



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年1月25日

大切な方への贈り物

東京會館 バレンタイン商品のご案内

～限定商品を含むボンボンアソルティ、マロンシャンテリーショコラなど～



大正 11 年(1922 年)に創業し 100 年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、感謝の気持ちを込めて贈りたいバレンタインに最適な商品を東京會館営業所、オンラインショップ、百貨店等にて販売しております。1 月 25 日(木)からは、バレンタイン限定商品もご用意いたします。

■ <バレンタイン限定>ボンボンアソルティ カドー (写真は 10 種 10 個入り)

6 種 6 個入り ¥2,376(税込)

10 種 10 個入り ¥3,888(税込)

販売期間: 1 月 25 日(木)～2 月 14 日(水)



「カドー」はフランス語で「贈り物」。

特別感のあるチョコレートはバレンタインデーなど大切な人へのギフトにおすすめです。本場フランスのショコラトリーで使われる選りすぐりの材料を使用し、職人の手で一粒一粒丁寧にお作りしております。



TOKYO KAIKAN

ライチ(ビター/モールド) *アルコール使用

ライチの華やかな香りと甘みをフランボワーズのフルーティな酸味で引き立てた香り高い一粒です。

フランボワーズ(ミルク/モールド)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

マロン・ノワゼット(ミルク/モールド) *アルコール使用

どっしりとしたマロンのガナッシュとヘーゼルナッツのプラリネを2層に仕立てました。

パッション(ミルク/モールド)

甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまろやかにまとめました。

ベルガモット(ビター/モールド)

香り豊かなベルガモットにミルクチョコレートを合わせ、爽やかな酸味を引き立てています。

ラム(ビター/モールド) *アルコール使用

世界最古のラム蒸留所にて造られた「マウントゲイ」を贅沢に使用し、ガナッシュに仕上げました。

■ <期間限定>ボンボンアソルティ フルール

3種4個&オレンジゼット&パール・ヴェルト入り ¥2,808(税込)

販売期間: 1月25日(木)~3月31日(日)



本場フランスのショコラトリーで使われる選りすぐりの材料を使用し、職人の手で一粒一粒丁寧に作り上げています。「フルール」はフランス語で「花」。花が咲き、新芽が芽吹く春をイメージした特別感のあるチョコレートは、冬ギフト、バレンタインデー、ホワイトデーなどの贈り物におすすめです。

フランボワーズ(ミルク/モールド)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとフランボワーズのガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

パッション(ミルク/モールド)

甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまろやかにまとめました。

ラム(ビター/モールド) *アルコール使用

世界最古のラム蒸留所にて造られた「マウントゲイ」を贅沢に使用し、ガナッシュに仕上げました。

オレンジゼット

サバトンのオレンジピールを使用。ふっくら柔らかく仕上げたオレンジピールのコンフィをビターチョコレートでコーティングしました。

パール・ヴェルト(抹茶)

北海道産の香ばしい炒り大豆を使用。風味豊かな抹茶を混ぜ合わせたホワイトチョコレートでコーティングしました。



TOKYO KAIKAN

■ボンボンアソルティ (写真は12種12個&2種入り)

12種12個&2種入り¥7,020(税込)

販売期間:~3月31日(日)



フランボワーズ(ミルク/モールド)

甘酸っぱいフランボワーズのジュレとガナッシュをミルクチョコレートの中に閉じ込め優しい味わいに仕上げました。

ミエル・ノワゼット(ビター)

蜂の巣を思わせるデザイン。濃厚な栗のはちみつをヘーゼルナッツが引き立てています。

ユズ(ビター)

柚子独特の香りと苦みのガナッシュをビターチョコレートでコーティングし、際立った味わいに仕上げました。

ロッシュェ・レ(ミルク)

アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネの弾ける食感を楽しむ一粒。

パレ・フレーズ(ビター)

フレッシュな苺の風味のガナッシュとジュレをビターチョコレートで閉じ込めました。

トリュフ(ビター/ガナッシュ)

カカオの芳醇な香りとほろ苦さをお楽しみいただけるよう、カカオの濃厚さにこだわったトリュフ。

キャラメル・マンゴ(ビター)

キャラメルに濃厚で香り高い2種のマンゴをブレンドしたビュールを使用しました。

キャラメル・サレ(ミルク)

フランス・ゲランド産の塩を使ったコクのあるキャラメルガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。

抹茶(ミルク)

濃厚な抹茶ガナッシュをミルクチョコレートでコーティング。味わい深い一粒に仕上げました。

パッション(ミルク)

甘酸っぱいパッションフルーツのジュレとガナッシュをミルクチョコレートでまろやかにまとめました。

メキシック(ビター)

フルーティな酸味が特徴のクーベルチュール「メキシック 66%」を使用した一粒。

パレ・ドール(ビター)

個性豊かなミルクとビター2種類のチョコレートを絶妙なバランスでガナッシュにした、チョコレート好きのための一粒。

オランジェット

サバトン社のオレンジピールを使用。手間を惜まず約2週間かけてふっくら柔らかく仕上げたオレンジピールのコンフィをビターチョコレートでコーティング。

ルビーアマンド

ルビーチョコレート特有のカカオの風味と酸味、アーモンドの香ばしさが楽しめる。素材の良さをストレートに表現した一品。



TOKYO KAIKAN

■ <期間限定>オレンジジェット(BOX)

1種 10本入り ¥1,512(税込)

販売期間: ~3月31日(日)

手間を惜しまず約2週間かけてふっくら柔らかく仕上げたオレンジピールのコンフィをビターチョコレートでコーティングしました。爽やかな酸味とほろ苦さを感じるオレンジピールとカカオ香るチョコレートが織りなす深みのある味わいをお楽しみください。



■ マロンシャンテリーショコラ ¥1,188(税込)

販売期間:

2月1日(木)~29日(木)

- ・如水会館 カフェ&パブ マーキュリー
- ・大手町 LEVEL XXI 東京會館 レストラン ベラージュ
- ・銀座スカイラウンジ
- ・三越日本橋本店
- ・東京會館 東京ギフトパレット店
- ・日本橋三越本店

2月の金・土・日・祝日、2月14日(水)

- ・そごう千葉店

※マロンシャンテリーショコラは本館(スイーツ&ギフト)の商品と製法が異なり、上記店舗のみとなります。



栗の甘さとチョコレートを使用したクリームのほのかな苦みが絶妙に絡み合い、ふんわりととろけるような食感をお楽しみいただけます。

■ シーズナルプティフル・ラティール (写真はS)

D(5種 10個入り) ¥2,160(税込)

S(5種 14個入り) ¥3,024(税込)

ミックス(7種 28個入り) ¥5,832(税込)

ベストセクション・ラティール(シーズナルプティフル・ラティール S・プティガトーTK-22) ¥5,940(税込)

販売期間: ~2月29日(木)



ショコラ&フランボワーズ、黒糖&きなこのパウンドケーキと、マンダリン&柚子、アップル、うめのクリームをサンドしたソフトクッキーの詰め合わせです。ウィンターシーズンをイメージした愛らしいデコレーションと味わいをお楽しみいただけます。

■ プティガトー ハピネスI

5種 21枚入り ¥1,350(税込)

販売期間: ~2月19日(月)

ハートモチーフとチョコレート使用のクッキーの詰め合わせです。チョコサブレ、ミックスベリー生地をハート型で抜いた特別なクッキーとハート型のパルミエ、アーモンドがたっぷり入ったアマンドショコラ、チョコレート入りのミカヅキと定番の人気商品を一度にご堪能ください。



※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。

※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。



TOKYO KAIKAN

■主な取扱店舗

※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 <https://www.tokyokaikan-shop.jp/>でも取り扱っております。(「マロンシャンテリーショコラ」を除く)

※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】

如水会館 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 如水会館 1 階 営業時間 11:00～22:00
大手町 LEVEL XXI 東京會館 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 21 階 営業時間 11:30～22:00 土日祝日休業
特別食堂 日本橋	TEL:03-3274-8495(代表)	中央区日本橋室町 1-4-1 日本橋三越本店 本館 7 階 営業時間 11:00～19:00
銀座スカイラウンジ	TEL: 050-3187-8713	千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館 15 階 営業時間 11:30～21:30

【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 B1 階 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 B1 階 営業時間:百貨店に準ずる
そごう千葉店	TEL:043-245-2111(代表)	千葉市中央区新町 1000 B1 階 営業時間:百貨店に準ずる

■ 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。2022 年 11 月に創業 100 周年を迎えました。2019 年 1 月に丸の内の本館がレストラン・バンケット・ウェディングを有する複合施設として生まれ変わり、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 ㎡
 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 PR コンサルティング内) 担当:岡野、立野

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