

新商品フルーツサンドケーキや5年ぶりに復活！マロンシャンテリー ピニャコラーダなど
東京會館 初夏のフルーツ系スイーツ



大正11年(1922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、初夏にぴったりな、フルーツを中心とした味わい爽やかなスイーツを販売します。

東京會館 東京ギフトパレット店限定の新商品のフルーツサンドケーキや、5年ぶりに販売するパイナップルのカクテル ピニャコラーダをイメージしたマロンシャンテリーなどをご用意いたします。

東京會館 東京ギフトパレット店限定新商品

フルーツサンドケーキ ¥1,188(税抜¥1,100)

販売期間:6月1日(火)~6月30日(水)

たっぷりの生クリームとフルーツを、サンドイッチのようにスポンジケーキでサンドしたケーキ。東京會館のシグネチャースイーツであるマロンシャンテリーと同じ生クリームを使用しており、みずみずしいフルーツの甘味、ふんわりとしたスポンジが三位一体となって口の中で甘味が広がります。サンドされた断面が華やかで、見た目も美しいスイーツです。





TOKYO KAIKAN

東京會館営業所、オンラインショップで購入可能

シーズンアルプティフル・ファミーユ

D(5種 10個入) ¥1,944(税抜¥1,800)

S(5種 14個入) ¥2,700(税抜¥2,500)

ミックス(7種 28個入) ¥5,400(税抜¥5,000)

ベストセクション・ファミーユ

(シーズンアルプティフル・ファミーユ S・プティガトーTK-22) ¥5,400(税抜¥5,000)



販売期間:5月22日(土)~6月30日(水)

ブルーベリー、オレンジのパウンドケーキとカフェ、グリオットチェリー、メロンのソフトクッキーの詰め合わせ。
お好み、ご用途によって、D、Sのサイズや定番商品のプティフルとの詰め合わせ等の4種類よりお選びいただけます。

※写真はシーズンアルプティフル・ファミーユ S。

※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 <http://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	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 10:00~20:00
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 11:00~20:00
大手町 LEVEL XXI 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 21F 営業時間 11:30~20:00 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 B1F 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 B1F 営業時間:百貨店に準ずる
千葉そごう	TEL:043-245-2111(代表)	千葉市中央区新町1000 B1F 営業時間:百貨店に準ずる



TOKYO KAIKAN

東京ギフトパレット店、催事 限定商品

マロンシャンテリー ピニャコラーダ ¥980(税抜¥908)

販売期間:6月1日(火)~6月30日(水)

<6月の催事情報> ※今後の政府、自治体等の発表を踏まえて変更となる場合がございます

5月26日(水)~6月1日(火) 小田急百貨店 町田店
6月9日(水)~6月15日(火) 高島屋 横浜店
6月23日(水)~6月29日(火) 小田急百貨店 新宿店
6月30日(水)~7月6日(火) 高島屋 玉川店



ラムベースでパイナップルジュースやココナッツミルクで作るカクテルのピニャコラーダをイメージしたマロンシャンテリーピニャコラーダが5年ぶりに登場。

生クリームをベースにパイナップルのピューレとラム酒をブレンドしたクリームが特徴です。パイナップルの香り高いクリームで栗の甘露煮のそぼろを包んでおり、一口食べると最初にパイナップルのほどよい酸味が広がり、後には栗の深い味わいが残ります。意外な組み合わせですがパイナップルのクリームと栗のそぼろの相性はバツグン。トッピングとしてローストしたココナッツスライスを添えています。

百貨店、催事 限定商品

大人のサヴァラン ¥594(税抜¥550)

販売店舗:日本橋高島屋、千葉そごう

<6月の催事情報> マロンシャンテリーピニャコラーダと同様

バター風味豊かなサヴァランにラム酒とフルーツピューレのシロップを染み込ませ、たっぷりと、生クリームで包み込みました。

ラム酒のkok深い大人の味わいの中で、サヴァランの周りのシロップ漬けにしたフルーツが爽やかさを添えています。また、生クリームと合わせると全体がマイルドな味わいに。

ラム酒のスポイト付きなので、お好きなだけラム酒をプラスしてお楽しみください。



本館「スイーツ&ギフト」限定商品

ミニマロンシャンテリーセット(ルージュメロン・白・マンゴーパッション) ¥1,620(税抜¥1,500)

販売期間:6月1日(火)~8月31日(火)

通常のマロンシャンテリーのミニサイズで、一度に3種のフレーバーを楽しめます。「マロンシャンテリー」(写真・中央)と爽やかな味わいのマンゴーパッション(写真・右)、ジューシーなルージュメロン(写真・左)のセットです。

■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 1F)

■営業時間:10:00~20:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※最新の営業内容は、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





TOKYO KAIKAN

■ 東京會館 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月に丸の内の本館がレストラン・バンケット・ウエディングを有する複合施設として生まれ変わりました。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
所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1
専 有 部 分 約 17,697 m²
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(株式会社電通パブリックリレーションズ内) 担当:岡野、佐藤

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