



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2025年7月3日

## 東京會館 夏のフルーツ系スイーツのご案内

- 本館では「プレミアムサマーシュトーレン」や、冷たい「バスクチーズクリームパン」が新登場！
- 夏のギフトにおすすめの限定プティフルやフルーツケーキ、夏季限定のマロンシャンテリーなど



大正 11 年(1922 年)に創業し、今年で 104 年目を迎える日本を代表する国際的な社交場 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、期間限定商品をはじめとする夏におすすめのフルーティなスイーツやベーカリーを販売いたします。

---

### 本館「スイーツ&ギフト」限定商品

---

◆**プレミアムサマーシュトーレン** ¥5,184 ※限定 120 個

販売期間: 7 月 1 日(火)～

※無くなり次第終了

※3 日前の 14 時までの要予約

ドライフルーツをふだんに使った夏のシュトーレンです。国産のラ・フランスと白桃、キウイフルーツは白ワインのシロップに漬け、焼き上げた後に約1か月間熟成させることにより、しっとりとした生地に仕上げています。このほか、心地よい苦味がアクセントになるフランス産オレンジピールや、甘酸っぱいフランス産アプリコット、夏らしい風味と色合いのパイナップルやマンゴーなどの味わいが楽しめます。手間暇かけて作り上げた贅沢な風味をぜひお楽しみください。

<内容>

ラ・フランス(国産)、白桃(国産)、キウイフルーツ(国産)、アプリコット(フランス産)、オレンジピール(フランス産)、レモンピール、パイナップル、マンゴー、グリーンレーズン、マカダミアナッツ





TOKYO KAIKAN

◆北海道産ルージュメロンと和栗のプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間:8月1日(金)～9月15日(月・祝)

北海道産のルージュメロンと和栗を贅沢に使用し、ルージュメロンの果汁をたっぷり使った生クリームで仕上げた夏限定の特別なマロンシャンテリーです。みずみずしい果肉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 ¥1,836

販売期間:6月1日(日)～8月31日(日)

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むお得なセットです。夏季は、「マロンシャンテリー 白桃」(写真右奥)と、北海道産ルージュメロンの果汁を使用した「マロンシャンテリー ルージュメロン」(写真左奥)、「マロンシャンテリー パッションフルーツ」(写真中央)をご提供します。



◆バスクチーズクリームパン ¥540

販売期間:6月4日(水)～の水曜日限定

バスクチーズケーキから作ったクリームを味わっていただく、夏の冷たいクリームパンです。マスカルポーネチーズとクリームチーズ、サワークリームをブレンドして焼き上げたチーズケーキを丁寧に裏ごしし、生クリームを加えることで、濃厚な風味ととろけるような食感に仕立てました。冷やしてもやわらかさが変わらない特製のパン生地を使用し、クリームの風味が引き立つ冷蔵パンとしてご提供します。



◆ふわふわバターミルクパン<白桃> ¥772

販売期間:6月5日(木)～の木曜日限定

こだわりの発酵バター「ブリーズ・ドゥ・メール」を使用したクリームと白桃、白桃のコンフィチュールを、ふわふわのパンではさみ込んだプレミアムなミルクパンを木曜日限定の曜日パンとして販売いたします。



◆丸の内ハニーのレモンパウンドケーキ ¥4,320

販売期間:通年 ※要予約

丸の内採取された地産地消はちみつ「丸の内ハニー」を100%使用したパウンドケーキ。皇居や日比谷公園に咲く花々からセイヨウミツバチが集めたはちみつと、レモンピール、アーモンドパウダーを焼き込み、はちみつシロップをたっぷり浸み込ませました。



■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1階)

■営業時間:(平日)10:00～19:00 (土日祝)11:00～19:00

■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

東京會館グループ、百貨店、オンラインショップで購入可能な夏限定商品

◆マロンシャンテリー パッションマンゴー ¥1,404

販売期間:8月1日(金)~8月31日(日)

夏らしいトロピカルフルーツの酸味が感じられる生クリームと、ふんわりと裏ごしした栗の甘さがマッチした8月限定のマロンシャンテリーです。

※本館・オンラインショップでの販売はございません。



◆シーズナルプティファール・エテ

D(5種 10個入り) ¥2,160

S(5種 14個入り) ¥3,024

ミックス(7種 28個入り) ¥5,832

ベストセクション・エテ

(シーズナルプティファール・エテ S、プティガトーTK-24) ¥5,940

販売期間:7月1日(火)~8月31日(日)

ピーチ&ティー、レモンのパウンドケーキとアセロラ、マスカット、パッションフルーツのクリームをサンドしたソフトクッキーです。お好み、ご用途によって、プティファールD、Sのサイズや定番商品のプティファールとの詰め合わせ等の4種類よりお選びいただけます。 ※写真はシーズナルプティファール・エテ S。



◆フルーツケーキ 詰め合わせ

S(4種 8個入り) ¥2,160

M(4種 12個入り) ¥3,240

L(4種 16個入り) ¥4,320

販売期間:通年

東京會館のフルーツケーキは、ウエディングケーキ作りで培われた技術と誇りが息づく特別な一品。一口ごとに広がる上品な味わいと洗練された素材の調和をお楽しみいただけます。

この春、レーズン、オレンジ、パイナップル、ストロベリー の 4 種の味わいの詰め合わせにリニューアルいたしました。食べやすく個包装になっている点もおすすすめです。

※8月31日(日)までの夏季限定「フルーツケーキ&ゼリーセット」もございます。



◆フルーツゼリー 6個入り ¥3,024

マンゴーゼリー&プーチいちごゼリー 【アルフォンソ・マンゴー使用(インド)】

ライチゼリー&プチメロンゼリー 【台湾産ライチ使用】

白桃ゼリー&プチオレンジゼリー 【山梨県産白桃使用】

販売期間:4月下旬~8月下旬まで

フルーツのジューシーな清涼感を楽しめるフルーツゼリー。マンゴーゼリー&プーチいちごゼリー、ライチゼリー&プチメロンゼリー、白桃ゼリー&プチオレンジゼリーの3種の味わいを、それぞれ2個ずつ詰め合わせています。

※大手町 LEVEL XXI での販売はございません。



◆プティガトー 夏 (6種 21個入り) ¥1,350

販売期間:7月15日(火)~8月25日(月)

夏らしい味わいのブルーベリー、レモン、メロンの特製クッキー3種に定番のマンゴー、フルーツ、サブレココを詰め合わせました。プチギフト、夏のティータイムにおすすすめです。





TOKYO KAIKAN

※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。

### ■主な取り扱い店舗

※「シーズナルプティフル・エテ」「フルーツケーキ 詰め合わせ」「プティガトー 夏」は、東京會館直営店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。

※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。

※一部商品のご予約にて承ります。

※最新の営業時間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 ※マロンシャンテリー パッションマンゴーを除く	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 (平日)10:00~19:00 (土日祝)11:00~19:00
如水會館 カフェ&パブ マーキュリー ※本館限定商品を除く	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 ※本館限定商品、フルーツゼリーを除く	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

### 【百貨店等】

東京會館 東京ギフトバレット店 ※本館限定商品を除く	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 ※本館限定商品を除く	TEL:03-3241-3311(代)	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 ※本館限定商品を除く	TEL:03-3211-4111(代)	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 ※本館限定商品を除く	TEL:043-245-2111(代)	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。

名 称 東京會館 本館  
所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1  
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