



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年12月1日

東京會館本館限定・丸ビル限定販売

バレンタイン限定ショコラ・スイーツ販売のご案内

- ジャパンケーキショー受賞の実績を持つショコラティエ・小野塚雄也が手がけるショコラ
- 贈り物、自分へのご褒美にもぴったりな限定マロンシャンテリーも



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、2024年2月1日(木)から2月14日(水)までの期間、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・スイーツを販売いたします。

本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、受賞歴もある東京會館の専属ショコラティエが、フレッシュフルーツから1粒1粒手作りする「ボンボンショコラ」をはじめ、バレンタインらしいカラーが目を引く「ルビーショコラタルト」、福岡県産「あまおう」を使った「プレミアムマロンシャンテリー」などの本館限定スイーツもご用意しています。

また、2月2日(金)から14日(水)までのバレンタインシーズンには、期間限定で丸ビル特設販売ブースへ出店いたします。ハート形のショコラでバレンタインらしさ満点の「ショコラ・ハート」や、ドライフルーツやナッツで彩った板チョコ「マンディアン」といった丸ビル特設販売ブースでしか購入できない限定商品のほか、ビターな大人の味わいの「オレンジット」をご用意しています。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。記載の内容は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。



TOKYO KAIKAN

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アップ

2月2日(金)から14日(水)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を販売いたします。東京駅周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ご利用ください。

丸ビル限定販売期間:2024年2月2日(金)~14日(水) (丸ビル 1F マルキューブにて開催)

#サポチョコ対象商品①

丸ビル限定 ショコラ・ハート 8個入り ¥3,024 *限定200個



バレンタインデーにふさわしい、ハート形がグラデーションカラーに並んだショコラ。トロピカルな味わいのパッションマンゴーと、芳醇な香り漂うシャンパーニュ&バニラ、ラズベリー&ライチ&ローズのミックス、フルーティな苺&バニラの4つのフレーバーをお楽しみいただけます。

丸ビル限定 マンディアン (ブラック) ¥1,620 *限定100個

ライスパフの上にチョコレートを重ね、ドライフルーツやナッツを飾り付けた、フルーティで香ばしい板チョコレート。風味豊かなチョコレートに、マンゴーやパイイヤ、いちじく、クランベリー、キウイ、パイナップルなど彩り豊かなフルーツ、クルミやアーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオなどのナッツをトッピングしました。



オレンジット ¥2,160 *数量限定(無くなり次第終了)

オレンジピールをダークチョコレートでコーティングしたお菓子です。爽やかなオレンジの皮の苦みと、深みのあるチョコレートが織りなす大人の味覚をお楽しみいただけます。

※本館での販売期間:2024年2月1日(木)~2月14日(水)



#サポチョコ対象商品②(12個入りのみが対象)

ボンボンショコラ

6個入り ¥2,160、8個入り ¥2,808、12個入り ¥4,104

ショコラティエのこだわりが光る8種の味わいのボンボンショコラ。

<内容>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、東京會館定番の一品 / 2.りんご:紅玉のゼリーとカルパドスのガナッシュ / 3.キャラメルブルーサレ:リッチな塩バターキャラメルボンボン、東京會館定番の一品 / 4.オレンジ:オレンジの爽やかな香りのマジパン入り / 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、東京會館定番の一品 / 6.シャンパーニュ:シャンパーニュのハート形ガナッシュ / 7.カシス・ワイン:カクテルの「キール」をイメージしたカシスピューレと白ワインのガナッシュ / 8.コーヒー:東京會館のコク深いレストランコーヒーを使ったホワイトチョコレートのガナッシュ



※本館での販売期間:2024年2月1日(木)~2月14日(水)



TOKYO KAIKAN

バレンタイン限定&冬期限定販売の本館「スイーツ&ギフト」ショコラ・スイーツ

本館限定 ルビーショコラタルト ¥1,404

販売期間:2024年2月1日(木)~2月14日(水)

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。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 ミニマロンシャンテリーセット ¥1,728

12月:カフェキャラメル・白・ストロベリー / 1・2月:ショコラ・白・ストロベリー

販売期間:12月1日(金)~2024年2月29日(木) (※12/22~25を除く)

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。定番の「マロンシャンテリー(右奥)」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(手前)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(左)」をご提供します。

※1・2月は、「マロンシャンテリー 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。



福岡県産あまおうと和栗の プレミアムマロンシャンテリー ¥1,728

販売期間:2024年1月5日(金)~3月31日(日)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺と和栗の上品な甘み、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみいただけます。



#サポチョコ対象商品

※東京會館は、読売新聞の女性向けサイト「大手小町」発の取り組み

「#サポチョコ」に賛同し、該当商品の売上金額の一部を国際NGO「プラン・インターナショナル」に寄付いたします。

■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

■営業時間:平日 10:00~19:00 / 土日祝 11:00~19:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※最新の営業時間は、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。





TOKYO KAIKAN

— ミシュラン一つ星のフランス料理店「レストラン プルニエ」のミニマルディーズから生まれたスイーツ —

タヒチ産バニラをつかった ガトーショコラ ¥5,250 ※3 日前までの要予約
販売期間:2024 年 1 月中旬～

プルニエパティシエ・宮本潤による、クラシカルなフレンチを意識したガトーショコラ。入手が難しい希少なタヒチ産のバニラを使用し、赤ワインの風味とスパイスをきかせた自家製のドライイチジクがマッチした上品な味わいです。プルニエでのお食事後のお土産としてはもちろん、ガトーショコラのみのご購入も可能です。



【サイズ】長さ 19.5 cm×幅 4.5 cm (4～5 名様向け)

【受渡し時間】11:30～19:00

【受渡し場所】本館 2F レストラン プルニエ

※ご予約の際は直接店舗までお問い合わせください。050-3134-3551(直通)

※香りづけに洋酒を使用しております。

■販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

■営業時間:(ランチ)11:30～14:30/(ディナー)17:30～22:00

■お問い合わせ先:050-3134-3551(直通)

※最新の営業時間は、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。





TOKYO KAIKAN

■ 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」、「二代日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。二代日本館の改装中には「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、ショコラティエ修業で、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、現在の東京會館製菓ショコラチーフに至る。2018年、2021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。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生まれ変わり、2022年11月に創業100周年を迎えました。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 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
 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>



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※

※6番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。

「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

[地下鉄でお越しのお客様]※

東京メトロ千代田線「二重橋前(丸の内)駅」

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 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