

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2026年1月28日

大切な方への贈り物

## 東京會館 バレンタイン商品のご案内

- 限定商品を含むボンボンソルティやプティフル、マロンシャンテリーショコラなど
- キッチンカーがバレンタイン期間限定で丸の内仲通りに登場！「ショコラ・ショーケース」などを販売



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、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、百貨店等にて販売しております。1月24日(土)からは、バレンタイン限定商品もご用意いたします。

■<バレンタイン限定> ビジュ・ショコラ

4種4個入り ¥1,728(税込)

4種6個入り ¥2,592(税込)

販売期間:1月24日(土)~2月15日(日)



ハートチョコフィナンシェと、チョコカップに3種のガナッシュたっぷりのつまんでみたくなる宝石(ビジュ)のようなバレンタインスイーツです。

1. ピターチョコガナッシュ&フランボワーズ

甘酸っぱいフランボワーズのピューレが、ピターチョコの深い味わいを引き立てます



**2. ホワイトチョコレート&ピスタチオ**

香り高いピスタチオペーストをたっぷりとミックスしたホワイトチョコレートガナッシュ

**3. ハートのチョコレートフィナンシェ**

愛らしいハート型のチョコレートフィナンシェに、ルビーのような美しいデコレーションを施しました

**4. ホワイトチョコレート&セミドライオレンジ**

セミドライオレンジがアクセント。柑橘の香りと、ミルキーなホワイトチョコレートの爽やかな味わいをお楽しみいただけます

**■<期間限定> ボンボンアソルティ (写真は10種10個入り)**

**6種6個入り ￥2,484(税込)**

**10種10個入り ￥4,536(税込)**

販売期間:～3月31日(火)

特別感のあるチョコレートは大切な人へのギフトにおすすめです。  
ヨーロッパ産をはじめとする厳選された素材を使用し、職人の手で  
一粒一粒丁寧にお作りしています。

**・ヴァニーユ(ビター)**

熟成したバニラの重厚な香りと、エキゾチックなビターチョコレートが組み合わさり、上質な調和を感じさせる一粒

**・ライム(ミルク)**

ライム本来のしつかりとした酸味と爽やかな香りを、力強いカカオ感のミルクチョコレートが引き立てます

**・パッション(ミルク)**

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ろやかにまとめました

**・抹茶(ミルク)**

濃厚な抹茶ガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。味わい深い一粒に仕上げました

**・ユズ(ビター)**

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

**・パレ・ドール(ビター)**

個性豊かなミルクとビター2種類のチョコレートを絶妙なバランスでガナッシュにした、チョコレート好きのための一粒

**・トリュフ(ビター)**

カカオの芳醇な香りとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、カカオの濃厚さにこだわったトリュフ

**・ピスターシュ(ビター)**

ピスタチオペーストにホワイトチョコレートを合わせたガナッシュ。濃厚でなめらかなくちどけが特徴の一粒

**・フランボワーズ(ミルク)**

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込めました

**・ロッシェ・レ(ミルク)**

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

■<期間限定> ボンボンアソルティ

12種 12個入り ¥7,884(税込)

販売期間:～3月31日(火)



<ボンボンアソルティ>

・ヴァニーユ(ビター)

熟成したバニラの重厚な香りと、エキゾチックなビターチョコレートが組み合わさり、上質な調和を感じさせる一粒

・ライム(ミルク)

ライム本来のしつかりとした酸味と爽やかな香りを、力強いカカオ感のミルクチョコレートが引き立てます

・バレ・ダルジャン(ミルク)

奥深い珈琲のガナッシュに、ヘーゼルナッツが濃厚なコクと奥行きを与えます

・カシス(ビター)

甘酸っぱく香り良いカシスを数種類のチョコレートと合わせ、魅惑的な紫の中に閉じ込めた一粒

・パッション(ミルク)

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ろやかにまとめました

・抹茶(ミルク)

濃厚な抹茶ガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。味わい深い一粒に仕上げました

・トリュフ(ビター)

カカオの芳醇な香りとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、カカオの濃厚さにこだわったトリュフ

・ピスターシュ(ビター)

ピスタチオペーストにホワイトチョコレートを合わせたガナッシュ。濃厚でなめらかなくちどけが特徴の一粒

・フランボワーズ(ミルク)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込めました

・ロッシェ・レ(ミルク)

アーモンドとヘーゼルナッツのブライネの弾ける食感を楽しむ一粒

・ユズ(ビター)

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

・バレ・ドール(ビター)

個性豊かなミルクとビター2種類のチョコレートを絶妙なバランスでガナッシュにした、チョコレート好きのための一粒

<オランジェット>

ふつ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

<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は、素材の良さをストレートに感じられます

■ <期間限定> オランジェット(BOX)

8本入り ¥1,620(税込)

販売期間:～3月31日(火)



手間を惜しまず約2週間かけてふつ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。

■マロンシャンテリーショコラ ￥1,404(税込)

販売期間:2月 1日(日)～28日(土)

栗の甘さとチョコレートを使用したクリームのほのかな苦みが絶妙に絡み合い、ふんわりととろけるような食感をお楽しみいただけます。



販売店舗:

- ・如水会館 カフェ&パブ マーキュリー
- ・大手町 LEVEL XXI 東京会館 レストラン ベラージュ
- ・銀座スカイラウンジ
- ・特別食堂 日本橋
- ・東京会館 東京ギフトパレット店
- ・日本橋三越本店

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

■シーズナルプティール・ラティール (写真はS)

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

(シーズナルプティール・ラティール S、プティガトーTK-24) ￥5,940(税込)

販売期間:～2月 28日(土)



ショコラ&フランボワーズ、柚子&抹茶のパウンドケーキと、温州みかん、アップル&キャラメル、うめのクリームをサンドしたソフトクッキーの詰め合わせです。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(火)～2月 19日(木)

ハートモチーフとチョコレート使用のクッキーの詰め合わせです。

チョコサブレ、ミックスベリーの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マンドショコラ、チョコレート入りミカヅキの定番商品をお楽しみください。



■プランデーショコラ ￥2,808(税込)

販売期間:通年

バニラ香るベルギー産のチョコレートを使用。生地にリンゴの蒸留酒「カルバドス」を混ぜ合わせ、香り高くしっとり焼き上げました。素材の美味しさを感じられる大人の味わいのチョコレートパウンドケーキです。



- ※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。  
※一つ一つ手作りのため、形状や色などに差が生じる場合がございます。

### ■主な取扱店舗

- ※東京会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 <https://www.tokyokaikan-shop.jp/>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）  
※取扱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。  
※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。

#### 【直営店】

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 11:00～22:00
大手町 LEVEL XXI 東京会館 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
特別食堂 日本橋	TEL:03-3274-8495(代表)	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
銀座スカイラウンジ	TEL: 03-3212-2775	千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 15 階 営業時間 11:30～20:00

#### 【百貨店等】

東京会館 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
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
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

### キッチンカー限定スイーツ＆ドリンク（丸の内本館 期間限定出店のご紹介）

東京会館のキッチンカーがバレンタイン商品をのせて、丸の内仲通りに期間限定出店いたします。  
ここでしか販売しない限定メニューもご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください。

#### ＜キッチンカー出店概要＞

期間:2026年2月9日(月)～14日(土) 12:00～14:00

※2月11日(水・祝)のみ 12:00～16:00

場所:丸の内仲通り(東京会館 本館に隣接したエリア)



販売商品：（※いずれも、東京会館本館（スイーツ＆ギフト）の限定商品です）

1. バレンタイン限定＆冬季限定販売のショコラ：

ショコラ・ハート 8個入り ￥3,618／オランジエット ￥2,592／ボンボンショコラ 6個入り ￥2,592

2. バレンタイン限定スイーツなど：

フランス産のマロンとショコラのプレミアムマロンシャンテリー ￥1,836／マロンシャンテリー ￥1,188

3. キッチンカー限定スイーツ・ドリンク・フード：

エクレア・ショコラ ￥600／ショコラ・ショー ￥800／カレーパン ￥810／コーヒー ￥600

**<キッチンカー限定スイーツ・ドリンク>**

**エクレア・ショコラ バレンタイン限定スイーツ キッチンカー限定スイーツ ￥600**

販売期間：2026年2月9日（月）～14日（土） 12:00～14:00

※2月11日（水・祝）のみ 12:00～16:00

東京会館の「ボンボンショコラ」でも使用しているカカオ分 64%のチョコレートにヘーゼルナッツの風味を加えた、香り豊かなクリームをフィリングにしたエクレア。エクレアの生地にチョコレートコーティングを行い、キャラメリゼしたヘーゼルナッツを飾り付けてご提供します。キッチンカーで販売する際、持ち帰りやすくワンハンドでお召し上がりいただける包装をご用意しています。



**ショコラ・ショー バレンタイン限定スイーツ キッチンカー限定スイーツ ￥800**

販売期間：2026年2月9日（月）～14日（土） 12:00～14:00

※2月11日（水・祝）のみ 12:00～16:00

フランス産チョコレートから作るホットドリンクです。カカオ分 61%のチョコレートに牛乳をブレンドした、まろやかな味覚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」(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搖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 株式会社東京會館  
施設名称 東京會館 本館  
所 在 〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-2-1  
専有部分 約17,697m<sup>2</sup>  
主要施設 レストラン・ショッピング8店舗  
バケツルーム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、小森

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