



TOKYO KAIKAN



株式会社東京會館

第130期 中間報告書

令和5年4月1日から令和5年9月30日まで

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 News
- 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

表紙写真：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5年9月30日をもって第130期（令和5年4月1日から令和6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およ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5年11月

代表取締役社長

渡辺 訓章



## 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の位置づけが5類感染症に移行され社会経済活動が本格的に正常化に向かうなかで個人消費が持ち直すなど、回復基調の中で推移しました。一方、供給サイドに起因する価格上昇や解消の目処がたたないタイトな労働市場など、景気の下振れリスクが存在しており、先行き不透明な状況が継続しております。

このような状況のなか当社は、コロナ禍により遂行が阻まれていた「現有資産の収益力を最大限に引き出す」という経営課題に対してスピード感をもって取り組んでおります。コロナ禍のなかでは、法人・個人の顧客軸、宴会・食堂・売店の事業軸などをコロナ禍の状況に合わせた方向で運営してきましたが、感染症収束とみられる今日、新本館建替計画で描いた本来的な姿での収益力の最大化を指向した運営への転換を図っております。また、創業から100年を歩んできた東京會館が「次の100年」という長期的視点に立つとき、これまで以上に持続可能な社会の発展に向けた取組みが重要になると認識しております。この認識の下、「経営基盤の強化」に向けた諸施策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全てで前年同期に比べ増加し、1,053百万円増加の6,904百万円となりました。コロナ禍からの回復は昨年度後半から勢いが増しましたが、今年度は更に加速してコロナ禍以前の売上高を超えるに至りました。回復が遅れていた営業所も本館と遜色ない水準まで回復が進み、本館および各営業所が足並みを揃えて売上高

の向上に寄与しました。経費面では、価格高騰や供給不安があるなか、原材料などを計画的に合理的なコストで調達する工夫をおこない、タイトな労働環境の中でも全社で効率的な人材活用を継続してまいりました。

その結果、営業利益は昨年度から大きく改善して272百万円（前年同期は営業損失226百万円）となり、経常利益は238百万円（前年同期は経常損失177百万円）となりました。また、中間純利益は210百万円（前年同期は中間純損失157百万円）となりました。

今後の経済見通しにつきましては、物価上昇と賃金の上振れが重なることで好循環が生じることが期待されます。ただし、その常態化は労働生産性の向上が前提にあり、政府の経済政策のみならず持続的成長を目指す企業の経営努力が欠かせないものとなっています。

このような状況の下、当社は持続的成長のための経営基盤の強化を重点テーマの一つとした経営計画を推進しております。100年の歴史に裏付けされた企業価値の核を守りつつも、人的資本・環境・デジタルといった分野において変容が起きつつある現在を機会と捉えて、周辺価値については時代の要請に応えることにより当社ブランド価値の維持・向上を図ってまいります。また、コーポレートガバナンス体制およびコンプライアンス体制ならびにリスク管理体制につきましても更なる強化・充実を図り、経営体制の強化と実効性向上に向けて積極的に取り組んでまいり所存でございます。

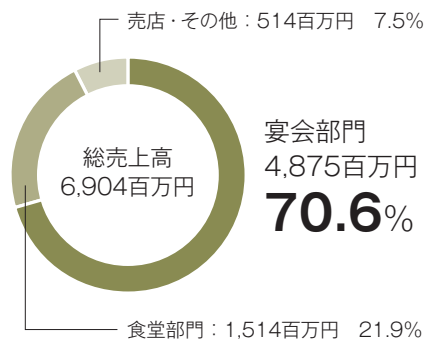
株主の皆様におかれましては、何卒、今後とも一層のご支援ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

## 事業のご紹介

### 宴会部門

宴会部門につきましては、前年上期において既にコロナ禍前の水準を超える売上高を計上した婚礼が引き続き好調に推移していることに加えて、一般宴会においてもコロナ禍収束後の法人需要を取り込むべく継続してきた営業活動が結実し、法人需要を中心に回復が想定以上に進み、売上高はコロナ禍前の水準を大きく超えることとなりました。その結果、一般宴会、婚礼の合計としての宴会部門売上高は、4,875百万円（前期比 17.3%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、来客数が増加し賑わいを取り戻しており、ランチ・ディナー、プライベート・ビジネスと様々なシーンでご利用いただいております。季節感豊かなメニューや各店舗の特性を生かした料理に一流の接客でお客様をお迎えしております。その結果、売上高は1,514百万円（前期比25.6%増）となりました。

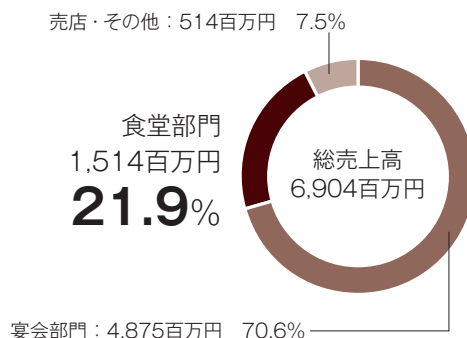


## 売店・その他

売店・その他の営業につきましては、本館売店では季節に合わせた新商品を投入するとともに、環境への配慮から生まれたアイデア豊かな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に引き続き好調でありました。また、オンラインショップでは個人・法人の各お客様へ訴求できるサイトを構えており、その販売も引き続き好調でありました。その結果、売上高は514百万円（前期比5.1%増）となりました。



### 食堂部門売上高





# CHRISTMAS 2023

CHRISTMAS  
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。

¥17,280 限定 50個 【お渡し日】 12月22日(金)～25日(月)

※3日前までにご予約ください。

## 👑 苺のクリスマスケーキ

芳醇なマラスキーノ酒が香る、東京會館伝統スタイルの王道クリスマスケーキ。ふんわり軽やかなスポンジに、中までぎっしり詰まった苺とコクのあるリッチな甘さの生クリームを2段重ねにしました。

¥6,480 【お渡し日】 12月22日(金)～25日(月)

※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。マーブル模様のブ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(金)～25日(月)

※3日前までにご予約ください。



## 👑 笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー

通常の約3個分サイズのクリスマス限定マロンシャンテリー。笠間産和栗を使用したプレミアムタイプで、和栗と生クリームで構成されるごまかしのきかない味覚をお楽しみいただけます。

¥4,860

【お渡し日】 12月22日(金)～25日(月)

※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人気商品です。

¥3,672 限定 120個

【お渡し日】 12月22日(金)～25日(月)

※3日前までにご予約ください。



## クリスマスショコラBOX

りんごやオレンジなど4種のボンボンショコラと、軽い食感を楽しむ3種の味わいのベルルショコラを詰め合わせた、クリスマス限定のショコラBOX。ひとつひとつ手作業で、すべ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(金)～25日(月)

※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ガラス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) ¥3,132

(プレミアムシュトーレン) ¥4,428 限定 250個

【お渡し日】 12月1日(金)～25日(月)

※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。



## シーズナルプティフル・ノエル

クリスマスを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レクション・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 /

(ベストセレクション・ノエル) ¥6,156

【販売期間】 12月1日(金)～25日(月)

※店頭販売いたしますが、売り切れの場合もございますのでご予約をおすすめします。  
※人気商品のため、品切れの際はご容赦ください。



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 平 日 10:00～19:00

土日祝 11:00～19:00

Tel: 03-3215-2015 (直通)

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。

# 伝統のおせち 2024

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 東京會館のおせち

## 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。

特別三段重 | 4~5名様分 |

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。

¥108,000 限定 50 セット

三段重お重内寸 /  
幅 18 × 奥行 18 × 高さ 5cm

【ご予約締切日】 12月20日(水)

【お渡し日時】 12月30日(土) 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

## 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22日(金)

【お渡し日時】 12月30日(土)

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 ルビーオニオンを添えて / 牛頬肉の豆鼓風味蒸し / つぶ貝の青山椒ソース和え / 鮑の柔らか塩水煮 / 子持ち昆布の紹興酒漬 / 極上クラゲの冷菜 福人参飾り / 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シーコンフィ (全 12品)

## 特製オードヴル

クリスマスパーティーや忘年会、  
シャンパーニュにもよく合う

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(日)

【お渡し日時】

12月23日(土) ~ 30日(土)

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

※表示価格は全て税込価格です。



### 一、巻の重

栗金団 / 伊達巻 / 松葉蒲鉾 / 鴨南蛮焼 / 熨斗鶏 / 牛八幅巻 / 数の子黄金漬 / 百合根砂金 / 白扇大和芋 / 木ノ葉柚子 / 雪餅 / 加良寿美 / 鮎翁巻

### 一、式の重

鱈雲丹巻 / 御神酒紅鮭 / 鯛祝焼 / 甘鯛柚香焼 / 地鶏磯辺巻 / 穴子昆布巻 / 金甘水晶煮 / 松笠慈姑 / 花蓮根 / 大黒椎茸 / 羽子板人參

### 一、参の重

八ツ頭 / 里芋艶煮 / 梅花人參 / 熨斗鮑 / 車海老 / 蛤黄金焼 / 舞鶴長薯 / 蒟蒻 / 花豆寿煮 / 亀甲筍 / 絡び麩 / 源氏柚子



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コールドビーフ / フォウ・グラのテリーヌ / 鴨のバテ / 牛タンのスモーク (全 11品)

# 財務諸表

## 貸借対照表

(単位：百万円)

科 目	第130期第2四半期 令和5年9月30日現在	第129期 令和5年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	5,767	5,587
固定資産	19,565	19,632
有形固定資産	14,564	14,911
無形固定資産	28	32
投資その他の資産	4,973	4,687
資産合計	25,333	25,219
(負債の部)		
流動負債	2,818	2,926
固定負債	14,588	14,760
負債合計	17,407	17,686
(純資産の部)		
株主資本	6,736	6,592
資本金	3,700	3,700
資本剰余金	2,242	2,242
利益剰余金	1,238	1,094
自己株式	△ 443	△ 443
評価・換算差額等	1,188	939
その他有価証券評価差額金	1,188	939
純資産合計	7,925	7,532
負債・純資産合計	25,333	25,219

## 損益計算書

(単位：百万円)

科 目	第130期第2四半期(累計) 令和5年4月1日から 令和5年9月30日まで	第129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
売上高	6,904	5,851
売上原価	6,153	5,685
売上総利益	750	165
販売費及び一般管理費	477	391
営業利益又は営業損失(△)	272	△ 226
営業外収益	41	287
営業外費用	76	239
経常利益又は経常損失(△)	238	△ 177
税引前四半期純利益又は純損失(△)	238	△ 177
法人税、住民税及び事業税	48	16
法人税等調整額	△ 21	△ 36
四半期純利益又は純損失(△)	210	△ 157

## キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

科 目	第130期第2四半期(累計) 令和5年4月1日から 令和5年9月30日まで	第129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
営業活動によるキャッシュ・フロー	542	273
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 430	△ 17
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 291	△ 231
現金及び現金同等物の増減額	△ 179	24
現金及び現金同等物の期首残高	4,718	4,444
現金及び現金同等物の四半期末残高	4,538	4,468



# 会社データ・株式データ (令和5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	488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	4,659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	相場康則
社外監査役	三毛兼承

## 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	9.38
東京會館取引先持株会	190	5.69
日本生命保険相互会社	172	5.17
三信株式会社	166	4.98
三菱地所株式会社	131	3.93
株式会社みずほ銀行	120	3.60
株式会社三菱UFJ銀行	117	3.53
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 <a href="https://www.kaikan.co.jp">https://www.kaikan.co.jp</a> (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. 特別口座に登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]
- ・**Drape**（東宝日比谷プロムナードビル2階）  
☎(050) 3177-2770（予約専用）  
[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  
※無料1日体験入学付

### 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）

券面記載のご利用対象店舗・サービス、及び「ご利用上のお願い」・「有効期限」をご確認の上、株主ご優待をご利用くださいますようお願い申し上げます。

## トピックス



## サステナビリティに関する取り組み

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。

### サステナブルな商品のご紹介

SDGs への取り組みの一環として、フードロス削減を意識した商品を手作りのため、材料が揃った時にのみ不定期にて販売させていただきます。

売店やレストランで提供しているパンは、余剰をもって製造することがあり、表舞台に出ることがないパンを魅力的な商品として生まれ変わらせ、新たな形でご提供いたします。

- ◆メインダイニング プルニエの「プティバゲット」に、ベーコンとチーズを乗せてカリっとした食感に焼き上げました。「パンペルデュ（失われたパン）」として新たな息吹を吹き込みます。
- ◆膨らまない・巻いた形が曲がっているなど規格外となったものを使用し、香ばしく甘い「オザマンド」スタイルに生まれ変わりました。ラム酒をきかせたシロップを染み込ませ、外側と中にもアーモンドクリームをたっぷり入れて、じっくり焼き上げています。
- ◆ベーカー内で余剰分となった「角食パン」が、カナダ生まれの「モンテクリスト」スタイルのサンドウィッチに生まれ変わりました。甘い卵液に浸した食パンを焼いてフレンチトーストをつくり、ハムとグリエールチーズを2段重ねにサンド。ボリュームたっぷりでお食事パンにおすすめです。



### 株主様アンケート結果のご報告

回答株主数 661名

第129期中間報告書にてお願いしました「株主様アンケート」の結果について、いただいたご意見の一部をご報告申し上げます。ご協力いただきました皆様には心より御礼申し上げます。今後も株主の皆様とのより良いコミュニケーションの実現を目指してまいりますので、何卒ご協力のほどよろしく御願申し上げます。

ご協力  
ありがとう  
ございました!

#### 株主様からいただきましたご意見の一部をご紹介します

①「お食事ご優待券」の利用できる店舗を増やして欲しい

2023年3月16日に新規出店した東宝日比谷プロムナードビル「Drape」を利用対象店舗に追加しました。

②「株主ご優待バイキング」の予約電話が繋がらないため、改善してほしい  
本年からバイキングご予約方法にWEB予約を追加し、約90%の株主様にWEB予約をご利用いただけました。

#### ■ 当社株式を購入・取得したきっかけをお聞かせください

1位	株主優待	5位	経営方針
2位	事業内容	6位	財務内容・業績
3位	店舗利用	7位	その他
4位	相続・贈与		

#### ■ 今後当社の営業に力を入れてもらいたい分野

1位	レストラン	5位	ギフト商品
2位	バイキング	6位	イベント
3位	スイーツ・パン	7位	ウェディング
4位	一般宴会		



◆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<sup>レベル 21</sup>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/ベラージュ、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

◆Drape 050-3177-2770 (予約専用)

千代田区有楽町1-5-2 東宝日比谷プロムナードビル2F  
レストラン、喫茶

東京會館

www.kaikan.co.jp