



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2024年11月29日

## 東京會館 本館 バレンタイン限定 ショコラ・スイーツ販売のご案内

- ジャパンケーキショー東京 受賞の実績を持つショコラティエ・川上貴司が手がけるショコラ
- ハート型のモチーフとピンク色のグラデーションが愛らしい140個限定「ショコラ・ハート」
- 贈り物、自分へのご褒美にもぴったりの「プレミアムマロンシャンテリー」ほかバレンタイン限定スイーツも登場



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、2025年2月1日(土)から14日(金)までの期間、本館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・スイーツを販売いたします。

受賞歴もある東京會館の専属ショコラティエがフレッシュフルーツから1粒1粒手づくりする「ボンボンショコラ」や、ピンク色のグラデーションが美しいハート形の「ショコラ・ハート」、ルビーショコラから作る華やかな「スティックルビーショコラ」、ビターな大人の味わいの「オランジェット」といった、贈る相手に合わせてお選びいただける商品をそろえました。

冬期限定のスイーツでは、シグネチャースイーツ「マロンシャンテリー」に特別なアレンジを施したプレミアムタイプの商品を2種類ご用意します。濃厚なチョコレートのガナッシュが味わい深い「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、「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」の贅沢な味わいをお楽しみいただけます。このほか、バレンタイン限定スイーツも登場。「パリブレスト苺」にハート形のモチーフやルビーショコラのクリームなどを飾り付けた「ご褒美パリブレスト 苺 バレンタインバージョン」も限定販売いたします。ショコラだけではなく贈り物をお探しの方にもおすすめです。東京會館のバレンタインギフトをぜひご利用ください。

※本資料の表示料金はいずれも税込価格です。記載の内容は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

## バレンタイン限定&冬期限定販売のショコラ

### ショコラ・ハート 8個入り ¥3,618 \*限定140個

販売期間:2025年2月1日(土)~14日(金)

※「#サポチョコ」対象商品



バレンタインデーにふさわしいハート形のショコラで、グラデーションカラーの4つのフレーバーを詰め合わせました。

1. パッションマンゴー: フレッシュなマンゴーのピューレにパッションフルーツのピューレを加え、コアントローで風味付けをしたトロピカルな味わいです。
2. シャンパーニュ&バニラ: マダガスカル産のバニラを煮だして丁寧に香りを抽出し、芳醇な風味をお楽しみいただけるようシャンパーニュを加熱せずに加えています。
3. ラズベリー&ライチ&ローズ: 2種類の果実のピューレにローズの香りが凝縮されたオイルを加えることで、華やかな印象に仕立てました。
4. 苺&バニラ: 旬の苺の味覚をご堪能いただけるショコラです。フレッシュな果実をピューレにして練りこんだ甘酸っぱい味覚と、マダガスカル産のバニラの甘い香りが楽しめます。

※1、2、3は洋酒を使用しております。

### オレンジット ¥2,592 \*数量限定(無くなり次第終了)

販売期間:2025年2月1日(土)~14日(金)

オレンジピールをダークチョコレートでコーティングしたお菓子です。爽やかなオレンジの皮の苦みと、深みのあるチョコレートが織りなす大人の味覚をお楽しみいただけます。



### スティックルビーショコラ ¥3,370 \*数量限定(無くなり次第終了)

販売期間:通年 (※12/21~25を除く)

ルビーショコラとホワイトショコラのマーブルにクランベリーやライスパフを練り込みました。バラやカーネーションを連想させる華やかな色味が特徴です。



### 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)

※「#サポチョコ」対象商品(12個入りのみが対象)

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 ノワール: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.キャラメルブルーサレ: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るやかなホワイトチョコレートの組み合わせ/5.プラリネ:アーモンドとヘーゼルナッツのプラリネ、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。





## バレンタイン限定&amp;冬期限定販売のスイーツ

## ご褒美パリプレスト 苺 バレンタインバージョン ¥1,296

販売期間:2025年2月1日(土)~14日(金)

「パリプレスト苺」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。生地を周囲にカットした「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。



## 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)~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。冬期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。



## 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。



## #サポチョコ対象商品

※東京會館は、読売新聞の女性向けサイト「大手小町」発の取り組み

「#サポチョコ」に賛同し、該当商品の売上金額の一部を国際NGO「プラン・インターナショナル」に寄付いたします。

■販売店舗:パストリーショップ「スイーツ&amp;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。





TOKYO KAIKAN

— ミシュラン一星のフランス料理店「レストラン プルニエ」のミニマルディーズから生まれたスイーツ —

**タヒチ産バニラをつかった ガトーショコラ ¥5,250** ※3 日前までの要予約

販売期間:2025 年 1 月中旬～

プルニエパティシエ・宮本潤による、クラシカルなフレンチを意識したガトーショコラ。入手が難しい希少なタヒチ産のバニラを使用し、赤ワインの風味とスパイスをきかせた自家製のドライイチジクがマッチした上品な味わいです。プルニエでのお食事後のお土産としてはもちろん、ガトーショコラのみのご購入も可能です。



【サイズ】長さ 19.5cm×幅 4.5cm (4～5 名様向け)

【受渡し時間】11:30～19:00

【受渡し場所】本館 2F レストラン プルニエ

※ご予約の際は直接店舗までお問い合わせください。050-3134-3551 (直通)

※香りづけに洋酒を使用しております。

■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

※12/31・1/1 は休業いたします。

■お問い合わせ先:050-3134-3551 (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。





## 専属ショコラティエが1粒1粒手づくりをする東京會館のショコラへのこだわり

東京會館「スイーツ&ギフト」で販売しているボンボンショコラは、専属のショコラティエが1粒1粒丁寧に手づくりしています。厳選した材料にこだわり、フレッシュな生のフルーツを直接ピューレ状にしてガナッシュに使用することにより、香りや味の奥行きを表現。舌に触れる一瞬の味わいから、口解けまでのすべてが計算しつくされた至高の1粒です。スパイスを使ったアクセントや、洋酒を効かせたフレーバーなど、大人が楽しめる贈り物にもおすすめのショコラをシーズンごとにご提供しています。



### ■ショコラティエ 川上 貴司(Takashi Kawakami) プロフィール

東京會館 調理・製菓部 本館製菓 チーフ  
入社後、レストランデセール部門、営業所レストランの製菓長代理を経て、現在の本館製菓チーフに至る。本館建替え中は都内ホテルにて2年間フランス人シェフに従事し研鑽を積む。リオープン後は焼き菓子を担当し2021年ジャパンケーキショー東京「国内産米粉を使った焼き菓子部門」で銀賞を受賞。2024年よりショコラ担当チーフとして、本館で販売しているボンボンショコラなどの商品開発・製造を担当している。食材を厳選し無駄なく使いきることを大切に、誰もが安心しておいしく食べられる商品づくりを目指している。



### ■東京會館 本館概要

1922年(大正11年)に、“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年に創業100周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しくて伝統的」というコンセプトのもと、100年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社 名 東京會館 本館  
所 在 〒100-0005 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