



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年11月29日

東京會館 本館「冬限定商品」販売のご案内

- ミシュラン一つ星のフレンチで、冬の味覚・ジビエやあんこう、フォワ・グラ、トリュフを使ったメニューを提供
- 河豚や本まぐろなど海の幸を堪能する日本料理や、A5ランク黒毛和牛食べ比べを含む鉄板焼きコースをご用意
- 「あまおう」など苺を味わうスイーツや、バレンタインの期間限定商品を多彩にラインアップ



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、2024年12月1日(日)から2025年2月28日(金)までの期間、フォワ・グラやトリュフといった贅沢な食材や、冬の味覚・ジビエ、あんこうなどの旬の食材を使った、冬の季節感をご堪能いただける限定メニューを販売します。

冬の季節感をご堪能いただける料理を各レストランでご提供。ミシュラン 3年連続一つ星のフレンチレストラン プルニエでは、冬ならではの贅沢な食材を使用した季節コースをご用意

ミシュラン一つ星のフランス料理「レストラン プルニエ」では、蝦夷(えぞ)鹿やあんこうなど冬を代表する食材や、フォワ・グラやトリュフといった贅沢な食材をご堪能いただける料理、「ローストビーフ&グリル ロッシニ」では、鱈(たら)のグラタン仕立てや黒毛和牛のポトフなど身も心も温まる料理でおもてないたします。「日本料理 八千代」では、毎年ご好評をいただいている河豚(ふぐ)鍋のほか、本まぐろを主役にした特別ランチをご用意。鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」では、6周年を記念した、魚介や黒毛和牛の味覚をご堪能いただける特別コースをご提供します。

バラエティ豊かなスイーツがそろう「冬のアフタヌーンティーセット」や、「あまおう」など苺を味わうスイーツをご用意。バレンタインデーのシーズンには、期間限定ショコラとスイーツをラインアップ

オールデイダイニング「ロッシニテラス」では、バラエティ豊かなスイーツがそろう「冬のアフタヌーンティーセット」や、旬のフルーツを使ったカクテルをご提供します。ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、苺を素材としたスイーツが充実しており、「あまおう」を使った「プレミアムマロンシャンテリー」や伝統の味の Milfie ユなどをお楽しみいただけます。また、バレンタインデーのシーズンには、期間限定のショコラのほか、新作の「ご褒美パリプレスト 苺 バレンタインバージョン」を販売します。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。別途、レストラン・バーでのご飲食にはサービス料(15%)を加算させていただきます。

記載の内容は変更になる場合がございます。画像はイメージで、内容や仕様が商品と異なる場合がございます。



TOKYO KAIKAN

「レストラン プルニエ」の冬メニュー

温かいフレッシュフォワ・グラ フランとポワレ 黒トリュフ風味のエキューム ランチコース¥10,000 の前菜

販売期間:12月3日(火)~2025年3月2日(日) (※12/31~1/5を除く)

フレッシュなフォワ・グラから作るなめらかなフランにフォワ・グラのソテーを重ねた、温かな味覚でもてなす、冬ならではの前菜です。スライスしたトリュフと、トリュフのエキューム、フォワ・グラと相性のよい甘味のあるポルト酒のソースとハスカップを重ねてご提供します。



ベーコンで巻いたあんこうのロースト 縮みほうれん草の軽いグラタン エジプト産 パッションペッパーの香り ランチコース¥18,500、ディナーコース¥20,000 の一品

販売期間:12月3日(火)~2025年3月2日(日) (※12/23~25 ディナー、12/31~1/5を除く)

活け締めにした旬のあんこうにベーコンを組み合わせ、たんぱくな身をお肉のコクとともに味わっていただく一品です。最もおいしく加熱された時のサインである、虹色のような輝きが魚の身に生まれるように、2段階に分けてじっくりと火入れを行います。赤ワインのソースと、ベーコンで作ったエスプーマ、雪に見立てたパルミジャーノレッジャーノと生クリームソースを添えた、縮みほうれん草の付け合わせにより季節感を演出します。



2週間熟成 蝦夷鹿背肉のロースト 森林風 オーストラリア産 タスマニアペッパーベリー風味 ディナーコース¥28,000 の一品

販売期間:12月3日(火)~2025年3月2日(日) (※12/23~25 ディナー、12/31~1/5を除く)

蝦夷鹿の背肉を2週間熟成させて柔らかさを引き出し、ロゼ色にローストしたジビエ料理です。ローストした鹿の骨を赤・白ワインで煮詰めたフォン・ド・シュヴルイユに、すじ肉とエシャロット、フォンドヴォーなどを加えて仕上げたソースと、ベリーの香りのタスマニア産ブラックペッパー、付け合わせは季節の茸、野菜、果物のソテーを組み合わせでご提供します。



再構築した紅玉のシブースト ランチコース¥10,000 のデザート/単品 ¥2,530

販売期間:12月3日(火)~2025年3月2日(日) (※1/2~5を除く)

旬の紅玉りんごを使って、フランスの伝統菓子「シブースト」を再構築したデザートです。紅玉は、食感のよいフレッシュな角切りと、キャラメリゼにより苦みを加えたソテーの2種類に仕立て、ふんわりとした口どけのクレームダンジュとオレンジ風味のリコッタチーズのアイスクリームを間にしのばせました。表面にカルヴァドスのエスプーマを重ねて、香ばしく焼き色を付けてご提供します。



■販売店舗:フランス料理「レストラン プルニエ」(2F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00

※月曜定休(月曜日が祝日の場合は営業日とし、翌日を休業とさせていただきます)

※12/31・1/1は休業いたします。1/2~1/5は販売メニューを制限しております。

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、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

「ローストビーフ&グリル ロッシニ」の冬のおすすめ

グリルロッシニコース ¥16,500

※2 日前までの要予約

販売期間:12月2日(月)~2025年2月28日(金) (※12/20~25、12/31~1/5を除く)



クラシカルなフランス料理を調理長・牧野真治がモダンにアレンジしたフルコースです。お祝いや記念日、年末年始の会食におすすめです。オニオングラタンスープにトマトを添えた冬らしい温かな料理や、赤ワインの香るバターが牛フィレ肉のおいしさを引き立てるグリエ、旬の釣り鱈をグラタン仕立てにして白子のムニエルを添えた魚料理をご提供します。

<コース内容>

アミューズ/紅ズワイ蟹と帆立貝のブーダンブラン オレンジのアクセント/オニオントマトグラタンスープ/釣り鱈のパルマンティグラタン仕立て 白子のムニエルを添えて/国産牛フィレ肉のグリエ プール・マルシャン・ド・ヴァン/柚子香る フォンダンショコラ/コーヒー または 紅茶と小菓子

真鯛のポワレ カリフラワーソース

ランチコース メイン 1品 ¥6,050~/メイン 2品 ¥9,350~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月2日(月)~2025年2月28日(金) (※12/31・1/1を除く)

香ばしくポワレした真鯛を、冬野菜のカリフラワーとともに味わっていただく魚料理です。カリフラワーはなめらかなピューレにしたほか、スライスを香ばしく揚げて飾り付けました。香草サラダと濃縮したぶどうの甘味のあるソース、ヘーゼルナッツオイルを添えてご提供します。



黒毛和牛ネック肉のポトフ ゆず胡椒の香り

ランチコース メイン 1品 ¥6,050~/メイン 2品 ¥9,350~

※前日 18 時までの要予約

販売期間:12月2日(月)~2025年2月28日(金) (※12/31・1/1を除く)

黒毛和牛を、スパイスやハーブ、野菜とともにじっくりと煮込んで作る、冬にぴったりの温かな肉料理です。旨味が凝縮されたスープは、お料理にかけて味わっていただけるように、別添えでご提供します。付け合わせは柚子胡椒が香る紫キャベツのザワークラウトで、爽やかな酸味と辛さがアクセントになります。



牛フィレ肉のグリエ ロッシニ風 130g

US産 ¥9,900/国産牛 ¥14,300

販売期間:通年 (※12/20~25 ディナー、12/31・1/1を除く)

上質な牛フィレ肉を香ばしくグリエし、フォワ・グラのソテーとトリュフを重ねた贅沢な味わいの肉料理です。フォワ・グラの風味が広がるコク深いペリゲーソース、マッシュポテトなどの付け合わせを添えてご提供します。店名の由来である伝統的な料理をぜひご賞味ください。





- 販売店舗:グリルレストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」(1F)
- 営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00 ※水曜定休
- ※12/31・1/1 は休業いたします。1/2~1/5 は販売メニューを制限しております。
- ご予約先:050-3134-4890(予約専用)
- ※最新の営業時間は、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。

「ロッシニテラス」冬のメニュー

国産牛の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風

スタンダードディナーセット ¥4,730~

販売期間:通年 (※12/20~25 ディナー、12/31・1/1を除く)

※前日 18 時までの要予約

ご予約限定のディナープランで、メインディッシュは3種類の肉料理をご用意しています。冬季におすすめの肉料理「国産牛の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風」(追加料金¥1,650)は、国産牛のネック肉を柔らかくなるまでお酒に漬け込み、香ばしく焼き上げてからじっくり煮込みました。ともに煮込んだ赤ワインとトマトがコク深いソースになり、お肉の旨みを引き立てています。

<コース内容>ミニオードヴル または 本日のスープ/ミニサラダ/常陸牛入りハンバーグステーキ または 国産牛の赤ワイン煮込みブルゴーニュ風(+¥1,650) または 牛タンシチュー(US産)(+¥1,650)/ミニデザート または マロンシャンテリー(+¥880) または プレミアムマロンシャンテリー(+¥1,760) ※プレミアムマロンシャンテリーは、月によって内容や追加料金が変わります。



フリーフロー&ディナープラン ¥10,500 (サービス料込)

※2名様より3日前までの要予約

販売期間:12月2日(月)~2025年2月28日(金) (※12/20~25、12/31・1/1を除く)

お食事とフリーフローがセットになったディナープラン。和風ソースでお召し上がりいただく牛リブロースのグリエをメインディッシュに、お酒と相性のよいオードヴルや、ベーコンと玉ねぎのクロメスキ、チキンピラフなど充実した内容でご提供します。ドリンクは生ビールやワイン、ハイボールなどディナーにぴったりのメニューを取りそろえています。



<プラン内容>オードヴルバリエ/ブルスケッタ 2種/ベーコンと玉ねぎのクロメスキ/牛リブロースのグリエ/チキンピラフ/ミニデザート

フリーフロー:スパークリングワイン/生ビール/白ワイン・赤ワイン/カクテル/ハイボール/ソフトドリンク各種

※2時間制(ドリンク90分制)

月替わりのおすすめカクテル

12月:フレッシュストロベリーのキールアンペリアル(左) ¥2,750

フレッシュストロベリーのキールアンペリアル(ノンアルコール) ¥2,530

1月:キウイのダイキリ(中央) ¥2,530

2月:アブリコットカクテル(右) ¥2,530



旬の果実をふんだんに使った月替わりのカクテルです。12月はフレッシュな苺から作る果汁にフランボワーズと苺のシロップを加え、スパークリングワインを注いで作るカクテル、1月はホワイトラムにキウイフルーツを組み合わせ合わせたフルーティな一杯、2月はセミドライのアブリコットにアブリコットブランデーとオレンジジュースを組み合わせ合わせた甘酸っぱい味覚のカクテルをお届けします。



TOKYO KAIKAN

「ロッシニテラス」冬のスイーツ

冬のアフタヌーンティーセット ¥5,170/グラスシャンパーニュ付き ¥7,370

※14:30～16:30、要予約

冬のレイトアフタヌーンティーセット ¥5,170/グラスシャンパーニュ付き ¥7,370

※17:00・17:30・18:00 の3部制(月～木曜日限定)、2日前までの要予約

販売期間:12月26日(木)～2025年2月28日(金) (※12/31・1/1を除く)



冬季限定のアフタヌーンティーセットです。旬のリンゴを味わっていただけるシブーストや、白ごまのブランマンジェのほか、バレンタインデーの季節にぴったりのホワイトチョコレートを使ったテリーヌやミルクチョコレート入りのムース、ミント風味のビターチョコレートガナッシュなど、チョコレート味のスイーツもそろっています。セイボリーは、フォワ・グラ入り玉ねぎとじゃがいものブルテや、野菜を使って色鮮やかに仕立てたケーキ・サレなどをご用意しています。

＜セット内容＞洋ナシのキャラメリゼ入りムース/リンゴのシブースト/ホワイトチョコレートとクリームチーズのテリーヌ/白ごまのブランマンジェ ビスタチオソース/アーモンドプラリネとレモンのパウンドケーキ/ほうじ茶とミルクチョコレートのムース/ミント風味のビターチョコレートとブラックラッドドジャ/フォワ・グラ入り玉ねぎとじゃがいものブルテ/フランボワーズの入ったフロマージュブラン/ケーキ・サレ(ドライトマト、玉ねぎ、枝豆、ベーコン)/スコーン 2種(プレーン・アールグレイ)/フルーツジャム・クロテッドクリーム

※お好みの紅茶・コーヒーをお好きなだけお召し上がりいただけます。

※2時間制(アフタヌーンティーセットはドリンク90分制、レイトアフタヌーンティーセットはドリンク60分制)

※12月2日(月)～25日(水)の期間は、「クリスマスアフタヌーンティーセット」をご提供しています。

■販売店舗:オールデイダイニング「ロッシニテラス」(1F)

■営業時間:平日 11:30～22:00/土日祝 11:00～22:00

※12/31・1/1は休業いたします。

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、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。

「日本料理 八千代」で味わう旬の味覚

寒梅の本まぐろ御膳 ¥8,250

※ランチ限定

販売期間:12月1日(日)～2025年2月28日(金) (※12/27～1/5を除く)

厳選した本まぐろの赤身と中トロをご堪能いただけるランチ限定商品です。寒中に咲く梅を思わせる、鮮やかな赤色のまぐろの刺身を繊細な盛り付けでご提供します。このほか、旬の魚介の酢げや、車海老、梅の形に細工した蕪の煮物、まぐろのつみれが入ったお吸い物をお召し上がりいただけます。

＜内容＞小鉢:酢げ魚吸酢掛け、梅くらげ、青菜/お造り:本まぐろの刺身/小煮物:寒梅蕪菁(かぶら)、車海老酒煮、青味/食事:御飯、香の物、まぐろと青さのお吸物/甘味



河豚鍋 ¥18,700

販売期間:12月1日(日)～2025年2月28日(金) (※12/27～1/5を除く)

※2名様より2日前までの要予約

長崎県産の河豚を、薄造りと唐揚げ、ふぐちりでお楽しみいただける冬季限定メニューです。先付、前菜、雑炊、水菓子と併せたコースでご提供します。「白子」(時価、要予約)、「ヒレ酒」(¥2,200)もご用意いたします。





TOKYO KAIKAN

囲炉裏で楽しむ冬の特別会席 ¥33,000

販売期間:12月1日(日)~2025年2月28日(金) (※12/27~1/5を除く)

※2名様より3日前までの要予約



贅沢な食材で冬の季節感をお楽しみいただける会席料理です。囲炉裏(いろり)の炭火を使って、冬においしさが増す「きんき」や「寒ひらめ」「かれい」「車海老」といった魚介や和牛サーロインをお客様の目の前で調理するほか、天ぷらなどのお料理を日本情緒あふれる演出でご提供します。

<内容>酒の肴:季節の小鉢三点/冬の味:冬の味覚五点盛り/おさしみ:白身魚の薄作り、本鮪/いろり焼:きんき、和牛サーロイン/北海鍋:鱈、鮭、白子、いくら/油物:蟹/食事:お好み/水菓子

■販売店舗:日本料理「日本料理 八千代」(2F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00 ※火曜定休

※12/31・1/1は休業いたします。1/2~1/5は販売メニューを制限しております。

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、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 會」の鉄板焼きコース

飛翔 ¥22,000/前日までにご予約いただいた場合の特別価格¥18,700

販売期間:2025年1月6日(月)~2月28日(金)

6周年のご愛顧に感謝し、人気の魚介などを盛り込んだお得感のある期間限定のコースです。前日までにご予約いただいた場合には特別価格 18,700円(通常価格 22,000円)でご提供します。風味豊かに焼いた帆立貝に味噌バターソースを組み合わせた前菜や、活車海老に焼きリゾットを添えた一品など魚介をアレンジした會ならではの鉄板焼きがお楽しみいただけます。メインディッシュではA5ランク特撰黒毛和牛のサーロインとフィレの食べ比べもお楽しみいただける充実の内容です。



<コース内容>先附/帆立貝の味噌バターソース/活車海老もち玄米リゾットを添えて/旬の焼野菜/會サラダ 伝統の會館ドレッシング/特撰黒毛和牛A5サーロインとフィレの食べ比べ/ご飯、香の物、味噌椀/鉄板焼きデザート

※ご飯を「ガーリックライス」に変更: +¥1,100 ※当日変更可

■販売店舗:鉄板焼き「TOKYO KAIKAN 會」(B1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:30/(ディナー)17:30~22:00

※12/31・1/1は休業いたします。

■ご予約先:050-3134-4890(予約専用)

※最新の営業時間は、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。



「MAIN BAR」季節のおすすめ

**ブルショット ¥2,860**

食前酒や食中のドリンクにぴったりのウォッカと東京會館特製のチキンブイヨンベースのダブルコンソメスープを組み合わせた温かいカクテルです。ダブルコンソメスープは、国産鶏と野菜を用い、煮出すところから漉すまでの工程を繰り返し、2日間かけてつくられる伝統の逸品。レストランが隣接するバーだからこそ提供できる味わいをお楽しみください。

サントリー白洲 12年 ¥4,950**サントリー山崎 12年 ¥4,950**

メインバーでは、厳選した国産のシングルモルトウイスキーをご用意しています。「サントリー白洲 12年」は、甘く柔らかなスモーキーな味わいに、新緑の香りと果実香が漂う一杯です。「サントリー山崎 12年」は、ホワイトオーク樽で熟成されたバニラ香と果実香が特長で、繊細で深みのある味わいをお楽しみいただけます。

イカと小海老のアヒージョ ¥2,200

メインバーでは、お酒に合う本格的なお料理や軽食もお楽しみいただけます。「イカと小海老のアヒージョ」は、オリーブオイルとにんにくの風味とともに、温かなシーフードを味わっていただける冬におすすめのメニューです。

■販売店舗:オーセンティックバー「MAIN BAR」(1F)

■営業時間:(ランチ)11:30~14:00/(ディナー)16:00~22:00 ※土日祝定休

※12/31~1/5は休業いたします。

■お問い合わせ先:050-3134-3553(直通)

※最新の営業時間は、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。

「スイーツ&ギフト」の季節限定商品

< 苺を味わうスイーツ >



苺のミルフィーユ



パリプレスト 苺



ご褒美パリプレスト 苺 バレンタインバージョン

苺のミルフィーユ カット¥918/ホール¥4,320 復刻スイーツ

販売期間:カット : 12月1日(日)~2025年2月28日(金) (※12/21~25、12/31・1/1を除く)

ホール : 2025年1月7日(火)~2月28日(金) ※ホールは要予約

伝統のスイーツを復刻してご提供する苺のミルフィーユです。風味豊かなパイ生地で旬のジューシーな苺と生クリームをサンドした人気の高いスイーツです。カスタードクリームを使わず、生クリームだけで仕上げるのが東京會館のスタイル。ホールタイプは、カットタイプの約5個分の大きさでご提供します。

**パリブレスト 苺 カット ¥864/ホール ¥3,240**

販売期間:カット : 2025年1月7日(火)~31日(金)、2月15日(土)~28日(金)

ホール : 2025年1月7日(火)~2月28日(金)

軽い食感が楽しめるシュー生地で、カスタードクリームと生クリーム、旬を迎える苺「あまおう」をサンドしました。クリームの間には、チョコレートコーティングしたパール状のシリアルも加えて食感をプラス。大粒の「あまおう」と苺フレーバーのギモーヴ、ドライランボワーズ、ホワイトチョコレートでデコレーションしています。

ご褒美パリブレスト 苺 バレンタインバージョン バレンタイン限定スイーツ ¥1,296

販売期間:2025年2月1日(土)~14日(金)

「パリブレスト 苺」をバレンタインデー向けにさらに華やかにデコレーションした期間限定のスイーツです。カットした「あまおう」と、ルビーショコラで作ったピンク色のショコラクリームを周囲に飾り付けたほか、ルビーショコラのガナッシュをトッピング。さらに、愛らしいハート形のラズベリー味のギモーヴも添えました。「あまおう」は約3個を使用しており、ご褒美スイーツとして、またシェアしてお楽しみいただくのにもおすすめです。

<冬の新作スイーツと復刻スイーツ>**マサラチャイのムース ¥810**

販売期間:12月1日(日)~12月30日(月) (※12/21~25を除く)

アッサムティーにシナモンやカルダモンなどのスパイスを加えたマサラチャイの味覚が広がるムースです。ムースの中には、キャラメリゼしたりんごと、フランス産のホワイトチョコレートのムースをしのばせています。食感のよいクッキーを重ね、クリスマスシーズンらしい色彩のラズベリーと、苺のパート・ド・フリユイ、ピスタチオ、ホワイトチョコレートを飾りつけました。

**キャラメルミルクチーズタルト ¥918**

販売期間:2025年1月2日(木)~2月28日(金)

濃厚なブリーチーズに、クリームチーズとサワークリームを加えて焼き上げたバイクドチーズタルトです。チーズの味覚を引き立てるキャラメル味のミルクチョコレートムースを重ねたほか、クッキーで作った土台の生地もキャラメル味になっています。洋梨のコンポートと生クリーム、ホワイトチョコレートでコートしたクルミを飾り付けてご提供します。

**モンブラン クラシック ¥918 復刻スイーツ *1日限定8個**

販売期間:12月1日(日)~2025年2月28日(金) (※12/21~25、12/31・1/1を除く)

東京會館で提供していた昔ながらのモンブランをブラッシュアップし、復刻スイーツとして発売いたします。外側は、スペインの“ガリシアの栗”のグラッセを裏ごしした濃厚なクリームとフランス産マロンペーストを混ぜ合わせたクリームを、たっぷりと絞りました。中には、食感が楽しめるメレンゲと無糖の生クリームがぎっしりと詰まった一品です。

**<冬のマロンシャンテリー>****フランス産のマロンとショコラのプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836**

販売期間:第1期:12月1日(日)~12月30日(月) (※12/21~25を除く)

第2期:2025年2月1日(土)~14日(金)

マロンシャンテリーは約70年の歴史を持つ、東京會館初代製菓長 勝目清鷹が考案したモンブランです。季節限定のプレミアム商品では、フランス産の栗にマロングラッセのペーストを加えたフィリングと、濃厚なチョコレートのガナッシュを味わっていただけます。周囲を飾り付けたショコラクリームは、ビターな風味のフランス産ショコラを使用。甘さと苦みのバランスのよい大人のモンブランに仕上げました。バレンタインデーのスイーツとしてもおすすめです。





TOKYO KAIKAN

福岡県産あまおうと和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間:2025年1月7日(火)~3月31日(月)

大粒の福岡県産「あまおう」と茨城県産の和栗を贅沢に使用し、苺味の生クリームで仕上げた特別なマロンシャンテリーです。ジューシーな苺と和栗の上品な甘み、なめらかな生クリームの組み合わせをお楽しみいただけます。



ミニマロンシャンテリーセット(ストロベリー・白・ショコラ) ¥1,836

販売期間:12月1日(日)~2025年2月28日(金) (※12/21~25、12/31・1/1を除く)

通常のマロンシャンテリーをミニサイズにし、一度に3種のフレーバーを楽しめるお得なセットです。今冬のセットでは、定番の「マロンシャンテリー(中央手前)」のほか、「フランス産のマロンとショコラのプレミアムマロンシャンテリー」と同じクリームを使った「マロンシャンテリー ショコラ(右奥)」、「マロンシャンテリー ストロベリー(左奥)」をご提供します。



<季節のボンボンショコラ>

ボンボンショコラ 6個入り ¥2,592、8個入り ¥3,348、12個入り ¥4,914

販売期間:通年(時季によりフレーバーが変わります) (※12/21~25を除く)

ショコラティエのこだわりが光る8種の味わいのボンボンショコラ。

<内容>1.ガナッシュ ノール:ハイカカオのチョコレートを使用、東京會館定番の一品/2.ピスタチオ:ピスタチオの香ばしさとコクが広がるガナッシュ/3.キャラメルブールサレ:リッチな塩バターキャラメルボンボン、東京會館定番の一品/4.スペキュロス:シナモンやクローブなどのスパイスとまろやかなホワイトチョコレートの組み合わせ/5.ブラリネ:アーモンドとヘーゼルナッツのブラリネ、東京會館定番の一品/6.カシスワイン:赤ワインと甘酸っぱいカシスのハート形のガナッシュ/7.グランマルニエ:オレンジピールが入ったグランマルニエのガナッシュ/8.温州みかん:フレッシュな温州みかんから作る爽やかな柑橘のガナッシュ

※6、7は洋酒を使用しております。



<ベーカリー>

ふわふわミルクパン<マロン> ¥918

販売期間:11月28日(木)~ ※木曜日限定 (※12/26、1/2を除く)

フランス産のマロンペーストを練りこんだ発酵バター「ブリーズ・ドゥ・メール」と、渋皮付きのマロンを、ふわふわのパンでサンドしたプレミアムなミルクパン。パン生地にもマロンパウダーを使用しており、豊かな香りをお楽しみいただけます。木曜日限定の曜日パンとして販売いたします。



イカスミとドライトマトのブルー ¥540

販売期間:販売中 ※月曜日限定 (※12/23、12/30、1/6を除く)

スペイン産のイカスミとセミドライトマトを練りこんだブルー。ローズマリーやセージなどのハーブの香りがアクセントになっており、エダムチーズとオリーブオイルを加えて焼き上げています。月曜日限定の曜日パンとして販売いたします。



■販売店舗:ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」(1F)

■営業時間:平日 10:00~19:00/土日祝 11:00~19:00

※12/31・1/1は休業いたします。

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)

※最新の営業時間は、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。

