



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023年9月21日

東京會館 秋のスイーツのご案内

- 秋限定、栗をたっぷりを使用した完全受注商品のマロンテリーヌ「ラヴィッサン」、栗のパウンドケーキ「豊か」
- シーズナルプティフル・オートンや秋のクッキーなどの秋限定ギフト



大正 11 年（1922 年）に創業し、今年で 102 年目を迎える日本を代表する国際的な社交場 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、旬の栗をふんだんに使用したテリーヌやパウンドケーキ、人気のプティフルをはじめとすご贈答にもおすすめのケーキや、ご自宅のティータイムでお楽しみいただける秋のスイーツを販売いたします。

◆<ご予約商品>マロンテリーヌ「ラヴィッサン」 ¥6,480

予約期間:9月21日(木)~10月20日(金)

販売期間:11月1日(水)~11月30日(木)

フランス産の栗をペーストにし、栗の渋皮煮と甘露煮をふんだんに入れ、低温でじっくり焼き上げました。甘く香るラム酒とねっとり濃いマロンの舌触り、あっさりとした甘みの渋皮煮、甘みとなめらかさの甘露煮のハーモニーはうっとりするような(ラヴィッサン)濃厚な味わいです。どこを食べても栗・栗・栗。しっかり甘い期間限定の逸品です。



◆<ご予約商品>栗のパウンドケーキ「豊か」 ¥4,320

予約期間:9月21日(木)~10月20日(金)

販売期間:11月1日(水)~11月30日(木)

栗の渋皮煮を敷き詰め、アーモンドプードル、ハチミツがたっぷり入ったリッチな配合で極めてしっとり焼き上げました。ほどよい甘みと柔らかい食感の渋皮煮と、アーモンドのコクや香ばしさにバターとバニラが香る生地は相性が良く、その豊かな味わいは何度も思い出さずには通りません。





TOKYO KAIKAN

◆ マロンシャンテリー アールグレイ ¥1,188

販売期間:9月1日(金)~9月30日(土)

アールグレイの葉を生クリームに漬け、じっくりと味と香りを引き出しました。香り高い紅茶の生クリームと相まったロイヤルミルクティーのような味わいはゆったりした気分になれます。



◆ 笠間産新栗と和三盆クリームのプレミアムマロンシャンテリー ¥1,620

販売期間:10月1日(日)~10月31日(火)

販売店舗:東京ギフトパレット店、日本橋三越本店(B1階)

※10月~11月の一部催事出店時にも取り扱いいたします。

栗の名産地である笠間産で今秋収穫されたばかりの新栗と和三盆のクリームを使用した、本館のプレミアムマロンシャンテリーとはひと味違う組み合わせをお楽しみいただけます。



◆ シーズナルプティファール・オートン

販売期間:9月1日(金)~11月30日(木)

D(5種 10個入) ¥2,160

S(5種 14個入) ¥3,024

ミックス(7種 28個入) ¥5,832

ベストセレクション・オートン

(シーズナルプティファール・オートン S、プティガトーTK-22) ¥5,940

洋梨&プラム、かぼちゃ&レーズンのパウンドケーキと、柿、紫芋、マロンのソフトクッキーの詰め合わせです。ベストセレクション・オートンは、お好み、ご用途によって、プティファール D、S サイズや、定番のプティファールとの詰め合わせ 4種類よりお選びいただけます。

※写真はシーズナルプティファール・オートン D。



◆ <百貨店等限定>プティファール・お月見 ¥1,944

販売期間:9月15日(金)~9月29日(金)

販売店舗:東京ギフトパレット店、日本橋三越本店、日本橋高島屋、そごう千葉店

※9月の一部催事出店時にも取り扱いいたします。

3種 10個入

中秋の名月を楽しむプティファールが新登場。すすきが揺れる秋の丘に、輝く満月と跳ねうさぎを表現。スイートポテトのパウンドケーキ(すすき)、プラリネクリーム(月)や洋梨クリーム(うさぎ)を挟んだソフトクッキーの3種の秋の味覚を詰め合わせました。敬老の日のプレゼントや秋の手土産にもおすすめです。



◆ プティガトー 秋 ¥1,350

販売期間:第1期:8月26日(土)~9月25日(月)

第2期:10月26日(木)~11月19日(日)

秋をイメージしたボックスに、季節感あふれる味わいのクッキーを詰め合わせた秋限定プティガトー。くるみシナモン、ピスタチオ、カシューナッツココアなどの限定3種とアマンドショコラ、レーズンオパール、ムラサキイモの定番3種のクッキーをお楽しみいただけます。





TOKYO KAIKAN

◆ハロウィンクッキーBOX ¥1,350

販売期間:9月26日(火)~10月31日(火)

東京會館のプチガトーがハロウィンパッケージで登場。こちらの商品限定のフレーバーのかぼちゃ、かぼちゃ&紫芋、オレンジ&ブラックココア等がハロウィン気分を盛り上げます。



※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。

■主な取り扱い店舗

※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 <https://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。

※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】

東京會館(本館) スイーツ&ギフト ※「マロンシャンテリー アールグレイ」 「笠間産新栗と和三盆クリームプレミアムマロンシャンテリー」を除く	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
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 営業時間 11:00~22:00
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 11:30~22:00 土日祝日休業

【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 東京駅八重洲北口 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



TOKYO KAIKAN

本館「スイーツ&ギフト」限定商品

<秋のマロンシャンテリー>

◆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 ¥1,944

販売期間:9月19日(火)~11月30日(木) ※予定

マロンシャンテリーは70年ほどの歴史を持つ、東京會館初代製菓長 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持つ素材本来の甘みや香りと、なめらかな生クリームを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/白/ラ・フランス) ¥1,728

販売期間:9月1日(金)~11月30日(木)

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むお得なセットです。東京會館伝統の味の「マロンシャンテリー」(写真中央)のほか、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)、洋梨果汁のフルーティーな甘さの「マロンシャンテリー ラ・フランス」(写真右)をご提供します。



■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)

※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、“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。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生まれ変わり、2022年11月に創業100周年を迎えました。東京會館は、NEWCLASSICS。「新しく伝統的」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
 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、立野

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