



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2025年1月29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やプティフル、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(土)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 (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 ¥4,320(税込)

販売期間: 1月25日(土)～2月14日(金)



特別感のあるチョコレートは大切な人へのギフトにおすすめです。ヨーロッパ産をはじめとする厳選された素材を使用し、職人の手で一粒一粒丁寧に作り上げています。



TOKYO KAIKAN

・ **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

・ **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

・ **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

・ **トリュフ(ビター)**

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

・ **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

・ **ピスタチオ(ビター)**

ピスタチオペーストにホワイトチョコレートを合わせたガナッシュ。濃厚でなめらかなくちどけが特徴の一粒

・ **フランボワーズ(ミルク)**

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ました

・ **アナナスココ(ミルク)**

パイナップル、ココナッツをベースに隠し味にライムを加えたフルーティーさが特徴の一粒

・ **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が楽しめる一粒

・ **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

■ <バレンタイン限定> ビジュ・ショコラ

4種4個入り ¥1,728(税込)

4種6個入り ¥2,592(税込)

販売期間:1月25日(土)~2月14日(金)



ハートチョコフィナンシェと、チョコカップに3種のガナッシュたっぷりのつまんでみたくなる宝石(ビジュ)のようなバレンタインスイーツです。

1. **ビターチョコガナッシュ&フランボワーズ**

甘酸っぱいフランボワーズのピューレが、ビターチョコの深い味わいを引き立てます

2. **ホワイトチョコレート&ピスタチオ**

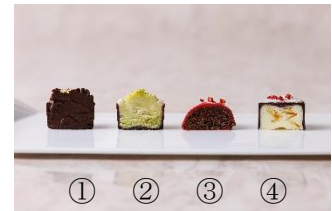
香り高いピスタチオペーストをたっぷりとミックスしたホワイトチョコレートガナッシュ

3. **ハートのチョコレートフィナンシェ**

愛らしいハート型のチョコレートフィナンシェに、ルビーのような美しいデコレーションを施しました

4. **ホワイトチョコレート&セミドライオレンジ**

セミドライオレンジがアクセント。柑橘の香りと、ミルクシーなホワイトチョコレートの爽やかな味わいをお楽しみいただけます





TOKYO KAIKAN

■<期間限定> ボンボンアソルティ
12種12個&2種入り ¥7,560(税込)
販売期間:~2月14日(金)



<ボンボンアソルティ>

- **キャラメル・サレ(ミルク)**
フランス・グ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
- **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
- **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
- **トリュフ(ビター)**
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
- **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
- **ピスターシュ(ビター)**
ピスタチオペーストにホワイトチョコレートを合わせたガナッシュ。濃厚でなめらかなくちどけが特徴の一粒
- **フランボワーズ(ミルク)**
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ました
- **アナナスココ(ミルク)**
パイナップル、ココナッツをベースに隠し味にライムを加えたフルーティーさが特徴の一粒
- **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
- **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
- **メキシック(ビター)**
フルーティー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

<オレンジェット>

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

<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は、素材の良さをストレートに感じられます

■<期間限定> オレンジェット(BOX)
8本入り ¥1,620(税込)
販売期間:~3月31日(月)



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。



TOKYO KAIKAN

■マロンシャンテリーショコラ ¥1,404(税込)

販売期間:2月1日(土)~28日(金)

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。



販売店舗:

- ・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

※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。

■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-24) ¥5,940(税込)

販売期間:~2月28日(金)



ショコラ&フランボワーズ、柚子&抹茶のパウンドケーキと、温州みかん、アップル&キャラメル、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(水)

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、チョコレート入りミカヅキの定番商品をお楽しみください。



※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)

※取扱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 如水會館 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 11:00～20:00 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: 03-3212-2775	千代田区有楽町 2-10-1 東京交通會館 15階 営業時間 11:30～20:00

【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 東京駅一番街 1階 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 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。

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 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 PR コンサルティング内) 担当:岡野、内橋

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