



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2019年11月18日

東京會館が贈る令和初のバレンタイン  
第4のチョコレート「ルビーチョコレート」を贅沢に使用した、  
バレンタイン限定ショコラ販売のご案内



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、2020年2月1日（土）から2月14日（金）までの期間、パストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてバレンタイン限定ショコラを販売いたします。

**第4のチョコレート「ルビーチョコレート」を堪能できる限定ショコラ**

特別なカカオ豆を原材料にしたチョコレートを使用し、本物志向の大人の味覚を満足させるショコラをご用意しました。馴染みの深いチョコレートといえば、「ダーク」、「ミルク」、「ホワイト」ですが、今年のバレンタイン限定ショコラに使用したのは、これらに続く第4の種類として注目を集める「ルビーチョコレート」。箱を開けた途端、パッと目に飛び込む鮮やかなピンク色は、着色料を一切使用していない天然色です。着色のためにいちごなどのフルーツフレーバーも使用していないので、カカオ本来の豊かな香りと、ほんのりとした酸味をお楽しみいただけます。末広がり の形をした縁起物、ひょうたんのショコラ。マダガスカル産のバニラガナッシュを鮮やかなピンク色のルビーチョコレートでコーティングしました。おしゃれな箱に詰め合わせた「ひょうたんショコラ ルビー」の魅力を存分にご堪能いただけるセットです。大切な人への贈り物はもちろん、女性のお友達や日頃お世話になっている方へ感謝を伝えるプレゼントにもおすすめです。



TOKYO KAIKAN

## ■バレンタイン限定ショコラ

販売期間：2020年2月1日（土）～2月14日（金）

### ひょうたんショコラ ルビー

古くから縁起物として知られるひょうたんをかたどったショコラ。お祝い事や大切な方へのプレゼントにぴったりです。

鮮やかなルビーチョコレートでコーティングされたひょうたんショコラの中には、マダガスカル産バニラビーンズを使ったルビーチョコレートのガナッシュが入っています。

バニラの香りが口の中に広がる贅沢な逸品です。

3個入り ¥1,700／6個入り ¥3,400



### 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」、「旧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を積む。旧本館の改装中には「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、ショコラティエ修行で、バリーカレポー社が運営する「Chocolate Academy™ Centre Tokyo」に参加。国内外のトップシェフから教えを受け、現在ショコラチーフに至る。2018年ジャパンケーキショー銅賞。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2019年11月現在のものに変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



## ■「スイーツ&ギフト」こだわりのバレンタインラインナップ

販売期間：2020年2月8日（土）～2月14日（金）

### マロンシャンテリー ショコラ

東京會館の人気スイーツマロンシャンテリー。バレンタインに向けて期間限定で「マロンシャンテリー ショコラ」が登場。ベルギー産チョコレートを使用した生クリームがリッチな美味しさを引き立てます。

¥908



### カフェ・ラテのムース

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が入って味わいを引き締めます。仕上げはホワイトチョコレートとミルクのグラサージュ。一口食べるとまるでカフェ・ラテのような優しい味わいを感じます。仕上げに飾った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。

¥650



### ルビーチョコレートのタルト

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ラメリゼをアクセントに加えタルトに仕上げました。フリーズドライしたラズベリーを飾った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。

¥700



### ボンボンショコラ

パティシエのこだわりが光るボンボンショコラ。8種の味わいを贅沢に詰め込みました。

6個入り ¥2,000／8個入り ¥2,600／12個入り ¥3,800

- ①ガナッシュノワール②ブラリネショコラ③コーヒーキャラメル  
④みかん ⑤ラズベリー⑥マロン⑦ロイヤルミルクティー⑧ライム



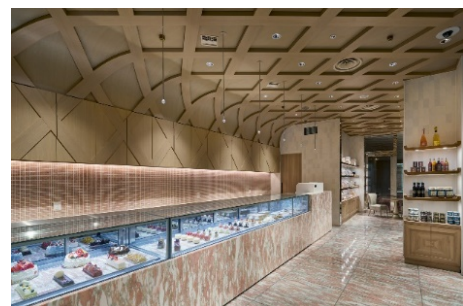
■販売店舗：スイーツ&ギフト

■営業時間：10:00～20:00

■お問い合わせ先：03-3215-2015（直通）

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カレー、スープなどの商品も販売。



※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2019年11月現在のものにて変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



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。新生東京會館は、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	<a href="https://www.kaikan.co.jp/">https://www.kaikan.co.jp/</a>
公式 Facebook	<a href="https://www.facebook.com/tokyokaikan/">https://www.facebook.com/tokyokaikan/</a>
公式 Instagram	<a href="https://www.instagram.com/tokyokaikan/">https://www.instagram.com/tokyokaikan/</a>



## 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※

「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

※ビル直結の地下コンコースをご利用いただけます

[地下鉄でお越しのお客様]

東京メトロ千代田線「二重橋前駅〈丸の内〉」

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



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 本館 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ 内）

担当：伊東（070-3115-6481）

TEL：03-6894-3200

FAX：03-5413-3050

E-mail：tokyokaikan\_pr@ssu.co.jp

HP：https://www.kaikan.co.jp/

※本資料の価格は全て税抜です。※記載の情報は2019年11月現在のものにて変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。