最高級抹茶と玉露の葛(くず)が入っている特別版で、今回初の試みです。抹茶の苦味と栗・生クリーム of 甘味が織りなす奥深い味わいをお楽しみいただけます。

**カフェ・ラテ ムース ¥702 (税抜¥650)**

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

貴婦人のような風貌のエスプレッソとミルクで作ったムースの中には、マンダリンオレンジのブリュレとみかんのコンフィチュールが入って味わいを引き締めます。一口食べるとまるでカフェラテのような優しい味わい。ホワイトチョコレートとミルクのグラサージュ、生クリームとホワイトチョコレートのパールクラッカンが上品な華やかさを添えます。

**フルーツタルト ¥810 (税抜¥750)**

販売期間：12月1日(火)～2021年2月28日(日)

アーモンドタルトの上にカスタードクリームをたっぷりと載せ、フレッシュな苺とブルーベリー、ラズベリー、苺のパートドフリュイをふんだんに盛り付けました。ルビーショコラパールのサクサクとした食感に、カスタードクリームとベリーの濃厚な甘さと酸っぱさが引き立ちます。

**年始限定 クリキントタルト ¥918 (税抜¥850)**

販売期間：2021年1月2日(土)～1月16日(土)

一番上に金箔が添えてあるお正月らしさもある華やかな一品です。上部は全て練った栗のみを使用しているため、濃厚な栗の甘さを堪能できます。下のタルトは、ココアのクッキー、ほうじ茶、アーモンドクリーム、くるみを混ぜ合わせました。

栗の甘味とタルトのココアの渋味、ほうじ茶の苦味とのコントラストを楽しめます。





■販売店舗:「スイーツ&ギフト」(1F)

■営業時間:10:00~20:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※営業時間に変更となる場合がございますので、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。

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デリカ、スープなどの商品も販売。



■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(けんさん)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、バリーカレポー社が運営する「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。



■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。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウエ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した。

東京會館は、NEWCLASSICS.「新しく伝統的」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㎡
 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 <https://www.kaikan.co.jp/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



■東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを、動画でもご紹介しております。

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html



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
- [地下鉄でお越しのお客様]
- 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 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