

TOKYO KAIKAN

2026

東京會館伝統の クリスマスケーキ



各店舗
限定100個

贅沢な2段サンド 苺のクリスマスケーキ

約15cm×約9cm (直径×高さ)

¥7,992

ふんわり軽やかなスポンジに、たっぷりの生クリームとスライスした苺を贅沢に2段サンド。これが東京會館のトラディショナルスタイルです。フレッシュな苺に芳醇な香味のマラスキーノ酒とパウダーシュガーをからませることで、みずみずしさと香りがいっそう際立って…。ふんわりとした口あたりの後、コクのあるリッチな味わいが広がります。

お渡し日 12/22(火)～25(金) ※3日前までにご予約ください。

東京會館オリジナルのプディング ブッシュ・ド・ノエル

(大) 約9cm×約28cm×約8cm (縦×横×高さ)

¥5,940

(小) 約9cm×約16cm×約8cm (縦×横×高さ)

¥3,564

苺のクリスマスケーキと並ぶ東京會館の大定番。マーブル模様のプディングをバター風味豊かなスポンジで包み、コーヒークリームでデコレーションしました。ミルクとチョコレートの絶妙なコントラストによって、クリーミーで濃厚な味わいながら甘さは控えめ。大人からお子様まで多くの方々に愛され続けるロングセラーです。

お渡し日 12/22(火)～25(金) ※3日前までにご予約ください。

特別なマロンシャンテリー クリスマスマロンシャンテリー

約12cm×約6.5cm (直径×高さ)

¥3,888

ホワイต์クリスマスを想像させる、まばゆい生クリームの山の中には、金色に輝く栗が隠れています。マロンシャンテリーファンにはたまらない3個分サイズ。クリスマス限定の逸品です。

お渡し日 12/22(火)～25(金) ※3日前までにご予約ください。

限定
マーキユリー
東京ギフトパレット店

シュトーレン

¥3,510

約13cm×約24cm×約5cm
(縦×横×高さ)

木の実やスパイスがたっぷり詰まった、ブーランジェ風のクリスマスパンです。ウィンターギフトにもおすすめです。
※東京會館 本館(丸の内)でも販売いたします。



お渡し日 12/1(火)～25(金) ※4日前までにご予約ください。

ローストチキン(1羽)

¥8,000

ご予約承り期間 ～12/18(金)

オープンで1時間じっくりと焼き上げました。添えられたグレービーソースをかけてお召し上がりください。
※レッグ(2本)のご用意もございます。
2本 ¥4,500



限定
マーキユリー

お渡し日 12/2(水)～25(金) ※4日前までにご予約ください。

シーズナル プティフール・ノエル

(S) 5種14個入 ¥3,564

(ミックス) 7種28個入 ¥6,480

毎年人気のクリスマスイメージしたプティフールは、プレゼントやホームパーティに おすすめ。3種のソフトクッキーと、2種のパウンドケーキの詰め合わせ。
※東京會館本館(丸の内)でも販売いたします。



お渡し日 12/1(火)～25(金)

ご予約はお近くの営業所をご利用ください。 ※東京會館 本館(丸の内)とは一部取扱い商品が異なります。

如水会館 カフェ&パブ マーキユリー
東京都千代田区一ツ橋2-1-1
如水会館1F

電話 03-3261-1108

お受取時間 11:00～20:00

レベル21東京會館 レストラン ベラージュ
東京都千代田区大手町2-2-2
アーバンネット大手町ビル21F
LEVEL XXI (レベル21)

電話 03-5255-1519

お受取時間 11:30～20:00 ※土・日・祝日休業

銀座スカイラウンジ
東京都千代田区有楽町2-10-1
東京交通会館15F

電話 03-3212-2775

お受取時間 11:30～20:00

東京會館 東京ギフトパレット店
東京都千代田区丸の内1-9-1
東京駅 八重洲北口 東京駅一番街
東京ギフトパレット内

電話 03-5222-6633

お受取時間 9:30～20:30 ※土・日・祝日 9:00～20:30

※表示価格は全て税込価格です。※店舗により、休業日などお受取いただけない曜日もございます。※商品のサイズは装飾品を除いた本体の表示です。※写真はすべてイメージで商品と異なる場合がございます。※店舗により、早期販売終了となる場合がございます。※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。

パティシエ手作りのため、ご予約はお早めに！
ご予約開始日 11/2(月)

ホームページからのご予約は
<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2026.html>



東京會館 取扱い店舗