



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年12月14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

- 2021年ジャパンケーキショー銅賞受賞ショコラティエ 小野塚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の限定マロンシャンテリーや、新商品の苺タルトも。



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、2022年2月1日(火)から2月14日(月)までの期間、丸ビル内での限定販売商品と、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・限定スイーツを販売いたします。

2月4日(金)から14日(月)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載の「ショコラ・ハート」や3種類全てローズ絞りを施した「ミニマロンシャンテリーセット」、組み合わせが自由に選べる「バレンタインアソート」など、丸ビルでしか購入できない限定商品などをご用意しています。

また、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、新商品の「苺のタルト」、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」、大人の甘さが楽しめる「カフェ・ラテ ムース」などの本館限定スイーツもご用意しています。

<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、佐藤

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



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ナップ

2月4日(金)から14日(月)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。東京駅近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:2022年2月4日(金)~2月14日(月)

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ン&バニラ、ラズベリー&ライチ&ローズのミックス、フルーティーな苺&バニラの4つのフレーバーをお楽しみいただけます。



#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。

2/10(木)・11(祝)丸ビル限定 ミニマロンシャンテリーセット

(ショコラ・白・ストロベリー) ¥1,620 *限定30個

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。全てローズ絞りを施した丸ビル限定商品は2/10・11限定で販売いたします。定番の「マロンシャンテリー(右奥)」、この時季しか味わえない「マロンシャンテリー ショコラ(手前)」と「マロンシャンテリー ストロベリー(左)」のセットです。(12月はショコラの代わりにカフェキャラメル)



※本館での販売期間:12月~2022年2月

丸ビル限定 バレンタインアソート

ブラウニー/フィナンシェとショコラ ¥864、ショコラ・ショー ¥972、パート・ド・フリユイ ¥1,080

ホットミルクに溶かしてドリンクにするチョコレート「ショコラ・ショー」を2種(抹茶、苺)、フレッシュフルーツを皮ごと使ったパート・ド・フリユイにチョコレートをコーティングしてお酒のおつまみとしても味わえる「パート・ド・フリユイ」を3種(オレンジ、ライム、ルビー(ルビーグレープフルーツ))、香ばしいくるみ入りの「ブラウニー」、「フィナンシェとショコラ」の計7種を揃えたスイーツ。お好みの組み合わせで箱に詰め、オリジナルのバレンタインデー用ギフトを作ることができます。



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.カシス:甘酸っぱいカシスのガナッシュ / 3.キャラメルブルーサル: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.ローズマリー&レモン:ハーブと柑橘の爽やかな風味のガナッシュ / 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.ライチ&ローマジパン:ライチ酒の香りとアーモンドの風味が楽しめるピンクのハート形 / 7.ブラックチョコとヘーゼルナッツのプラリネ:カカオ83%のビターなチョコレートとヘーゼルナッツのガナッシュ / 8.ラズベリー&ローズ:ラズベリーのピューレにローズオイルで香りづけしたガナッシュ



※本館での販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月) (※12/22~25を除く)

#サポチョコ対象商品(12個入りのみが対象) ※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。



TOKYO KAIKAN

バレンタイン限定&冬期限定販売の「スイーツ&ギフト」ショコラ・スイーツ

本館限定 ショコラ・ハート 6個入り ¥3,024 *限定 200個

販売期間:2022年2月1日(火)~2月14日(月)

ハート形とひょうたん形の6個入りのセットです。トロピカルな味わいのパッションマンゴー(白)と、フルーティーな苺&バニラ(ピンク)の2つのフレーバーをお楽しみいただけます。ひょうたんは、古くから縁起物として知られており、目上の方や大切な方への贈り物にぴったりです。



#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。

本館限定 ルビーショコラタルト ¥1,404

販売期間:2022年2月1日(火)~14日(月)

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aramelize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

(カフェキャラメル/ショコラ・白・ストロベリー) ¥1,620

販売期間:12月1日(水)~2022年2月28日(月) (※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・12月)」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、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 ¥1,620

販売期間:2022年1月5日(水)~3月31日(木)

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。





カフェ・ラテ ムース ¥702

販売期間：2022年1月2日(日)～2月28日(月)

貴婦人のような風貌のエスプレッソとミルクで作ったムースの中には、マンダリンオレンジのブリュレとみかんのコンフィチュールが入って味わいを引き締めます。一口食べるとまるでカフェ・ラテのような優しい味わい。ホワイトチョコレートとミルクのグラサージュ、生クリームとホワイトチョコレートのパールクラッカンが上品な華やかさを添えます。



苺のタルト ¥810

販売期間①：12月1日(水)～30日(木) (※12/22～25を除く)

販売期間②：2022年2月1日(火)～2月28日(月)

りんごの赤く丸い形をイメージして、フレッシュな苺を飾り付けたタルトです。サクサクとしたクッキー状の生地の上に、柔らかく煮たりんごとカスタードクリーム、生クリームを重ね、ホワイトチョコレートとりんごのゼリーをトッピングしました。



■販売店舗：「スイーツ&ギフト」(1F)

■営業時間：10:00～20:00

■お問い合わせ先：03-3215-2015(直通)

※営業時間は変更となる場合がございますので、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。

伝統のプティガトーやマロンシャンテリーなど、これまで愛されてきた味を守りながら、新しいワクワク感に挑戦します。

レストランで人気のブレッドやデリカ、スープなどの商品も販売。



■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。





TOKYO KAIKAN

■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。約100年の時を経て、2019年1月レストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

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(うち新規2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>



■東京會館の新型コロナウイルス感染症への安全対策への取り組みを、動画でもご紹介しております。

https://www.kaikan.co.jp/news/20200703_002306.html

■東京會館 創業100周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えます。2021年11月1日から2022年12月31日までを創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関する人物を知ることができるストーリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。

ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】 <https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも
あなたとつくる東京會館

100TH
Anniversary 

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。

