



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年1月26日

ショコラを楽しむ大人のひととき 東京會館 バレンタイン商品を販売

～限定商品を含むボンボンアソルティ、マロンシャンテリーショコラなど～



大正 11 年(1922 年)に創業し昨年、創業 100 周年を迎えた日本を代表する国際的な社交場 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)では、感謝の気持ちを込めて贈りたいバレンタインに最適な商品を東京會館営業所、オンラインショップ、百貨店にて販売しております。1 月 25 日(水)からは、バレンタイン限定商品もご用意いたします。

■ボンボンアソルティ (写真は 11 種 12 個&2 種入り)

販売期間: ~3 月 31 日(金)

10 種 10 個入り ¥3,564 (税込)

11 種 12 個&2 種入り ¥6,480 (税込)



フランボワーズ(ミルク/モールド)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

ロッシュェ・レ(ミルク/プラリネ)

アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネの弾ける食感を楽しむ一粒。



TOKYO KAIKAN

メキシック(ビター/ガナッシュ)

フルーティな酸味が特徴のクーベルチュール「メキシック 66%」を使用した一粒。

ユズ(ビター/モールド)

柚子独特の香りと苦みのガナッシュをビターチョコレートでコーティングし、際立った味わいに仕上げました。

トリュフ(ビター/ガナッシュ)

カカオ感の強いチョコレートを使用し、口溶けの良さにこだわったトリュフ。

パッション(ミルク/モールド)

甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまるやかにまとめました。

抹茶(ミルク/ガナッシュ)

抹茶の風味が濃く、すっきりとした甘さと味わいの一粒です。

バレ・ダルジャン(ミルク/ガナッシュ)

奥深いコーヒーのガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えています。

タンザニア(ビター/ガナッシュ)

フローラルで香り豊かなビター感のあるクーベルチュール「タンザニア 75%」を使用した一粒。

バレ・フリーズ(ビター/ガナッシュ)

フレッシュな苺の風味のガナッシュとジュレをビターチョコレートで閉じ込めました。

ミエル・ノワゼット(ビター/ガナッシュ)

蜂の巣を思わせるデザイン。濃厚な栗のはちみつをヘーゼルナッツが引き立てています。

オランジェット

サバトン社のオレンジピールを使用。手間を惜みず約 2 週間かけてふっくら柔らかく仕上げたオレンジピールのコンフィをビターチョコレートでコーティング。

ルビーアマンド

ルビーチョコレート特有のカカオの風味と酸味、アーモンドの香ばしさが楽しめる。素材の良さをストレートに表現した一品。

■ボンボンアソルティ カドー (6種6個入り) ¥2,160(税込)

販売期間: 1月25日(水)~2月14日(火)

バレンタインデーにおすすめの、特別感のあるチョコレートは大切な人への贈り物におすすめです。本場フランスのショコラトリーで使われる機械と選りすぐりの材料を使用し、職人の手で一粒一粒丁寧に作りしております。



マロン・ノワゼット(ミルク/モールド) *アルコール使用

どっしりとしたマロンのガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネを2層に仕立てました。

ライチ(ビター/モールド) *アルコール使用

ライチの華やかな香りと甘みをフランボワーズのフルーティな酸味で引き立てた香り高い一粒です。

ベルガモット(ビター/モールド)

香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートを合わせ、爽やかな酸味を引き立てています。



TOKYO KAIKAN

ラム(ビター/モールド) *アルコール使用

世界最古のラム蒸留所にて造られた「マウントゲイ」を贅沢に使用し、ガナッシュに仕上げました。

パッション(ミルク/モールド)

甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまるやかにまとめました。

フランボワーズ(ミルク/モールド)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

■500個限定商品 ボンボンアソルティ (4種4個&オレンジット入り) ¥2,808(税込)

販売期間: 1月25日(水)~3月31日(金)

本場フランスのショコラトリーで使われる機械と選りすぐりの材料を使用し、職人の手で一粒一粒丁寧に作りしている、特別感のあるチョコレートとオレンジットとの詰め合わせです。冬ギフト、バレンタインデー、ホワイトデーなどの贈り物におすすめです。



フランボワーズ(ミルク/モールド)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

メキシック(ビター/ガナッシュ)

フルーティな酸味が特徴のチョコレート「メキシック 66%」を使用した一粒です。

ユズ(ビター/モールド)

柚子独特の香りと苦味をビターチョコレートで際立たせました。

ロッシュ・レ(ミルク/プラリネ)

アーモンドとヘーゼルナッツの自家製プラリネの弾ける食感を楽しむ一粒です。

オレンジット 10本

サバトン社のオレンジピールを使用。ふっくら柔らかく仕上げるため、手間を惜しまず2週間かけて作ります。

■ オレンジット(BOX) (1種10本入り) ¥1,458 (税込)

販売期間: ~3月31日(金)

手間を惜しまず約2週間かけてふっくら柔らかく仕上げたオレンジピールのコンフィをビターチョコレートでコーティングしました。爽やかな酸味とほろ苦さを感じるオレンジピールとカカオ香るチョコレートが織りなす深みのある味わいをお楽しみください。





TOKYO KAIKAN

■マロンシャンテリー ショコラ ¥1,080 (税込)

販売期間:2月1日(水)~14日(火)

- ・如水会館 カフェ&パブ マーキュリー
- ・大手町 LEVEL XXI レストラン ベラージュ
- ・銀座スカイラウンジ
- ・三越日本橋本店営業所
- ・東京會館 東京ギフトパレット店



2月1日(水)~14日(火)日本橋高島屋店

2月の金・土・日・祝日、2月14日(火)そごう千葉店

※マロンシャンテリー ショコラの商品は本館(スイーツ&ギフト)と製法が異なり、上記店舗のみとなります。

栗の甘さとチョコレートを使用したクリームのはのかな苦みが絶妙に絡み合い、ふんわり裏ごしした栗とチョコレートを使用した生クリームがリッチな美味しさを引き立てます。

■シーズナルプティファール・ラティール (写真はS)

販売期間:1月12日(木)~2月28日(火)

D(5種10個入り) ¥2,160 (税込)

S(5種14個入り) ¥3,024 (税込)

ミックス(7種28個入り) ¥5,832 (税込)

ベストセレクション・ラティール(シーズナルプティファール・ラティールS・
プティガトーTK-22) ¥5,940 (税込)



ショコラ&フランボワーズ、きなこ&大納言のパウンドケーキと、マンダリン&柚子、アップル、コーヒー&チーズのクリームをサンドしたソフトクッキー詰め合わせです。ウィンターシーズンをイメージした愛らしいデコレーションと味わいをお楽しみいただけます。

■プティガトー ハピネスI (5種21枚入り) ¥1,350(税込)

販売期間 :1月20日(金)~2月19日(日)

ハートモチーフとチョコレート使用のクッキー詰め合わせ。
チョコサブレ、ミックスベリー生地をハート型で抜いた特別なクッキーとハート型のパルミエ、アーモンドがたっぷり入ったアモンドショコラ、チョコレート入りのミカヅキと定番の人気商品の詰め合わせです。





TOKYO KAIKAN

■主な取扱店舗

※東京會館グループのその他営業所および都内各有名百貨店、オンラインショップでも取り扱っております。
(マロンシャンテリーショコラを除く)

※店舗により取扱期間が異なります。詳しくは店舗へお問い合わせください。

※最新の営業内容は公式ホームページでご確認いただくか、店舗までお問い合わせください。

如水会館 カフェ&パブ マーキュリー	TEL: 03-3261-1108	千代田区一ツ橋 2-1-1 如水会館 1 階 営業時間 11:00~20:00 (2月1日より 11:30~21:30)
大手町 LEVEL XXI レストラン ベラージュ ※1週間前までのご予約制	TEL: 03-5255-1519	千代田区大手町 2-2-2 アーバンネット大手町ビル 21 階 営業時間 11:30~20:00 土日祝日休業 (2月1日より 11:30~22:00)
銀座スカイラウンジ	TEL: 050-3187-8713	千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 15 階 営業時間 11:30~20:30 (2月1日より 11:30~21:00)
特別食堂 日本橋	TEL:03-3274-8495(代表)	東京都中央区日本橋室町 1-4-1 日本橋三越本店 本館 7 階 営業時間 11:00~19:00
東京會館 東京ギフトパレット店	TEL:03-5222-6633	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 営業時間:9:30~20:30 ※土日祝日:9:00~20:30
日本橋高島屋	TEL:03-3211-4111(代表)	中央区日本橋 2-4-1 B1 階 営業時間:百貨店に準ずる
そごう千葉店	TEL:043-245-2111(代表)	千葉市中央区新町 1000 B1 階 営業時間:百貨店に準ずる

■ 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。2022年11月に創業100周年を迎えました。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、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
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 PR コンサルティング内) 担当:岡野、立野

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