

2019年10月31日  
株式会社東京會館

**東京會館 クリスマスを彩るケーキ 11月1日予約開始**  
**ブッシュ・ド・ノエル、苺のクリスマスケーキ、**  
**クリスマスマロンシャンテリー**

大正11年に創業し100年近く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：渡辺 訓章)は11月1日(金)にクリスマスケーキの予約を開始いたします。お渡し期間は12月20日(金)～25日(水)です。(一部商品を除く)



苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所)

クリスマスシーズンの東京會館 定番商品、ブッシュ・ド・ノエル、苺のクリスマスケーキをはじめクリスマス期間の限定サイズでご用意するマロンシャンテリーを本年1月にリオープンした本館限定の商品もございます。

ホームパーティにぴったりなローストチキン、プティフルなども用意。ご家庭でのクリスマス華やかに彩る東京會館の商品で思い出に残るクリスマスを…。

詳細：<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2019.html>

【東京會館クリスマス商品一覧】

商品：苺のクリスマスケーキ

営業所：本館 ☆

浜松町東京會館

如水会館

レベル21 東京會館

銀座スカイラウンジ

東京會館 食品事業部

商品：ブッシュ・ド・ノエル

営業所：本館 ☆

浜松町東京會館

如水会館

レベル21 東京會館

銀座スカイラウンジ

東京會館 食品事業部

商品：クリスマスマロンシャンテリー

営業所：本館

浜松町東京會館

如水会館

商品：苺とピスタチオのフラッフィー

営業所：本館 ☆

商品：クリスマスファンタジー

営業所：本館 ☆

商品：シュトーレン

営業所：本館

浜松町東京會館

如水会館

レベル21 東京會館

銀座スカイラウンジ

東京會館 食品事業部

商品：クリスマスショコラボックス

営業所：本館 ☆

商品：シーズナルプティフル・ノエル

営業所：本館

浜松町東京會館

如水會館

レベル21 東京會館

銀座スカイラウンジ

東京會館 食品事業部

商品：ローストチキン

営業所：浜松町東京會館

如水會館

☆：本館限定商品

例：苺のクリスマスケーキは本館、その他の営業所ともに販売しておりますが商品が異なります

#### ■苺のクリスマスケーキ【本館限定】

ふんわりと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段重ねにしています。オリジナルの生クリームは動物性と植物性を独自の配合でブレンドし、バニラエッセンスで香りづけした、リッチな甘さをしっかり感じつつ後味は軽やかなクリームです。花びらのように生クリームを絞り、雪の結晶をイメージしアラザンを散りばめた、エレガントなショートケーキです。

価格：¥5,000(税別)

お渡し日：12月20日(金)～25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ：直径15cm×高さ8.5cm

#### ■苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所)

スポンジ、生クリーム、スライスした苺を贅沢に2段にサンドしたクリスマスの定番、苺のショートケーキです。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、みずみずしさと香りを際立たせました。ふんわりとした口あたりの後、リッチな味わいが広がります。

価格：¥4,815(税別)

お渡し日：12月20日(金)～25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ：直径15cm×高さ5cm

#### ■ブッシュ・ド・ノエル【本館限定】

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、少しビターなチョコレートでグラサージュしました。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。キャラメル風味のマカロン、3種のナッツ(ピスタチオ・アーモンド・マカデミア)でデコレーションし、艶のある大人のイメージを創り上げました。

価格 : ¥3,200(税別)

お渡し日 : 12月20日(金)~25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ : 縦8cm×横16.5cm×高さ8cm

#### ■ブッシュ・ド・ノエル(本館以外の営業所)

東京會館伝統の味としてロングセラーの大定番。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商品です。

価格 : [大]¥4,800(税別) / [小]¥2,800(税別)

お渡し日 : 12月20日(金)~25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ : [大]長さ28cm×高さ5cm / [小]長さ16cm×高さ5cm

#### ■クリスマスマロンシャンテリー \* 本館、浜松町東京會館、如水會館限定販売【各店限定100個】

ホワイト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。シャンティイの中の栗はじっくり煮込んで丁寧に裏ごしを3回することで、ふんわりとした口当たり仕上げています。生クリームと栗のみで構成されるごまかしのきかない東京會館のクラシックケーキです。

価格 : ¥2,800(税別)

お渡し日 : 12月20日(金)~25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ : 直径12cm×高さ6.5cm

#### ■苺とピスタチオのフラッフィー【本館限定50個】

苺とピスタチオでクリスマスカラー仕立ての50個限定ケーキです。ピスタチオペースト、アーモンドプードルをふんだんに使用し、周りにはピスタチオアッシュ、上部にはピスタチオクリーム、フレッシュな苺、ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドをアクセントにデコレーションしています。小さめのサイズで2名様でもお楽しみいただけます。

価格 : ¥3,000(税別)

お渡し日 : 12月20日(金)~25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ : 直径12cm×高さ8.5cm

#### ■クリスマスファンタジー【本館限定15個】

通常の苺のクリスマスケーキの約3倍ある特大クリスマスケーキは、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3段サンドしています。直径25cm

m、高さ14cmの庄巻のサイズは苺を約60個も使用し、ホームパーティのテーブルを豪華に彩ります。トリプルベリー(ストロベリー・ラズベリー・ブルーベリー)やホワイトチョコレートのマカロン、雪の結晶を模ったチョコレート、アラザンでドレッシェーにデコレーションしました。

価格 : ¥20,000(税別)

お渡し日 : 12月23日(月)~25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ : 直径25cm×高さ14cm

#### ■シュトーレン

クリスマス木の実やドライフルーツがたっぷり詰まった、シナモン香るクリスマスパンです。くるみ、4種のドライフルーツ(レーズン、カレンレーズン、オレンジピール、レモンピール)をブランデー・白ワイン・シナモン・オールスパイスで3カ月じっくり漬け込み、たっぷりのフレッシュバターを使用したパン生地に練りこんでいます。表面にもバターを浸み込ませ風味豊かに焼き上げました。

価格 : ¥2,600(税別)

お渡し日 : 12月1日(日)~25日(水)

※3日前までにご予約ください

サイズ : 縦13cm×横24cm×高さ5cm / 500g

#### ■クリスマスショコラボックス【本館限定100個】

サンタクロースをモチーフにしたクリスマス仕様のボックスはカカオ64%のビターチョコレートを使用し、全て召し上がることができます。中身はアーモンドドラジェ、マカデミアチョコレート、ドライクランベリーが詰まっており、プチギフトとしてもおすすめです。

価格 : ¥3,800(税別)

お渡し日 : 12月1日(日)~25日(水)

サイズ : 縦12cm×横7.5cm×高さ4cm

#### ■シーズナルプティフル・ノエル

クリスマスリースやサンタクロースをモチーフにデザインしたクリスマス限定プティフル。ソフトクッキーは3つのクリーム(カフェ、ストロベリー、アップルバター)をバニラクッキーでサンドし、パウンドケーキは夜空に煌く星空をイメージしたフルーツケーキやモミの木模様をあしらったチョコレート&バタースコッチキャラメル風味の2種詰め合わせです。

シーズナルプティフル・ノエルS ¥2,650(税別)

シーズナルプティフル・ノエルミックス ¥5,200(税別)

ベストセクションノエル ¥5,150(税別)

お渡し日 : 12月1日(日)~25日(水)

#### 【その他クリスマスおすすめ商品】

■ローストチキン\*浜松町東京會館、如水會館限定

オープンで1時間じっくりと焼き上げたローストチキン。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。お気軽にお召し上がりいただけるレッグのご用意もございます。

価格 : ¥4,500(税別)  
※レッグ(2本より)の用意もございます(1本900円/税別)

ご予約承り期間 : 11月1日(金)~12月18日(水)

お渡し期間 : 12月16日(月)~25日(水)  
※3日前までにご予約ください

#### 【クリスマスケーキ等取扱店舗】

ご予約 : お受取希望日の3日前までにお受取をご希望の営業所にご予約ください

#### ■東京會館 本館 スイーツ&ギフト

所在地 : 千代田区丸の内3-2-1 1F

TEL : 03-3215-2015

お受取時間 : 10:00~20:00

#### ■浜松町東京會館 レストラン レインボー

所在地 : 港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル39F

TEL : 03-3435-2600

お受取時間 : 11:30~20:30

#### ■如水會館 カフェ&パブ マーキュリー

所在地 : 千代田区一ツ橋2-1-1

TEL : 03-3261-1108

お受取時間 : 11:00~20:30

#### ■大手町 LEVEL XXI 東京會館 レストラン ベラージュ

所在地 : 千代田区大手町2-2-2 アーバンネット大手町ビル21F

TEL : 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

所在地 : 千代田区有楽町2-10-1 東京交通會館15F

TEL : 03-3212-2775

お受取時間 : 11:00~21:00

#### ■東京會館 食品事業部(千石工場)

所在地 : 江東区千石1-3-15 千石ビル1F ショールーム

TEL : 03-3699-0111

お受取時間 : 10:00~16:00

【ホームページからの受付】

<https://www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2019.html>

【その他】

※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

※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

※商品のサイズは装飾品を除いた本体の表示です

【東京會館について】

大正11年(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」として創業。レストラン、バンケット、ウエディングを有する複合施設。約4年間の建替え工事を経て2019年1月8日に丸の内の本館が“NEWCLASSICS.”をコンセプトにリオープン。伝統の味を受け継ぐ店舗に新たな店舗を加えたレストラン、ショップ8店、丸の内地区最大級となる最大2,000名様パーティに対応する大バンケット、皇居を一望できるチャペルなどを有しています。

#### ■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 渡辺 訓章

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、南條、小橋、外岡

TEL : 03-3215-2111(代)

FAX : 03-3215-5606

MAIL : [j\\_yukino@kaikan.co.jp](mailto:j_yukino@kaikan.co.jp) (雪野)



苺のクリスマスケーキ(本館以外の営業所)



苺のクリスマスケーキ(本館限定)



ブッシュ・ド・ノエル(本館限定)



ブッシュ・ド・ノエル[小](本館以外の営業所)



ブッシュ・ド・ノエル[大](本館以外の営業所)



クリスマスマロンシャンテリー(本館、浜松町東京會館、如水會館限定)



苺とピスタチオのフラッフィー(本館限定)



クリスマスファンタジー(本館限定)



シュトーレン



クリスマスショコラボックス(本館限定)





シーズナルプティフール・ノエル



ローストチキン(浜松町東京會館、如水會館限定)



ローストチキン レッグ(浜松町東京會館、如水會館限定)