

TOKYO KAIKAN

Merry Christmas 2026

東京會館 本館のクリスマスケーキで特別な思い出を。

本館限定

クリスマスファンタジー

直径×高さ 約18cm×約12cm **限定25個** ¥19,440

和三盆の優しい甘さを感じるスポンジに、東京會館特製生クリーム、大粒サイズの苺を贅沢に使用しました。上質な素材にこだわった本館限定のプレミアムなクリスマスケーキです。

※各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金) ※4日前までにご予約ください。



苺のクリスマスケーキ

直径×高さ 約15cm×約9cm ¥7,992

芳醇なマラスキーノ酒が香る、東京會館伝統スタイルの王道クリスマスケーキ。ふんわり軽やかなスポンジに、中までぎっしり詰まった苺とコクのあるリッチな甘さの生クリームを2段重ねにしました。

※各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金) ※4日前までにご予約ください。



ブッシュ・ド・ノエル

(大) 縦×横×高さ 約9cm×約28cm×約8cm ¥5,940
(小) 縦×横×高さ 約9cm×約16cm×約8cm ¥3,564

東京會館のクリスマスの定番、ロングセラー商品のブッシュ・ド・ノエル。マーブル模様のブディングを濃厚なバター風味のスポンジとコーヒークリームで包み、可愛らしいデコレーションで彩ります。

※各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金)

※4日前までにご予約ください。



笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー

直径×高さ 約12cm×約6cm ¥5,184

金箔を飾ったまばゆいシャンティの中に、裏ごしした笠間産の和栗を使用し、贅沢に仕上げた3個分サイズの特別なマロンシャンテリー。
(6個分の5号サイズ(¥9,936)もお電話にてご予約を承ります。)

※各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金)

※4日前までにご予約ください。



クリスマスガトーショコラ

直径×高さ 約11.5cm×約5.5cm **限定50個** ¥6,480

濃厚な風味のガトーショコラと塩キャラメルムース、希少なマダガスカル産のバニラを使用したクリームの中には高級柑橘種「せとか」のコンフィチュールを忍ばせた、大人の味わいのクリスマス限定商品です。

※各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金)

※4日前までにご予約ください。



苺とピスタチオのフラッフィー

直径×高さ 約12cm×約5cm **限定50個** ¥4,320

ピスタチオをふんだんに使用したクリスマスカラー仕立ての数量限定ケーキ。ピスタチオの香りとフレッシュな苺が相性抜群な、クリスマスにしか味わえない華やかなケーキです。

※各日、製造数に限りがありますのでお早めにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金)

※4日前までにご予約ください。



クリスマスショコラBOX **限定30個**

¥10,800
縦×横×高さ 約7.5cm×約16cm×約8cm

チョコレート製のボックスの中に、「ピスタチオ」や「カフェオレ」、「柚子ジンジャー」などの6種のボンボンショコラやルビーショコラのアマンドショコラ、マカダミアナッツショコラを詰め合わせました。ショコラティエがひとつひとつ手作業で細やかに仕上げたショコラはクリスマスギフトにもおすすめです。

お渡し日 12/1(火)～25(金) ※4日前までにご予約ください。



キュペルリー グランレゼルヴ グランクリュ ブリュット 750ml ¥11,000 (箱入り)

繊細な泡立ちと、フレッシュなりんごとシトラスフルーツの香りがお楽しみいただけるシャンパーニュ。自然のままに発酵させる「ナチュラルマロラクティック」により熟成させることで、フレッシュな味覚とスパイスやバニラなどの複雑なフレーバーを醸し出します。

お渡し日 12/1(火)～25(金) ※4日前までにご予約ください。



シーズンアルプティフル・ノエル

(S) 5種14個入 ¥3,564
(ミックス) 7種28個入 ¥6,480

クリスマスをイメージしたデコレーションのティフルは、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。ホームパーティーや、プレゼントにもおすすめです。

※人気商品のため、品切れの際はご容赦ください。

お渡し日 12/1(火)～25(金)



シュトーレン **限定250個**

¥3,510 縦×横×高さ 約13cm×約24cm×約5cm

プレミアムシュトーレン

¥5,400 縦×横×高さ 約5.5cm×約19cm×約7cm

4種のドライフルーツやスパイスが詰まったシュトーレンのほか、赤ワインで煮込んだイチジクとイタリア産マロングラッセをまるごと贅沢に使用したプレミアムシュトーレンです。

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) ¥8,316

旨みのある国産の銘柄鶏をオープンでじっくりと焼き上げたローストチキンは、本館限定の特別な味わいです。手作りのグレイビーソースとともにお召し上がりください。

ご予約承り期間 ～12/18(金) ※4日前までにご予約ください。

お渡し日 12/18(金)～25(金)



特製オードヴル **限定100個**

¥37,500
内寸 縦×横×高さ 21.5cm×28.5cm×4.5cm

イセエビ、フォワ・グラ、鴨肉など贅沢な食材をふんだんに使用した全11品。クリスマスパーティーや忘年会、年越しに、シャンパーニュにもよく合うオードヴルを豪華に盛り合わせました。

ご予約承り期間 ～12/24(木) ※6日前までにご予約ください。

お渡し日 12/22(火)～25(金)、12/30(水)

※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。※表示価格は税込価格です。

東京會館 丸の内本館

TEL 03-3215-2015(直)

〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-2-1 www.kaikan.co.jp

ご予約方法 | 手作りのためご予約はお早めに! ご予約開始日 11/2(月)

1 クリスマススペシャルサイトのご注文ページより、お受け取り希望日とご注文品を選択し、事前決済にてお申し込みください。
2 お受け取り日に本館1階「Sweets & Gifts」にてご予約確定画面をお見せいただくか、ご予約者名をお申し付けください。

※お受け取り日を変更される場合は、ご予約を取り直していただく必要がございます。詳細は「Sweets & Gifts」にお問い合わせください。 ※12/22(火)～12/25(金)は受付にてご予約者名を確認させていただきます。



クリスマスケーキ
スペシャルサイト