

日頃の感謝を込めて贈りたい
東京會館 母の日ギフトのご案内

華やかなデコレーションをあしらった限定プティフルやマロンシャンテリー、パウンドケーキなど



大正11年(1922年)に創業し100年にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する東京會館(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、母の日の贈り物に最適な期間限定商品を販売いたします。

東京會館グループ、百貨店、オンラインショップ等で購入可能

シーズンアルプティフル・ママン

D (5種 10個入り) ¥2,160

S (5種 14個入り) ¥3,024

ミックス (7種 28個入り) ¥5,832

ベストセクション・ママン

(シーズンアルプティフル・ママン S・プティガトーTK-24) ¥5,940



販売期間:4月11日(金)~5月23日(金)

母の日をイメージしたお花のデコレーションと季節の味わいが楽しめるプティフルの詰め合わせです。

チェリー&クランベリー、ピスタチオ&ストロベリーのパウンドケーキと、

フランボワーズ、練乳ミルク、バナナのソフトクッキーといった5種類の味をお楽しみください。

お好み、ご用途によって、D、Sのサイズや定番商品のプティフルとの詰め合わせ等の4つのサイズよりお選びいただけます。

※写真はシーズンアルプティフル・ママン S。

4種の味わいにリニューアル

フルーツケーキ 詰め合わせ

S (4種 8個入り) ¥2,160

M (4種 12個入り) ¥3,240

L (4種 16個入り) ¥4,320



販売期間:4月25日(金)～

東京會館のフルーツケーキは、ウエディングケーキ作りで培われた技術と誇りが息づく特別な一品。一口ごとに広がる上品な味わいと洗練された素材の調和をお楽しみいただけます。

この春、レーズン、オレンジ、パイナップル、ストロベリーの4種の味わいの詰め合わせにリニューアルいたしました。

食べやすく個包装になっている点もおすすすめです。

※5月上旬～8月に「フルーツケーキ&ゼリーセット」も発売予定です。

プチガトー 春 6種 21枚入り ¥1,350

販売期間:4月11日(金)～5月20日(火)

春のティータイムをイメージした季節限定のクッキー詰め合わせです。

定番のテヴェール、カフェ、アールグレイと、ヘーゼルナッツ入りショートブレッドなど特製クッキー3種の味わいをお楽しみいただけます。

プチギフト、母の日などにおすすめです。



マロンシャンテリー・ママン ¥1,404

販売期間:5月9日(金)・10日(土)・11日(日)

母の日限定のマロンシャンテリーを東京ギフトパレット店などで3日間限定販売いたします。バラの花の絞りをあしらった華やかで優雅な仕上がりに。

いつも感謝しているのに言えない「お母さんありがとう」の気持ちをこの特別な日にプレゼントしてみたいかかかでしょうか。

※百貨店限定販売



母の日ケーキ ¥2,484 (約11cm×7.5cm)

販売期間:5月9日(金)・10日(土)・11日(日)

母の日に向けた特別なスイーツとして、バラの花をモチーフにした華やかなケーキが、3日間限定で販売されます。愛らしく飾られたバラの絞りに加え、

甘酸っぱい苺を贅沢にサンド。日頃の「ありがとう」の気持ちを込めて、大切な人へとびきりのスイーツを送ってみてはいかがでしょうか。

※百貨店限定販売 ※写真はイメージです。



オンラインショップ限定商品

チェリー&クランベリーのパウンドケーキ ¥2,916
 (オリジナル特選紅茶との詰め合わせ) mother's day box ¥4,320

予約受付期間: ~4月27日(日)
 お届け期間: 5月1日(木)~5月31日(土)



母の日に贈りたいご予約限定のパウンドケーキです。チェリーとクランベリーを入れた生地をクグロフ型でしっとり焼き上げ、咲き誇るローズガーデンのようにチョコレートでデコレーションしました。華やかなスタイルはご褒美スイーツ、母の日のギフトにおすすめです。
 ※オリジナル特選紅茶<ダーズリンマカイバリ>との詰め合わせセットもございます。

■主な取り扱い店舗

※「シーズナルプティフル・ママ」 「フルーツケーキ」は東京會館営業所および都内各有名百貨店等、オンラインショップ <http://www.tokyokaikan-shop.jp/> でも取り扱っております。

※取り扱い商品は各店舗によって異なります。詳細は各店舗へお問い合わせください。

※一部商品はご予約にて承ります。

※最新の営業時間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。

【直営店】

東京會館(本館) スイーツ&ギフト	TEL:03-3215-2015	千代田区丸の内 3-2-1 東京會館 本館 1階 営業時間 (平日)10:00~19:00 (土日祝)11:00~19:00	「シーズナルプティフル・ママ」 「フルーツケーキ」 「プティガトー 春」
如水會館 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 如水會館 1階 営業時間 11:00~22:00	「シーズナルプティフル・ママ」 「フルーツケーキ」 「プティガトー 春」
大手町 LEVEL XXI 東京會館レストラン ベラージュ	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 11:00~20:00 土日祝日休業	「シーズナルプティフル・ママ」 「プティガトー 春」

【百貨店等】

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 東京駅一番街 1階 営業時間:施設に準ずる	「シーズナルプティフル・ママ」 「フルーツケーキ」 「プティガトー 春」 「マロンシャンテリー・ママ」
日本橋三越本店	TEL:03-3241-3311 (代表)	中央区日本橋室町 1-4-1 B1階 営業時間:百貨店に準ずる	「シーズナルプティフル・ママ」 「フルーツケーキ」 「プティガトー 春」 「マロンシャンテリー・ママ」 「母の日ケーキ」

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	「シーズナルプティフル・ママン」 「フルーツケーキ」 「プティガトー 春」 「マロンシャンテリー・ママン」 「母の日ケーキ」
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	「シーズナルプティフル・ママン」 「フルーツケーキ」 「プティガトー 春」 「マロンシャンテリー・ママン」 「母の日ケーキ」

本館「スイーツ&ギフト」限定商品

母の日限定 ローズマロンシャンテリー ¥1,188

販売期間:5月9日(金)・10日(土)・11日(日)

マロンシャンテリーの生クリームにバラの香りを加え、エレガントなローズ模様の絞りでデコレーションすることで、ギフトにぴったりの華やかさを演出した、本館限定スイーツです。



スティックルビーショコラ ¥3,370

ルビーショコラとホワイトショコラのマーブルにクランベリーやライスパフを練り込みました。バラやカーネーションを連想させる華やかな色味が特徴で、母の日やお世話になっている方への贈り物におすすめのショコラです。



東京會館 ダブルコンソメスープ ¥6,480

※前日までの完全予約制

材料を煮出すところから漉(こ)すまでの工程を繰り返すことにより濃さ、深みが増したダブルコンソメスープ。東京會館伝統のチキンコンソメは、国産鶏と野菜だけを使う創業当時の製法でじっくり2日間かけて仕上げています。チキンのエキスや香味野菜が凝縮された栄養たっぷり、芳醇(ほうじゅん)な香りと味わいをお楽しみいただけます。



■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(東京會館 本館 1階)

■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)

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。

※写真は全てイメージです。

※一つ一つ手作りしているため、形状や色などに差が生じる場合がございます。

■ 東京會館 本館概要

1922年(大正11年)に、“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年に創業100周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しく伝統的」というコンセプトのもと、100年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

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
 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、内橋

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