

東京會館 秋のスイーツのご案内

- 秋限定、栗をたっぷりを使用した完全受注商品のマロンテリーヌ「ラヴィッサン」、栗のパウンドケーキ「豊か」
- シーズナルプティフール・オートンや秋のクッキーなどの秋限定ギフト



大正 11 年（1922 年）に創業し、今年で 105 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、旬の栗をふんだんに使用したテリーヌやパウンドケーキ、人気のプティフールをはじめとするご贈答にもおすすめのケーキや、ご自宅のティータイムでお楽しみいただける秋のスイーツを販売いたします。

◆＜ご予約商品＞マロンテリーヌ「ラヴィッサン」 ￥6,480

予約期間：①8 月 12 日（水）～9 月 23 日（水・祝）

②9 月 24 日（木）～10 月 22 日（木）

販売期間：①10 月 1 日（木）～10 月 31 日（土）

②11 月 1 日（日）～11 月 30 日（月）

フランス産の栗をペーストにし、栗の渋皮煮と甘露煮をふんだんに入れ、低温でじっくり焼き上げました。甘く香るラム酒とねっとり濃いマロンの舌触り、あっさりとした甘みの渋皮煮、甘みとなめらかさの甘露煮のハーモニーはうっとりするような（ラヴィッサン）濃厚な味わいです。どこを食べても栗・栗・栗。しっかり甘い期間限定の逸品です。





TOKYO KAIKAN

◆<ご予約商品>栗のパウンドケーキ「豊か」 ¥4,320

予約期間:①8月12日(水)～9月23日(水・祝)

②9月24日(木)～10月22日(木)

販売期間:①10月1日(木)～10月31日(土)

②11月1日(日)～11月30日(月)

栗の渋皮煮を敷き詰め、アーモンドプードル、ハチミツがたっぷり入ったリッチな配合で極めてしっとり焼き上げました。ほどよい甘みと柔らかい食感の渋皮煮と、アーモンドのコクや香ばしさにバターとバニラが香る生地は相性が良く、その豊かな味わいは何度も思い出すほどです。



◆ マロンシャンテリー アールグレイ ¥1,620

販売期間:9月1日(火)～9月30日(水)

アールグレイの茶葉を生クリームに漬け、じっくりと味と香りを引き出しました。香り高い紅茶の生クリームと相まったロイヤルミルクティーのような味わいはゆったりした気分になれます。



◆ 笠間産新栗と和三盆クリームのプレミアムマロンシャンテリー ¥1,836

販売期間:10月1日(木)～11月30日(月)

栗の名産地である笠間市で今秋収穫されたばかりの新栗と、和三盆のクリームを使用し、トップには金粉をあしらった特別なマロンシャンテリー。本館のプレミアムマロンシャンテリーとはひと味違う組み合わせをお楽しみいただけます。



◆ シーズナルプティフル・オートン

販売期間:9月1日(火)～11月30日(月)

D (5種 10個入) ¥2,160

S (5種 14個入) ¥3,024

ミックス (7種 28個入) ¥5,832

ベストセクション・オートン

(シーズナルプティフル・オートン S、プティガトーTK-24) ¥5,940

洋梨&プラム、スイートポテトのパウンドケーキと、ラムレーズン、マロン、パンプキン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。お好み、ご用途によって、プティフル D/S のサイズや、定番商品のプティフ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ル・オートン S。



◆ プティフル・お月見 ¥2,268

販売期間:9月17日(木)～9月30日(水)

3種 10個入

中秋の名月を楽しむプティフルが今年も登場。すすきが揺れる秋の丘に、輝く満月と跳ねうさぎを表現。スイートポテトのパウンドケーキ(すすき)、プラリネクリーム(月)や洋梨クリーム(うさぎ)を挟んだソフトクッキーの3種の秋の味覚を詰め合わせました。敬老の日のプレゼントや秋の手土産にもおすすめです。



◆プティガトー 秋 ¥1,350

販売期間:第1期:8月26日(水)～9月25日(金)

第2期:10月26日(月)～11月19日(木)

秋をイメージしたボックスに、季節感あふれる味のクッキーを詰め合わせた秋限定プティガトー。くるみシナモン、ピスタチオ、カシューナッツココアなどの季節限定フレーバー3種とアマンドショコラ、レザンオパール、ムラサキイモの定番3種のクッキーをお楽しみいただけます。



◆ハロウィンクッキーBOX ¥1,350

販売期間:9月26日(土)～10月31日(土)

東京會館のプティガトーがハロウィンパッケージで登場。こちらの商品限定のフレーバーのかぼちゃ、かぼちゃ&紫芋、オレンジ&ブラックココア等がハロウィン気分を盛り上げます。



※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

※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。

※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】

東京會館(本館) スイーツ&ギフト ※「マロンシャンテリー アールグレイ」 「笠間産新栗と和三盆クリームのア ミューズマロンシャンテリー」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 11:00～20:00 土日祝日休業

【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



TOKYO KAIKAN

本館「スイーツ&ギフト」限定商品

＜秋のマロンシャンテリー＞

◆笠間産の新栗をつかった プレミアムマロンシャンテリー ¥2,052

販売期間:9月16日(水)～11月30日(月) ※予定

マロンシャンテリーは70年ほどの歴史を持つ、東京會館初代製菓長 勝目清鷹が考案したモンブラン。栗の名産地である笠間産の新栗を包み込んだ秋限定の特別なマロンシャンテリーでは、今季採れたての新栗が持つ素材本来の甘みや香りと、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(アールグレイ/笠間産 新栗/ラ・フランス) ¥1,944

販売期間:9月16日(水)～11月30日(月) ※予定

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。今秋のセットでは、笠間産の新栗を用いた「マロンシャンテリー 笠間産 新栗」(写真中央)をはじめ、アールグレイティーの芳香が広がる「マロンシャンテリー アールグレイ」(写真左)と、洋梨果汁のフルーティーな甘さの「マロンシャンテリー ラ・フランス」(写真右)をご提供します。



■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。

■東京會館 本館概要

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。2019年1月、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、2022年11月に創業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 株式会社 東京會館
 施設名称 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、後尾、小森
 TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu.co.jp