TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會舘

2025年8月6日

東京會舘 本舘「秋限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、九絵やフォワ・グラなどの贅沢な食材と秋の味覚を堪能するメニューを提供
- 松茸やいくらなど季節感をお楽しみいただく日本料理や、黒毛和牛や鮑、鯛めしを味わう鉄板焼きコース
- 笠間産新栗のアフタヌーンティーやプレミアムマロンシャンテリーなどがそろう“マロンフェア”を開催

東京會舘(所在地:東京都千代田区、代表取締役社長:渡辺 訓章)は、2025年9月1日(月)から11月30日(日)までの期間、九絵(くえ)や黒毛和牛、舌平目(したびらめ)、フォワ・グラといった贅沢な食材や、松茸、いくらなどの旬の食材により、秋の季節感をご堪能いただける限定メニューを販売します。

贅沢な食材を用いたミシュラン一つ星のフランス料理や、旬を味わう会席やコース料理も充実

ミシュラン一つ星のフランス料理「レストラン プルニエ」では、五島列島産の九絵に秋茄子を合わせた魚料理や、フォワ・グラを秋の野菜や無花果(いちじく)とともに味わう一皿など、贅沢な食材に季節感を盛り込んだ料理をご提供します。「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、東京會舘の名物料理・ダブルコンソメスープにトリュフを加えたスープや、金目鯛、国産牛フィレ肉を味わうフランス料理のコース、「日本料理 八千代」では、松茸やいくらなどを使った日本の秋をご堪能いただける会席料理をご用意しました。鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」では、鮑(あわび)や黒毛和牛のほか、お客様の前で米から炊き上げる鯛めしを提供し、五感でお楽しみいただけるプレゼンテーションでおもてなしいたします。

採れたての笠間産新栗などをスイーツに仕立てた「マロンフェア」を開催、ハロウィンには限定商品をご用意

オールデイダイニング「ロッシニテラス」とペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、秋の味覚・栗を多彩なスイーツでご提供する、毎年恒例の「マロンフェア」を開催します。栗の名産地である茨城県笠間市で今秋収穫されたばかりの新栗を、アフタヌーンティーでご提供するほか、プレミアムタイプのマロンシャンテリーやモンブラン、プリンにも用いて、採れたての栗の魅力を様々な商品に展開しご紹介します。また、ハロウィンシーズンには、パンプキンプリンや、ハロウィン仕様のボンボンショコラを販売します。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(15%)を加算させていただきます。
記載の内容は変更になる場合がございます。画像はイメージで、内容や仕様が商品と異なる場合がございます。

「レストラン プルニエ」の秋メニュー

バターナッツの冷製ヴルーテ 滑らかなフォワ・グラのデリカ カシューナッツのラペ

ランチコース￥11,000 の一品／単品 ￥4,510

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

フォワ・グラのムースにバターナッツかぼちゃのピューレを組み合わせた前菜です。フォワ・グラと相性のよい季節の果物・無花果や、香ばしいカシューナッツとともにお楽しみいただけます。マリーゴールドなどの食用花、根セロリのピューレにビーツを加えた紅葉型のフリットなど、秋らしい彩りを添えてご提供します。

ドーバー産 舌平目のフィレ セップ茸とジロール茸のファルシ ソースノルマンド

ランチコース￥19,500 の一品、ディナーコース￥21,000 の一品／単品 ￥9,350、ハーフサイズ ￥5,280

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

ドーバー産の舌平目と、秋の味覚・茸をお楽しみいただける魚料理です。セップ茸(ポルチーニ茸)とジロール茸のピューレを舌平目の身でサンドしたファルシの上に、フレッシュなマッシュルームのスライスを飾りつけました。ムール貝の出汁(だし)にシャンピニオンやカルヴァドスなどを加えたコクの深いノルマンディーソース、ソテーしたセップ茸とジロール茸とともにお召し上がりいただけます。

九絵のエスカロップ 瞬間湯引き 秋茄子のキャビア・ド・オーベルジーヌ 北海道産 いくらのソース

コース￥30,000 の一品／単品 ￥14,300、ハーフサイズ ￥7,150

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

五島列島近海で水揚げされる九絵と、秋茄子を組み合わせた魚料理。うま味や食感を最大限に引き出すように湯引きした九絵を、にんにくやバジルで茄子をディップ状に仕立てた「キャビア・ド・オーベルジーヌ」、魚の出汁にバターが香るソースや、いくらとともにお召し上がりいただけます。こんがり色付いた丸茄子のフライと、根セロリのピューレにビーツを加えた紅葉型のフリットを重ね、紅葉の中から料理が現れるような盛り付けにしています。

埼玉県川越産 紅赤を使った薩摩芋のテリーヌ リコッタチーズとオレンジのグラス

ランチコース￥19,500、￥30,000 の一品、ディナーコース￥21,000、￥30,000 の一品／単品 ￥3,300

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

埼玉県川越産のさつまいも「紅赤」を使ったパウンドケーキの上にさつまいものテリーヌを重ねました。表面に薄くスライスしたさつまいもを敷き詰め、曲線を描くさつまいものフリットを飾り付けています。埼玉県産の麦味噌を加えたまろやかなアングレーズソース、オレンジ入りのリコッタチーズのアイスクリーム、香りのアクセントになるクローブのラペを添えてご提供します。

■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(13:30 L.O.)／(ディナー)17:30～22:00(21:00 L.O.)
※月曜定休(月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます)
■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)
※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。

「ローストビーフ＆グリル ロッシニ」の秋のおすすめ

グリルロッシニコース ￥18,700

※2 日前までの要予約

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

クラシカルなフランス料理を調理長・牧野真治がモダンにアレンジした、秋のお祝いや記念日の会食などにおすすめのフルコースです。東京會舘伝統のダブルコンソメスープにトリュフを加えて秋らしくアレンジした「トリュフ香る コンソメスープ」のほか、金目鯛や天使の海老、帆立などの魚介をサフランで煮込んだブルターニュ地方の伝統的な魚料理をご提供します。メインディッシュは、きのこ入りバターとシャトーソースを添えた国産牛フィレ肉のグリエ、デザートは、お月見の季節にちなんでレアチーズケーキや巨峰などのフルーツを月の形に配した一品をお楽しみいただけます。

＜コース内容＞
アミューズ／ズワイガニとりんごのレムラード／トリュフ香る ダブルコンソメスープ／金目鯛 天使の海老 帆立のコトリアード風／国産牛フィレ肉のグリエ シャスール風／レアチーズケーキとハチミツムース アールグレイのアイスクリームを添えて／コーヒー または紅茶と小菓子

秋鮭のグリエ ベアルネーズ カダイフ巻き バルサミコソース

ランチコース メイン 1 品 ￥7,150～／メイン 2 品 ￥10,450～

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

旬を迎える秋鮭を、香ばしく焼き上げたグリエと、食感のよい細麺状の生地を使ったカダイフ巻きの 2 つの調理法でご提供します。ソースは、まろやかな中にも酸味のあるベアルネーズソースと、マスタードを加えたバルサミコソースで、いくらや紫いものマッシュポテトといった秋の味覚とともにお召し上がりいただけます。

黒毛和牛 ネック肉 アッシェパルマンティエ

ランチコース メイン 1 品 ￥7,150～／メイン 2 品 ￥10,450～

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

黒毛和牛のネック肉を、チキンブイヨンや香味野菜、ハーブとともにじっくり煮込んで味を染み込ませた柔らかくほどける食感の肉料理です。薄く焼き上げたパルメザンチーズ、紫いものマッシュポテトを重ね、丁寧に煮詰めた滋味深いソースとともにご提供します。

平目のポワレ 四種豆のフランセーズ風煮込みと共に

ディナーコース メイン 1 品 ￥11,000～／メイン 2 品 ￥13,200～

※前日 18 時までの要予約

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

オリーブオイルでソテーした平目に、豆の煮込みを組み合わせた魚料理です。豆は、金時豆やひよこ豆など味や食感の異なる 4 種をそろえ、帆立やこんぶ、ベーコンとともに、旨みを引き出しながらじっくりと煮込みました。味覚のアクセントになるタプナードを添えてご提供します。

■販売店舗：グリルレストラン「ローストビーフ＆グリル　ロッシニ」（1F）
■営業時間：（ランチ）11：30～14：30（13：30 L.O.）／（ディナー）17：30～22：00（20：00 L.O.）　※水曜定休
■ご予約先：050-3134-4890（予約専用）
※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。

「ロッシニテラス」 秋のスイーツ

笠間産 新栗をつかった プレミアムアフタヌーンティーセット　￥5,500／グラスシャンパーニュ付き　￥8,800

※14：30～16：30、要予約
販売期間：9 月 16 日（火）～11 月 30 日（日）

栗の名産地・茨城県笠間市で今年収穫されたばかりの新栗の味覚をご堪能いただける、季節限定のアフタヌーンティーセットです。笠間産新栗は、ほうじ茶の生クリームと組み合わせたモンブランと、ラム酒で風味付けしたマカロンに仕立てました。このほか、マロングラッセとシャインマスカットのフレジェ、スイートポテトやかぼちゃのムースといった、季節感あふれるスイーツもご用意。セイボリーでも柿のフロマージュブランや、さつまいもを使ったフォワ・グラ入りのブルテなど、秋の味覚をご堪能いただけます。ミートパイ、スパイスを感じるカルダモンオレンジのスコーンとともにお楽しみください。

＜セット内容＞ほうじ茶と笠間栗のモンブラン／笠間栗のマカロン／シャインマスカットと栗のフレジェ仕立て／スイートポテトのブリュレ／ビターチョコレートのパウンド 洋梨のカラメリーゼと一緒に／カボチャのムースとブラックココアのクッキー／レアチーズタルト／フォワ・グラ入り根菜のブルテ／柿のフロマージュブラン／ミートパイ／スコーン2種（プレーン・カルダモンオレンジ）／フルーツジャム・クロテッドクリーム
※お好みの紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます。
※2 時間制（ドリンク 90 分制）

シャインマスカットと巨峰の贅沢パフェ 酒粕のクリームとアールグレイのアイスクリームを添えて　￥4,400

販売期間： 9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日） ※14：30～、1 日 8 食限定

シャインマスカットと巨峰の味わいをたっぷりとお楽しみいただける秋の贅沢なパフェです。シャインマスカットは日本酒でほのかに風味付けしたジュレやグラニテに仕立てグラスの中に重ねました。クリームは、日本酒「八海山」の酒蔵で作られる酒粕を用いた生クリームとレアチーズクリームの 2 種で、フルーツの甘みを引き立てる軽い味わいです。芳香が広がるアールグレイティーのアイスクリームや、爽やかな酸味のレモンのくず餅、ほろ苦いブラックココアのシュクレ、レモンのメレンゲと飴細工などを盛り付けてご提供します。

＜内容＞シャインマスカット果汁と日本酒のジュレ／シャインマスカット／巨峰／レアチーズクリーム／ブラックココアのシュクレ／シャインマスカットのグラニテ／酒粕の生クリーム／巨峰のコンポート／アールグレイティーのアイスクリーム／レモンのくず餅／レモンのメレンゲ／飴細工／クレイジーピー、食用花

「ロッシニテラス」 秋のメニュー

フリーフロー＆ディナープラン ￥11,000（サービス料込）

※17:00～19:00（入店）、2 名様より 3 日前までの要予約

販売期間:9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）

お食事とフリーフローがセットになった歓送迎会などのお集まりにもおすすめのディナープラン。お酒と相性のよいオードヴルや、岩中豚（いわちゅうぶた）を玉ねぎで柔らかな食感に仕上げたシャリアピンステーキ、小海老のピラフなど充実した内容でご提供します。ドリンクは生ビールやワイン、ハイボールなどバラエティ豊かなメニューを取りそろえています。

＜フリーフロー＆ディナープラン内容＞

オードヴルバリエ／ブルスケッタ 2 種／きのこのアヒージョ／岩中豚シャリアピンステーキ／小海老のピラフ／ミニデザート

フリーフロー:スパークリングワイン／生ビール／白ワイン・赤ワイン／カクテル／ハイボール／ソフトドリンク各種

※2 時間制（ドリンク 90 分制）

■販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」（1F）

■営業時間:平日 11:30～22:00（20:00 L.O.）／土日祝 11:00～22:00（20:00 L.O.）

■ご予約先:050-3134-4890（予約専用）

※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 會」の鉄板焼きコース

楓 －KAEDE－ ￥20,900

※2 名様より 2 日前までの要予約

販売期間:9 月 1 日（月）～12 月 19 日（金）

特撰 A5 ランクの黒毛和牛や鮑の冷製前菜、東京會舘伝統の料理・ボンファム風に仕立てた旬の魚などをご堪能いただける鉄板焼きのコースです。12 月中旬までご提供しますので、お祝いの席や接待、忘年会など幅広い会食機会におすすめです。お食事の締めくくりは、お客様の前で鉄板を使って米から炊き上げる「鉄板焼き屋」シリーズの第 2 弾になる「鯛めし」をご用意。魚の身と出汁の風味が広がる炊きたての鯛めしをお召し上がりいただけます。また、お好みの食材をその場でご注文いただけるオプションメニューも豊富にそろえてご提供します。

＜コース内容＞先附／鮑の洋酒蒸 冷製前菜／旬の魚 ボンファム風／會サラダ 伝統の會舘ドレッシング／特選A5 黒毛和牛食べ比べ サーロイン40g・フィレ40g／鉄板焼き屋の鯛めし、香の物、味噌椀／特製デザート

＜オプションメニュー＞

北海道産帆立貝柱（1個）￥1,980／旬魚（ハーフサイズ）￥2,200／焼き野菜3種￥1,980／鴨胸肉￥1,980／フォワ・グラ（40g）￥2,750／活車海老（1尾）￥3,080／活黒鮑（120g）￥9,240

■販売店舗:鉄板焼きレストラン「TOKYO KAIKAN 會」（B1F）

■営業時間:（ランチ）11:30～14:30（13:00 L.O. /13:00 最終入店）／（ディナー）17:30～22:00（20:00 L.O . /19:00 最終入店）

■ご予約先:050-3134-4890（予約専用）

※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。

「日本料理 八千代」で味わう旬の味覚

秋の幸御膳 ￥8,250

※ランチ限定

販売期間:10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)

秋の醍醐味である鮭といくらの御飯に、松茸のお吸い物で贅沢に秋の味覚をお楽しみいただけます。旬の魚介のお刺身や栗、秋野菜など、海の幸と山の幸をふんだんに取り入れた日本料理で食欲の秋をご堪能ください。

＜内容＞小鉢／刺身:鮮魚二種盛り、妻種々／焼物:魚柚香焼、帆立の殻盛り、秋茄子田楽、焼栗、菊花蕪(きっかかぶ)／煮物:栃尾揚げ、車海老、青味／食事:鮭といくら御飯 、香の物、松茸のお吸物／甘味

■販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)
■営業時間:(ランチ)11:30～14:30(14:00 L.O.)／(ディナー)17:30～22:00(21:00 L.O.)
※火曜定休(火曜が祝日の場合は営業日とさせていただきます)
■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)
※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。

「MAIN BAR」季節のおすすめ

サントリー山崎 12 年 ￥4,950

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 28 日(金)

メインバーでは、厳選した国産のシングルモルトウイスキーをご用意しています。「サントリー山崎 12 年」は、ホワイトオーク樽で熟成されたバニラ香と果実香が特長で、奥行きのある甘味や厚みのある味わいをお楽しみいただけます。

フレッシュザクロのジャックローズ ￥2,750

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 28 日(金)

通常は柘榴(ザクロ)のシロップを使用するカクテル「ジャックローズ」を、フレッシュな柘榴の果実から作る期間限定の一杯です。搾りたての果汁に、カルヴァドスとライムジュースを加えて、深紅の色合いが印象的なカクテルに仕立てます。果実感あふれる味覚は、食後のデザートカクテルとしてもおすすめです。

チーズの盛り合わせ ￥2,750

ウイスキーやカクテル、ワインなど、どんなお酒とも相性のよい、フランス産フレッシュチーズを厳選しました。青カビ、白カビ、ハード、シェーブルなど異なる味わいが楽しめる 4 種類をご提供します。

■販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)
■営業時間:(ランチ)11:30～14:00(13:30 L.O.)／(ディナー)16:00～22:00(お食事 20:30 L.O./お飲物 21:00 L.O.)
※土日祝定休
■お問い合わせ先:050-3134-3553(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。

「スイーツ＆ギフト」の季節限定商品

＜～秋のマロンフェア～　栗の期間限定スイーツ＞

笠間産の新栗をつかった プレミアムマロンシャンテリー ￥2,052

販売期間：9 月 16 日（火）～11 月 30 日（日）　※予定

マロンシャンテリーは約 70 年ほどの歴史を持つ、東京會舘初代製菓長・勝目清鷹が考案したモンブラン。栗の名産地である笠間産の新栗を包み込んだ秋限定の特別なマロンシャンテリーでは、今季採れたての新栗がもつ素材本来の甘みや香りと、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。

ミニマロンシャンテリーセット（アールグレイ／笠間産新栗／ラ・フランス） ￥1,836

販売期間：9 月 16 日（火）～11 月 30 日（日）　※予定

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です。今秋のセットでは、笠間産の新栗を用いた「マロンシャンテリー 笠間産新栗」（写真中央）をはじめ、アールグレイティーの芳香が広がる「マロンシャンテリー アールグレイ」（写真左）と、洋梨果汁のフルーティな甘さの「マロンシャンテリー ラ・フランス」（写真右）をご提供します。

笠間産新栗のモンブラン ￥972

販売期間：9 月 16 日（火）～11 月 30 日（日）　※予定

笠間産の新栗で作ったペーストを、ほうじ茶で風味付けしたスポンジの上に生クリームとともに盛り付けたスイーツです。ココナッツパウダー入りのクランブルのほか、ホワイトチョコレートや粉糖で白く飾り付けて、モンブランの名の由来である“白い山”を表現しました。

笠間産新栗のプリン ￥864

販売期間：9 月 16 日（火）～11 月 30 日（日）　※予定

笠間産新栗のペーストで作ったプリンです。新栗ならではの風味と、卵黄を多く使用したまろやかな味覚をお楽しみいただけます。ソースにも笠間産の新栗を用い、ラム酒をアクセントにした大人の風味に仕上げました。

パリブレストマロンショコラ ￥810

販売期間：9 月 1 日（月）～11 月 30 日（日）

軽い食感が楽しめるシュー生地のスイーツ。チョコレートカスタードクリームと、スペイン産のマロングラッセやマロンソースが入った生クリームをサンドし、とろける食感の生チョコレート、アーモンドを飾り付けてご提供します。

＜フルーツのショートケーキ・タルト・グラスデザート＞

シャインマスカットのショートケーキ　ホール ￥6,480　カット ￥810

※ホールは 3 日前までの要予約

販売期間：9 月 16 日（火）～10 月 31 日（金）

シャインマスカットと、シャインマスカット果汁で風味付けした生クリーム、スポンジを二段重ねにしたショートケーキ。上部にカットしたシャインマスカットと生クリーム、ブルーベリー（ホールのみ）、ホワイトチョコレート細工（カットのみ）を飾り付けました。

洋梨のショートケーキ　ホール　￥6,480　カット　￥810

※ホールは 3 日前までの要予約

販売期間:11 月 1 日(土)～11 月 30 日(日)

洋梨と、洋梨の果汁で風味付けした生クリーム、スポンジを二段重ねにしたショートケーキ。上部に角切りにした旬の洋梨と、シェル形に絞った生クリームと、ピスタチオ(ホールのみ)を飾り付けました。

紅茶といちじくのタルト　ホール　￥3,240

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

秋のフルーツ・いちじくを、紅茶の華やかな風味とともに味わっていただくタルトです。クッキー生地の上に、フレッシュないちじくから作ったジャム、紅茶風味のスポンジのクラム、アールグレイの茶葉が入ったアーモンドクリーム、スライスした黒いちじく、アプリコットジャムを重ねました。フレッシュないちじくと生クリームを添えてご提供します。

季節のベリーヌ(オレンジ・マスカット)　￥810

販売期間:9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

フレッシュなオレンジとオレンジソース、シャインマスカット、洋梨のコンポートを、ノンアルコールのスパークリングワインのゼリーに閉じ込めた、みずみずしい味覚のスイーツです。ゼリーの下にはミルクチョコクリーム、上にはフロマージュブランのクリームを重ねています。上部にラズベリーと生クリームを乗せたフロマージュブランのスポンジを飾り付けました。

紅玉りんごのタルトタタン　S　￥1,080／L　￥3,240

※ホールは 5 日前までの要予約

販売期間:10 月 1 日(水)～11 月 30 日(日)

煮たりんごをカラメルでさらに煮ることで、美しい飴色に仕上げたスイーツです。りんごの品種は「紅玉」で、甘酸っぱい味覚と柔らかな果肉の食感をお楽しみいただけます。

＜チーズ風味のデザート＞

ティラミス・ピスタチオ　￥702

販売期間: 9 月 1 日(月)～11 月 30 日(日)

マスカルポーネチーズのまろやかな味覚にピスタチオペーストを加えて、コクを深めたティラミスです。キルシュ酒が香るスポンジを 3 層に重ね、甘酸っぱいグリオットチェリーとカシスのコンフィチュールをアクセントとして加えました。アーモンド風味のクランブルとピスタチオ、ホワイトチョコレート、巨峰、しその花穂を添えてご提供します。

＜ハロウィンの期間限定スイーツ＞

パンプキンプリン　￥864　ハロウィン限定スイーツ

販売期間:10 月 18 日(土)～10 月 31 日(金)

ハロウィンの期間限定でご提供するスイーツ。栗の甘露煮が入った濃厚なカボチャプリンの上に、さつまいものクリームでデコレーションしています。

＜季節のボンボンショコラ＞

ボンボンショコラ 6 個入り ￥2,592、8 個入り ￥3,348、12 個入り ￥4,914

販売期間：通年（時季によりフレーバーが変わります）

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、東京會舘定番の一品／2.ほうじ茶：ほうじ茶の香りが広がるミルクチョコレートのガナッシュ／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、東京會舘定番の一品／4.クランベリー：ピンク色のルビーショコラに甘酸っぱいクランベリーが入ったガナッシュ／5.プラリネ：アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、東京會舘定番の一品／6.ラム：12 年熟成のジャマイカ産ダークラムが香るミルクチョコレートのガナッシュ／7.ゴマ：白ごまとアーモンドのプラリネが入ったミルクチョコレートのガナッシュ／8.グリオットチェリー：グリオットチェリーのジュレとガナッシュの 2 層仕立て

※6 は洋酒を使用しております。

ボンボンショコラ ハロウィンバージョン 8 個入り ￥3,132 ハロウィン限定ショコラ

販売期間 ： 10 月 18 日（土）～10 月 31 日（金）

ハロウィンシーズンの 2 週間のみ販売するショコラ。おばけのイラストや秋らしい色彩、季節を感じる味覚は、ハロウィンパーティのお菓子や手土産にぴったりです。

＜内容＞ 1.かぼちゃのガナッシュ：おばけのイラストで飾り、北海道産えびすかぼちゃを使用したガナッシュ
2.紫いものガナッシュ：国産の紫いもペーストを用いたガナッシュ

＜ベーカリー＞

ふわふわバターミルクパン＜ピーナッツ＞ ￥702

販売期間： 9 月 4 日（木）～の木曜日限定

こだわりの発酵バター「ブリーズ・ドゥ・メール」に千葉県産の落花生を加えたピーナッツクリームを、ふわふわのパンではさみ込んだプレミアムなミルクパンです。木曜日限定の曜日パンとして販売いたします。

■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。

■東京會舘 本舘概要

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舘。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。「新しくて伝統的」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。

社　　名	株式会社東京會舘
施設名称	東京會舘 本舘
所　　在	〒100-0005 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 HP	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＞
東京會舘 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