

報道関係者各位  
プレスリリース

東京會館

2017年02月23日  
株式会社東京會館

**東京會館、プティフール・リラなど  
ホワイトデー期間限定のスイーツとコースメニューを提供  
～丸ビルに期間限定ショップもオープン～**

大正11年に創業し90余年にわたり日本を代表する国際的な社交場を運営する株式会社東京會館(所在地：東京都千代田区、代表取締役社長：藤原 幸弘)は、2017年のホワイトデー商品として、感謝の気持ちを込めて贈りたいとおきのギフトと、大切な人と過ごすホワイトデーにおすすめのレストランでの限定メニューをご用意しました。

。



プティフール・リラ

詳細：<https://www.kaikan.co.jp/special/whiteday/>

#### ■ホワイトデー商品

##### 【プティフル・リラ】

ホワイトチョコレートでコーティングした真っ白なソフトクッキーをベースに、ライラックに見立てた小花で飾りました。カシス、洋梨、イチゴ、レモン、オレンジ、ピーチ、そしてコーヒー。9個入りにはクーヘン生地を焼いた、しっとりもっちりのでモチケーキ入り。いろいろな味をお楽しみいただけます。

価格：6個入り 1,080円(税込)／9個入り 1,620円(税込)

販売期間：2017年2月24日(金)～3月14日(火)

##### 【<数量限定>T.MIKAMO チョコレート コレクション】

パティシエ三鴨によるオリジナルチョコレートコレクション。イチゴ、パイナップル、マロン、抹茶の4種類全てが手作りです。

価格：4個入り 1,404円(税込)

##### 【プティフル・ド・プランタン】

東京會館伝統スイーツ、プティフルの季節限定版。パウンドケーキは、イチゴ、はちみつの2種。ソフトクッキーは、さくら、バナナ、抹茶の3種の詰め合わせ。春の訪れを感じる華やかなプティフルです。

価格：12個入り 1,620円(税込)

販売期間：2017年3月1日(水)～4月10日(月)

##### 【マロンシャンテリーさくら】

メディアでも多数紹介されている人気の「マロンシャンテリー」の季節限定版。桜風味の淡いピンク色のシャンティイ(泡立てた生クリーム)で飾り付けました。上品な味わいの桜の季節限定のマロンシャンテリーです。

価格：980円(税込、イトインの場合は別途サービス料)

販売期間：2017年3月1日(水)～4月15日(土)

##### 【桜のクッキーバッグ】

桜の花、実(チェリー)、桜の葉を練りこんで焼きあげ、桜のイラストがあしらわれたピンクの可愛いバッグに詰め合わせました。

価格：3種15個入り 594円(税込)

販売期間：2017年2月20日(月)～4月上旬予定

■主な取り扱い店舗

[https://www.atpress.ne.jp/releases/120884/att\\_120884\\_1.pdf](https://www.atpress.ne.jp/releases/120884/att_120884_1.pdf)

※東京會館グループのその他の営業所及び都内各有名百貨店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

。

■丸ビルに東京會館の期間限定ショップオープン

今年も丸ビル1F特設会場に東京會館のスイーツが登場いたします。丸ビル限定商品もごぞいます。

日時(予定)：2017年3月8日(水)～14日(火) 11:00～21:00

※3月5日(日)は20:00まで

場所：丸ビル1F マルキューブ

■レストラン

<浜松町東京會館 レストラン レインボー(浜松町)>

【ホワイトデーメニュー お2人様で20,000円(税込・サービス料別)】

・スモークポークタンと野菜のモザイクプレッセ

赤パプリカとトマトのムースのハーモニー

・ホワイトアスパラガスとミートパイ ラビゴットソース

・ミネストローネ

・鮮魚のポーピエット 帆立貝と小海老添え

トマトと海老の旨みをクリームで仕上げたクリヨン風

・フィレビーフステーキ 筍と新玉葱入りのクロメスキーの付け合せで

□ベールソース

・ホワイトマカロンとピスターチジェラートのコンポジション

・コーヒー または 紅茶

※お1人様+2,000円でメインのお肉料理を「国産牛フィレステーキ」に変更いただけます

特典：乾杯グラスシャンパーニュ、記念のフォトサービス、

事前予約でデザートプレートメッセージ・ペストリーのプレゼント

期間：2017年3月6日(月)～14日(火)

ご予約：03-3435-2600

<銀座スカイラウンジ(有楽町)>

【ホワイトデープランメニュー お1人様 10,000円(税込・サービス料別)】

- ・フォワ・グラムースのアスピック仕立て バルサミコの香りをのせて
- ・東京會館伝統のコンソメスープ
- ・カダイフを纏った鱈のポワレ オレンジ風味のバターソース
- ・牛フィレ肉のグリエ クリームペッパーソース
- ・ホワイトチョコレートムース ゆずの香りを添えて
- ・コーヒー

※+2,500円でメインのお肉料理を「黒毛和牛フィレ肉のグリエ」または「国産牛リブロースのグリエ」に変更いただけます。

期間：2017年3月1日(水)～14日(火)

ご予約：03-3212-2775

<富国ビル営業所 東京會館レストラン ロッシニ(内幸町)>

【ホワイトデーコース お1人様 7,560円(税込・サービス料別)】

- ・オードヴル取り合わせ
- ・東京會館伝統のコンソメスープ
- ・鱈の洋酒蒸 ブレヴァル風
- ・プライムリブステーキ ハーブバターと共に
- ・ラズベリーとピスタチオのガトー 赤いベリーを纏って
- ・コーヒー

期間：2017年3月9日(木)～14日(火) ※土日祝日休業

ご予約：03-3215-2123

<如水会館 ジュピター(一ツ橋)>

【ホワイトデーペアコース(ご予約制) お2人様で13,000円(税込・サービス料別)】

- ・ホワイトアスパラガスのポワレ レモン風味のサヴァイオンソースで
- ・東京會館伝統のコンソメスープ
- ・オマール海老のロティ メロンとエストラゴンの香りをのせて またはアーモンドの香りを纏った牛フィレ肉のパネソテー 温野菜を添えて
- ・シェルカップ入りデザート ヴィーナスからの贈り物

・コーヒー または 紅茶

※+2,500円でペアリンググラスワイン2杯(シャンパン+白or赤ワイン)

期間：2017年3月10日(金)～14日(火)

ご予約：03-3261-1108

<大手町 LEVELXXI 東京會館 レストラン ベラージュ(大手町)>

【ホワイトデーメニュー お1人様6,400円(税込・サービス料別)】

- ・鮪とアボカドのタルタル仕立て 二色のソース
- ・筍入りコンソメスープ
- ・帆立貝のポワレ リンゴを使ったシードルのソース
- ・牛サーロインのポワレ トリュフ香るソース
- ・ガレットブルトンヌ ヨーグルトクリームのみ
- ・コーヒー

期間：2017年3月1日(水)～14日(火) ※土日祝日休業

ご予約：03-5255-1519

#### ■東京會館について

東京會館本館は、建替えのため2015年1月末日で一度クローズしました。建替え後、新本館での営業は2019年に再開する予定です。本館休館中におきましても、東京會館グループの各営業所にて、本館の変わらぬ味とサービスをお楽しみいただけます。

#### ■会社概要

社名：株式会社東京會館

所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目2番1号

代表：代表取締役社長 藤原 幸弘

創業：大正11年(1922年)11月1日

事業内容：宴会・結婚式場・レストランの経営、  
洋菓子・パンの食品製造・販売等

URL：<https://www.kaikan.co.jp>

---

■ 本件に関するお問い合わせ  
株式会社東京會館  
広報担当：雪野  
TEL：03-3215-2111(代)  
FAX：03-3215-5606  
MAIL：[j\\_yukino@kaikan.co.jp](mailto:j_yukino@kaikan.co.jp)

## プレスリリース画像



プティフル・リラ



プティフル・ド・プランタン



マロンシャンテリーさくら



桜のクッキーバッグ



レインボー ホワイトデーメニュー



銀座 ホワイトデープランメニュー





ロッシニ ホワイトデーコース



ジュピター ホワイトデーペアコース



ベラージュ ホワイトデーメニュー



東京會館 旧本館



東京會館 旧本館 宴会場