



TOKYO KAIKAN



株式会社東京會館

第129期 中間報告書

令和4年4月1日から令和4年9月30日まで

100TH
Anniversary 

証券コード：9701

ごあいさつ



TOKYO KAIKAN
BUSINESS
REPORT



CONTENTS

- 1 ごあいさつ
- 2 上半期の営業の概況
- 3・4 事業のご紹介
- 5・6 TOKYO KAIKAN GUIDANCE
- 7 財務諸表
- 8 会社データ・株式データ
- 9 株主ご優待のご案内
- 10 トピックス

表紙：本館正面玄関



株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。
さて、当社は、令和4年9月30日をもって第129期（令和4年4月1日から令和5年3月31日まで）の前半を終了いたしましたので、ここに上半期の営業の概況及び中間決算の内容につきましてご報告申し上げます。
よろしくご高覧賜りますようお願い申し上げます。

令和4年11月

代表取締役社長

渡辺 訓章



株主様アンケートご協力をお願い

株主の皆様の声をお聞かせいただき、今後ともより良い関係を築くためにアンケートを実施いたします。

①「ネットでアンケート」、または②付属のハガキにてご回答をお願いいたします。

回答締切：2022年12月30日（金）

ネットでアンケートに関するお問い合わせ先
mail:kabu@takara-print.co.jp



①ネットでアンケート
パソコンから

右記のURLからアクセスいただけます。 <https://a.srdb.jp/9701>



スマートフォン・携帯電話から

QRコード読み取り機能のついたスマートフォンまたは携帯電話をお使いの方は、下のQRコードからアンケート画面へアクセスいただけます。

※携帯電話の機種により、使用できない場合もございます。



②付属のハガキ

ハガキ記載の設問にご記入いただきポストへご投函ください。

上半期の営業の概況



当上半期におけるわが国経済は、新型コロナウイルス新規感染者数の減少とともに人流が回復したことなどにより回復基調の中で推移しました。しかしながら第2四半期にみられた感染症第7波の発生や足元の資源価格の高騰、更には急激な外国為替変動など、今後の景気回復には依然として予断を許さない状況が継続しています。

このような経済環境のなか当社は、創業100周年という節目の今年度をコロナ禍からの回復の年と位置づけ、その実現に向けて、営業・接客・調理の各部門の総合力を発揮して邁進しております。感染症の拡大不安が払拭されない状況のなか、飛沫感染対策・接触感染対策の徹底など、お客様ならびに従業員の安全を最優先にした運営はもちろんのこと、100年の歴史に裏付けされた東京會館ブランドという無形の資産をお客様のニーズと結び付けられるよう、100周年メニューや商品の開発、記念イベントの開催などを積極的に実施しております。

当上半期の売上高は、宴会・食堂・売店その他の各部門で前年同期に比べて増加し、5.851百万円（前年同期比2.268百万円増加）となりました。婚礼部門の売上高がコロナ禍前の水準を上回るまで回復したことに加え、感染症の波が社会経済活動に与えるインパクトが縮小したことにより食堂の来客数も増加し、売上高は大幅に増加しました。しかしながら、第2四半期に新型コロナウイルス感染症の波が到来したことや夏季の来客数減少という季節要因などにより売上高は固定費を吸収できる水準にはとどかず、営業損失は226百万円（前年同期は営業損失1,073百万円）となりました。社員の雇用・感染症防止対策・営業時間の短縮などに対する助成金や協力

金を営業外収益に計上した一方、当局による支給処理の過誤により助成金の一部を返還したことに伴う損失を営業外費用に計上したことなどにより、経常損失は177百万円（前年同期は経常損失633百万円）となりました。また、中間純損失は157百万円（前年同期は中間純損失685百万円）となりました。

今後の経済見通しにつきましては、依然として感染症の収束時期が見通せないことなど、先行き不透明な状況が続くことへの懸念はありますが、感染症の波が社会経済活動に与えるインパクトは漸減傾向にあり、この傾向は今後も続くことが期待されます。

このような状況の下、当社は本年11月1日に創業100周年を迎えて新たな歴史を歩み始めました。大正11年の創業以来、「確かな味とサービス、格調高い施設を提供することで、我が国の食文化の発展に貢献すること」を企業理念として歩んできた当社は、新たなステージにおいても企業理念を更に具現化すべく「本物の味とおもてなしを提供するリーディング・カンパニーとなること」を中長期のビジョンと掲げ、その目指すべき姿に向かって全社一丸となって邁進してまいります。

当社は、今後も引き続きコーポレートガバナンスやコンプライアンス体制の充実とリスク管理体制の更なる強化を図るとともに、企業としての社会的責任を果たすべくサステナブルな社会を実現するための経営課題にも積極的に取り組んでまいり所存でございます。

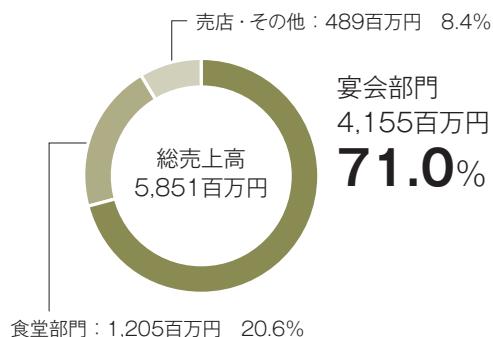
株主の皆様におかれましては、何卒、今後とも一層のご支援ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

事業のご紹介

宴会部門

宴会部門につきましては、婚礼と一般宴会の両事業において前年同期から売上高が大きく改善いたしました。一般宴会では、コロナ収束を前に慎重な顧客マインドがあるものの着実に回復基調にあります。また、他の事業部門に先んじて回復が顕著であった婚礼では、今上期においてコロナ禍前の水準を超える売上高を計上するに至りました。この結果、一般宴会、婚礼の合計としての宴会部門売上高は4,155百万円（前期比62.8%増）となりました。

宴会部門売上高



食堂部門

食堂部門につきましては、前年同期における緊急事態宣言等の発出に伴う営業時間短縮や酒類提供の休止という厳しい環境下での営業に比べ、人流の回復が顕著となり来客数も大幅に増加しました。また、銀座スカイピアテラスの営業を3年ぶりに再開するなど、積極的な事業運営をすすめてまいりました。その結果、売上高は1,205百万円（前期比105.8%増）となりました。

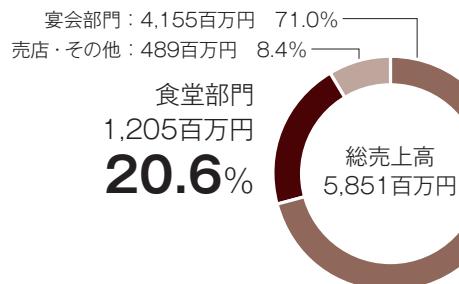


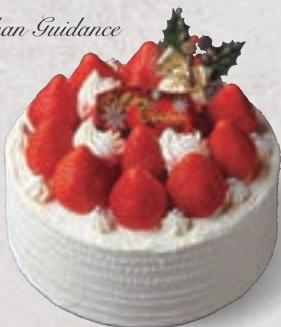
売店・その他

売店・その他の営業につきましては、本館売店ではフルーツケーキやオリジナルグラス等の100周年記念商品やレストランの味をご自宅でお楽しみいただける新商品が好評価をいただき、食品部門では伝統の焼菓子や半生菓子を中心に百貨店等の店舗での販売が前年同期より大幅に増えました。また、個人需要を中心としたオンライン販売も引き続き好調であったこともあり、売上高は489百万円（前期比10.6%増）となりました。



食堂部門売上高





Merry CHRISTMAS

2022

CAKES & GIFTS



👑 クリスマスファンタジー

和三盆の優しい甘さを感じるスポンジに、東京會館特製生クリーム、デラックスサイズの栃木県産とちおとめを贅沢に使用しました。上質な素材にこだわった本館限定のプレミアムなクリスマスケーキです。

¥16,200 **限定 50 個** 【お渡し日】12月22日(木)～25日(日)

※3日前までにご予約ください。



👑 ブッシュ・ド・ノエル

東京會館のクリスマスの定番、毎年人気のブッシュ・ド・ノエル。マーブル模様のプディングを濃厚なバター風味のスポンジとコーヒークリームで包み、可愛らしいデコレーションで彩ります。

(大) ¥5,400 (小) ¥3,240

【お渡し日】12月22日(木)～25日(日)

※3日前までにご予約ください。



クリスマスショコラ BOX

アプリコットやジンジャーはちみつボンボンショコラやオレンジリキュール、ヘーゼルナッツなどを使用したムスカディーズが詰まった、食感もさまざまなショコラBOX。ひとつひとつ手作業で、全てチョコレートでできており、クリスマスギフトにもおすすめです。

¥10,800 **限定 30 個**

【お渡し日】12月1日(木)～25日(日)

※3日前までにご予約ください。



シーズナルプティフル・ノエル

クリスマスイメージしたプティフルは、この時期プレゼントや、ホームパーティに大活躍。ギフトにおすすめのベストセクション・ノエルは、シーズナルプティフルとプティガトー TK-22の詰め合わせです。

(S) 5種 14個入 ¥3,240 /
(ミックス) 7種 28個入 ¥6,048 /
(ベストセクション・ノエル) ¥5,940
【お渡し日】12月1日(木)～25日(日)



👑 クリスマスマロンシャンテリー

雪をかたどったチョコレートやアラザンで飾ったまばゆいシャンティの中には、金色に輝く栗が隠れています。通常の3個分サイズのクリスマス期間限定マロンシャンテリーです。

¥3,240

【お渡し日】12月22日(木)～25日(日)

※3日前までにご予約ください。



👑 苺とピスタチオのフラッフィー

ピスタチオをふんだんに使用したクリスマスカラー仕立ての120個限定ケーキ。ピスタチオの香りとフレッシュな苺のハーモニーが毎年ご好評をいただいている定番商品です。

¥3,456 **限定 120 個**

【お渡し日】12月22日(木)～25日(日)

※3日前までにご予約ください。



シュトーレン／プレミアムシュトーレン

4種のドライフルーツやスパイスが詰まったシュトーレンのほか、赤ワインで煮込んだイチジクとイタリア産マロンラッセをまるごと贅沢に使用したプレミアムシュトーレンです。

(シュトーレン) ¥2,916

(プレミアムシュトーレン) ¥4,212 **限定 250 個**

【お渡し日】12月1日(木)～25日(日)

※3日前までにご予約ください。

※表示価格は全て税込価格です。



SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

スイーツ & ギフト

東京會館 本館 (丸の内) 1F

営業時間 10:00～20:00

Tel: 03-3215-2015 (直通)

www.kaikan.co.jp/special/xmas/cake2022.html

クリスマス商品のご予約は、お電話またはWEBで承っております。

※ご予約締切前でも売り切れる場合があります。予めご了承ください。

八千代のおせち

黄綬褒章 (受章)
日本料理 顧問 鈴木直登 厳選素材

料理ひとつひとつに、

こだわりの味と盛りつけの美を追求した、
東京會館伝統の「八千代のおせち」。
殻を付けない関東流の詰め方には、
縁起の良い意味や新年への願いが
込められています。

ご家族での新春のお慶び、
またご進物にもぜひご利用ください。

【ご予約締切日】12月20日(火) 【お渡し日時】12月30日(金) 午前11時～午後1時
【お渡し場所】本館2階 八千代 ※消費期限 1/1 (元日) まで

日本料理 八千代 ご予約・お問い合わせ TEL 050-3134-3880

◆ 特別四段重 | 4～5名様分 |

日本料理 顧問 鈴木直登が
素材ひとつひとつを厳選。
その持ち味を最大限に生かし、
丹念に仕上げました。

¥129,600 数量限定
特別四段重お重内寸/
幅21.5×奥行21.5×高さ5cm
◆内容はおまかせとなります。

◆ 三段重 | 4～5名様分 |

全てが手作り、自然調味料を使用し、
めでたさを重ねた三段重。
お年始のお客様に、
またご進物にも最適です。

¥86,400 限定50セット
三段重お重内寸/
幅21.5×奥行21.5×高さ5cm



一、壹の重

糸掛栗金団/伊達巻/松葉蒲鉾/五三竹/百合根茶巾/合鴨抱身/熨斗鶏/
牛肉八幡巻/数の子黄金漬/花吹紅白鮓/加良寿美/木/葉柚子

一、式の重

鱈海栗巻/新巻粕漬/鯛俵焼/甘鯛柚香焼/地鶏南蛮焼/大浦牛蒡/穴子昆
布巻/金柑レモン煮/松笠葱姑/花蓮根/大黒椎茸/子持鮓/羽子板人參

一、參の重

八つ頭関東焚き/里芋土佐煮/梅花京人參/鮑曜焼/車海老/蛤黄金糬薯/
鶴長薯/蒟蒻有馬焼/花豆祝煮/亀甲竹の子/手毬麩/松葉柚子

◆ 中華おせち

2代日本館から
長年皆様に愛されてきた
中国上海料理 東苑のおせち料理。
高級食材を使用した
豪華な詰め合わせです。

¥43,200 限定30セット
お重内寸/幅28×奥行22×高さ7cm

【ご予約締切日】12月23日(金)
【お渡し日時】12月30日(金)
午前11時～午後1時
【お渡し場所】本館1階 スイーツ&ギフト
※消費期限 1/1 (元日) まで

※ご予約は「東苑」にて承り、商品は本館1階
「スイーツ&ギフト」でお渡しいたします。

中国上海料理 東苑
ご予約・お問い合わせ
TEL 03-5255-1518
※土・日・祝 定休



山形県産金華豚の叉焼 ハマナスの香りを
アクセントに/胡瓜と白菜玉子巻の
甘酢漬け ルビーオニオンを添えて/牛
蒡肉の豆鼓風味蒸し/つぶ貝の青山椒
ソース和え/鮑の柔らかに塩水煮/子持
ち昆布の紹興酒漬け/極上クラゲの冷
菜 福人參飾り/天使の海老 強火炒め/
才巻海老 ハーブレモンの香り/紐付き
帆立貝の醤油煮/春菊の湯葉巻きと細
切り五目野菜の湯葉巻き/鶏レバーと
砂肝のスパイスコンフィ (全12品)

◆ 特製オードヴル

クリスマスパーティや忘年会、年越しに、
シャンパンにもよく合う
オードヴル11種を
豪華に盛り合わせました。

¥35,640 限定100セット
お重内寸/幅21.5×奥行28.5×高さ4.5cm

【ご予約締切日】12月24日(土)
【お渡し日時】
12月23日(金)～30日(金)
午前10時～午後7時
【お渡し場所】本館1階 スイーツ&ギフト
※消費期限 製造日より2日

※「特製オードヴル」は6日前までにご予約をお願い
いたします。
※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

スイーツ&ギフト ご予約・お問い合わせ TEL 03-3215-2015



スモークサーモンバラ飾り/イセエビ
の冷製/海の幸のテリーヌ/茸のテ
リーヌ/才巻海老のエスカベッシュ/
わかさぎのマリネ/鮑の白ワイン蒸し
/国産牛リブロースのゴールドビーフ
/フォワ・グラのテリーヌ/鴨のバテ
/牛タンのスモーク (全11品)

※表示価格は全て税込価格です。

財務諸表

貸借対照表

(単位：百万円)

科 目	第129期第2四半期	第128期
	令和4年9月30日現在	令和4年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	5,151	5,104
固定資産	19,506	19,837
有形固定資産	15,125	15,486
無形固定資産	36	41
投資その他の資産	4,344	4,309
資産合計	24,657	24,942
(負債の部)		
流動負債	2,640	2,559
固定負債	14,979	15,260
負債合計	17,620	17,819
(純資産の部)		
株主資本	6,186	6,343
資本金	3,700	3,700
資本剰余金	2,242	2,242
利益剰余金	687	844
自己株式	△ 443	△ 443
評価・換算差額等	850	778
その他有価証券評価差額金	850	778
純資産合計	7,036	7,122
負債・純資産合計	24,657	24,942

損益計算書

(単位：百万円)

科 目	第129期第2四半期(累計)	第128期第2四半期(累計)
	令和4年4月1日から 令和4年9月30日まで	令和3年4月1日から 令和3年9月30日まで
売上高	5,851	3,582
売上原価	5,685	4,278
売上総利益または売上総損失(△)	165	△ 696
販売費及び一般管理費	391	376
営業損失(△)	△ 226	△ 1,073
営業外収益	287	526
営業外費用	239	87
経常損失(△)	△ 177	△ 633
税引前四半期純損失(△)	△ 177	△ 633
法人税、住民税及び事業税	16	5
法人税等調整額	△ 36	46
四半期純損失(△)	△ 157	△ 685

キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

科 目	第129期第2四半期(累計)	第128期第2四半期(累計)
	令和4年4月1日から 令和4年9月30日まで	令和3年4月1日から 令和3年9月30日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	273	414
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 17	△ 5
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 231	△ 375
現金及び現金同等物の増減額	24	32
現金及び現金同等物の期首残高	4,444	2,395
現金及び現金同等物の四半期末残高	4,468	2,427

会社データ・株式データ (令和4年9月30日現在)

会社の概要

設立年月日	大正9年4月24日
資本金	37億円
本社所在地	東京都千代田区丸の内三丁目2番1号
事業内容	宴会場・結婚式場・レストランの経営、 洋菓子・パン等の食品製造販売
従業員数	508名

株式の状況

発行可能株式総数	8,900,000株
発行済株式の総数	3,463,943株
株主数	4,573名

役員

代表取締役社長	渡辺訓章
代表取締役専務	鈴木輝伯
常務取締役	星野昌宏
取締役	山口健太郎
取締役	吉田寛
取締役	斉藤哲二
取締役	蛭原望
社外取締役	島谷能成
社外取締役	合場直人
社外取締役	福本ともみ
常勤監査役	宮幸男
社外監査役	畔柳信雄
社外監査役	相場康則

大株主 (上位10名)

株主名	持株数(千株)	持株比率(%)
サントリーホールディングス株式会社	313	9.37
東京會館取引先持株会	184	5.52
日本生命保険相互会社	172	5.17
三信株式会社	166	4.98
株式会社三菱UFJ銀行	165	4.95
三菱地所株式会社	131	3.93
株式会社みずほ銀行	120	3.60
明治安田生命保険相互会社	105	3.16
富国生命保険相互会社	100	3.02
阪急阪神ホールディングス株式会社	100	3.00

(注) 1. 持株比率は、自己株式を控除して計算しております。

2. 当社は、自己株式123千株を所有しておりますが、上記大株主から除いております。

株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月
基準日	定時株主総会の議決権 3月31日 期末配当 3月31日
上場証券取引所	東京証券取引所 スタンダード市場
証券コード	9701
単元株式数	100株
株主名簿管理人 特別口座の 口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
お問い合わせ先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 電話 0120-232-711 (通話料無料) [受付時間] 9:00~17:00(土・日・祝日、年末年始除く)
郵便物送付先	〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
公告方法	電子公告により行う 公告掲載URL https://www.kaikan.co.jp (ただし、電子公告によることができない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。)

(株式に関する各種お手続き)

1. 株式に関する各種お手続きにつきましては、口座を開設されている口座管理機関(証券会社等)で承ることとなっております。

株主名簿管理人(三菱UFJ信託銀行)ではお取り扱いできませんのでご注意ください。

2. 特別口座に記録された株式に関する各種お手続きにつきましては、特別口座の口座管理機関(三菱UFJ信託銀行)にて承りますのでお問い合わせください。

3. 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

株主ご優待のご案内

お食事ご優待券

- ・3月末日現在の株主様に対し、6月下旬に贈呈いたします。
- ・有効期間は、贈呈日の翌年8月末日までといたします。

〈贈呈基準〉

ご所有株数	贈呈枚数	贈呈方法	有効期間
100株以上	1枚	3月末日現在の株主様に対し 6月下旬贈呈	翌年8月末日迄有効
300株以上	2枚		
500株以上	4枚		
1,000株以上	6枚		
5,000株以上	8枚		

〈ご利用対象〉

- ・**如水会館**（一ツ橋・如水会館1階）
☎(03) 3261-1101(代)
ジュピター [フランス料理]
- ・**大手町 LEVEL XXI**（アーバンネット大手町ビル21階）
☎(03) 5255-1515(代)
ペラージュ [フランス料理]
東苑 [中国上海料理]
- ・**銀座スカイラウンジ**（有楽町・東京交通会館15階）
☎(03) 3212-2775
[西洋料理]
- ・**クッキングスクール**（丸の内・国際ビルヂングB2階）
☎(03) 3215-5111
[入会特典] 入会金 13,200円（税込）免除

ご優待割引券

- ・9月末日現在の株主様に対し、11月下旬に発行いたします。
- ・有効期間は、発行日の翌年12月末日までといたします。

〈発行基準〉

ご所有株数	発行枚数	発行方法	有効期間
100株以上	4枚	9月末日現在の株主様に対し 11月下旬発行	翌年12月末日迄有効
300株以上	8枚		
500株以上	12枚		
1,000株以上	16枚		
5,000株以上	20枚		

〈割引率〉

- ・**レストラン** 飲食：10%割引
（各店で一部、割引対象外メニューもございます）
- ・**ご宴会** 室料：50%割引
（法人・団体のご利用は、対象外とさせていただきます）
- ・**ご婚礼** 飲食：8%割引
（東京會館本館、如水会館に直接ご予約いただいた場合に限りさせていただきます）
- ・**ギフト商品** 洋菓子・レトルト食品・デリカテッセンなど：10%割引
（百貨店を除く主な営業所・オンラインショップにてご利用いただけます）

有効期間を終了いたしました「ご優待券」はご利用いただけません。「ご優待券」は、券面記載の有効期間内にご使用くださいますようお願いいたします。なお、『お食事ご優待券』のご利用に際し、本館の各レストランはご利用対象外とさせていただきますので、各営業所レストランをご利用くださいませ。何卒ご理解くださいますようお願い申し上げます。

また、偽造・複写がなされた「ご優待券」はご利用いただけません。該当する「ご優待券」であった場合、いかなる理由であっても当社は返金・交換等の一切の責任を負いかねます。オークションサイト、金券ショップ等において流通している「ご優待券」のご購入につきましては、くれぐれも慎重にご判断ください。

トピックス

サステナビリティに関する取り組み



創業 100 周年を迎えた今、東京會館の事業範囲は一般宴会から婚礼、食堂、各種ケータリング、法人・団体施設運営、菓子・チルド食品販売などますます拡大しつつあります。サステナビリティ経営に取り組むことで、全てのステークホルダーの皆様との共存共栄を図り、持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

食文化発展への貢献とフードロス対策

- ◆ ヴェジタリアン・ヴィーガン対応のコースなど、お客様のライフスタイルに合わせたメニューをご予約で提供しております。
- ◆ 責任ある供給源による持続可能な食材を選定し、環境保全に協力しております。
- ◆ 食生活の新しい選択肢のひとつとなりつつある代替肉である大豆ミートを使用した商品を提供しております。
- ◆ 一部の商品で規格外野菜や通常、廃棄されるような端材を活用し、新たな商品を提案しております。



地域・社会貢献

- ◆ 「美食の会・グルメの会」では伝統的な料理・サービスだけでなく新たな試みを披露し、お客様とともに伝統の継承と食文化への貢献をしております。
- ◆ 鮮度の高い食材を仕入れ、最後まで無駄なく使い切る工夫を重ねるとともに、プロの技術をクッキングスクールなどで直接指導し、調理技術の継承と発展に貢献しております。
- ◆ 豊かな皇居の緑を望む丸の内では採れた「東京丸の内のはちみつ」を、地産地消食材として使用したカクテルを販売しております。





◆本館 03-3215-2111(代)

千代田区丸の内3-2-1
バンケット/「ローズ」ほか
レストラン/ブルニエ、ロッシニ、ロッシニテラス、八千代、
會、メインバー、ユニオンクラブ
ショップ/スイーツ&ギフト

◆如水会館 03-3261-1101(代)

千代田区一ツ橋2-1-1
バンケット/「スターホール」ほか
レストラン/ジュビター、マーキュリー、橋畔亭

◆大手町^{レベル 21}LEVEL XXI 03-5255-1515(代)

千代田区大手町2-2-2 アーバンネット大手町ビル21階
バンケット/「スタールーム」ほか
レストラン/ペラージュ、東苑、バーラウンジ

◆日本橋三越本店「特別食堂」 03-3274-8495

中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越本店本館7階
レストラン、喫茶
バンケット/「不二の間」ほか

◆銀座スカイラウンジ 03-3212-2775

千代田区有楽町2-10-1 東京交通会館15階
レストラン、喫茶

東京會館