



TOKYO KAIKAN

第131期 中間株主通信

令和6年4月1日から令和6年9月30日まで

株式会社東京會館

ごあいさつ

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。第131期(令和6年4月1日から令和7年3月31日まで)上半期の営業概況および中間決算の内容につきまして、ここにご報告申し上げます。

令和6年11月 代表取締役社長 渡辺 訓章

営業のご報告

中期経営計画を上方修正、収益力強化で持続的成長へ

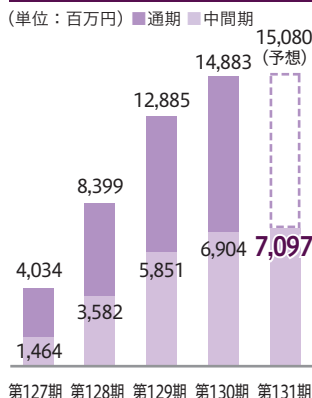
当上半期におけるわが国経済は、雇用や所得の改善、インバウンド需要の増加により緩やかな回復を見せた一方、資源価格や人件費の上昇等が企業収益を圧迫し、先行き不透明な状況が継続しました。このような状況の下、当社は、2年目を迎えた中期経営計画の目標数値を上方修正し、現有資産の収益力最大化に向けて経営基盤の強化を図り、持続的成長を目指してまいりました。その結果、当上半期の売上高は7,097百万円(前年同期比2.8%増加)となりました。宴会、食堂、売店・その他の各部門で前年から増収したことに加え、諸経費の増加を最小限に抑えた結果、営業利益は360百万円(前年同期比32.3%増加)、経常利益は336百万円(前年同期比41.3%増加)、中間純利益は233百万円(前年同期比10.6%増加)となりました。今後の経済見通しについては、底堅い成長が続き緩やかな景気回復が期待される一方で、金融市場や国際情勢における不確実性の高まりには依然として留意が必要です。このような状況を踏まえ、当社は、持続的成長のための経営基盤強化を重点課題に掲げ、市場変化に対応しながら100年の歴史に裏付けされたブランド価値の訴求による増収を図り、

事業ミックスの最適化による増益も実現させる所存です。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。

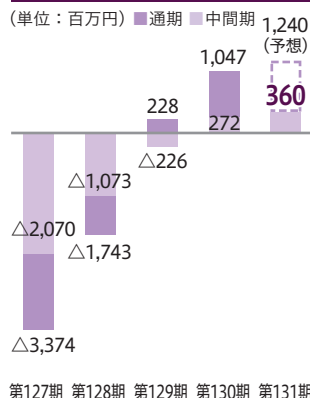
宴会・食堂・売店・その他 全部門で前年同期比増収を達成

宴会部門の売上高は5,012百万円(前年同期比2.8%増加)となりました。一般宴会では効果的なブッキングコントロールによる稼働率向上が売上高増加に寄与し、婚礼は前年同期に比べ件数と一件当たりの平均売上高が共に増加しました。食堂部門は、平日の法人利用が大幅に増加したことに加え、週末の慶事利用も好調に推移した結果、売上高は1,567百万円(前年同期比3.5%増加)となりました。季節感豊かなメニュー開発や各店舗の特性を生かした料理提供と一流の接客がリピーター客の増加に寄与しました。売店・その他の部門は、本館売店では季節に合わせた新商品の投入と環境に配慮したアイデア商品が好評を博し、食品部門では猛暑や台風の影響で波はありましたが、伝統の焼菓子や半生菓子を中心に百貨店等の店舗やオンラインショップでの販売が堅調に推移しました。その結果、売上高は517百万円(前年同期比0.4%増加)となりました。

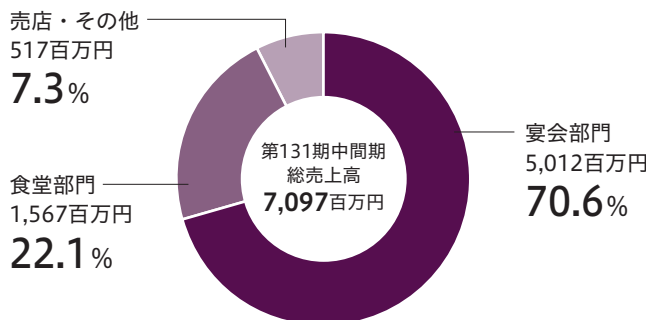
売上高



営業利益



部門別売上高



財務諸表

貸借対照表

(単位：百万円)

科 目	第131期中間期 令和6年9月30日現在	第130期 令和6年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	6,823	6,962
固定資産	19,272	19,467
資産合計	26,095	26,430
(負債の部)		
流動負債	2,898	3,181
固定負債	13,454	13,650
負債合計	16,353	16,832
(純資産の部)		
株主資本	8,045	8,061
評価・換算差額等	1,696	1,536
純資産合計	9,741	9,597
負債・純資産合計	26,095	26,430

損益計算書

(単位：百万円)

科 目	第131期中間期 令和6年4月1日から 令和6年9月30日まで	第130期中間期 令和5年4月1日から 令和5年9月30日まで
売上高	7,097	6,904
売上原価	6,278	6,153
売上総利益	818	750
販売費及び一般管理費	457	477
営業利益	360	272
営業外収益	55	41
営業外費用	79	76
経常利益	336	238
税引前中間純利益	336	238
法人税、住民税及び事業税	50	48
法人税等調整額	52	△ 21
中間純利益	233	210

キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

科 目	第131期中間期 令和6年4月1日から 令和6年9月30日まで	第130期中間期 令和5年4月1日から 令和5年9月30日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	468	542
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 542	△ 430
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 478	△ 291
現金及び現金同等物の増減額	△ 552	△ 179
現金及び現金同等物の期首残高	5,512	4,718
現金及び現金同等物の中間期末残高	4,959	4,538

サステナビリティに関する取り組み



東京會館の“食”を通じた社会貢献活動

「わが国を代表する国際社交場として確かな味とサービス、格調高い施設を提供し、わが国の食文化の発展に貢献する」という企業理念に基づき、食を通じて社会貢献活動を積極的に行っております。



「ミシュランガイド東京2025」プルニエが一つ星獲得 セレモニーにてサステナブルなパーティメニューを提供

当社のメインダイニングである「レストラン プルニエ」が2024年10月発表の「ミシュランガイド東京2025」にて、一つ星レストランとして今年も掲載されました。鮮魚介専門フレンチとして1934年に開業したプルニエは、世代を超えて現在まで多くのお客様にご愛顧いただいております。当日のセレモニーでは、各店舗で取り組んでいる食に関するサステナビリティや企業努力などを反映した料理を求められ、プルニエでは2品のサステナブルなメニューを提供しました。仕入れた食材を余すことなく美味しくお客様へお届けする当社の姿勢を、パーティを通じてプレゼンテーションしました。シェフ 松本が創り上げた、古き良きフランス料理に四季折々の食材と新たな感性を掛け合わせた至極のメニューは、まさに東京會館のテーマである"NEWCLASSICS."な味わいと好評を博しました。

ミシュランガイドセレモニー東京2025提供メニュー

- ・国産リプロースのラグー 黒トリュフ風味のマッシュポテトとフランス産セツプ茸
- ・小布施不揃い林檎とヨーロッパ産オマールブルーのカクテル仕立て オシェトラキャビア添え



クリスマスファンタジー

本館限定

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、大粒サイズの苺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 30 個

直径×高さ／約18cm×約12cm
【お渡し日】12/21(土)～25(水)



TOKYO KAIKAN

Merry Christmas 2024

東京會館本館のクリスマスケーキで特別な思い出を。

本館限定

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、中までぎゅっしり詰まった苺とココ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。

¥7,020

直径×高さ／約15cm×約9cm
【お渡し日】12/21(土)～25(水)



ブッシュ・ド・ノエル

東京會館のクリスマスの定番、ロングセラー商品のブッシュ・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) ¥5,940 縦×横×高さ／約9cm×約28cm×約8cm

(小) ¥3,564 縦×横×高さ／約9cm×約16cm×約8cm

【お渡し日】12/21(土)～25(水)

本館限定

笠間産和栗のクリスマスマロンシャンテリー

金箔を飾ったまばゆいシャンティの中に、裏ごしした笠間産の和栗を使用し、贅沢に仕上げた3個分サイズの特別なマロンシャンテリー。

(6個分の5号サイズ) (¥9,936) もお電話にてご予約を承ります。

¥5,184 直径×高さ／約13cm×約6cm

【お渡し日】12/21(土)～25(水)



本館限定

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150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大好評をいただいている人気商品です。

¥3,888 限定 150 個

直径×高さ／約12cm×約5cm

【お渡し日】12/21(土)～25(水)



本館限定

クリスマスショコラBOX

イチゴのショートケーキをイメージしたボックスの中に「ストロベリー」や「ピスタチオ」といった6種のボンボンショコラとアマンドショコラなどクリスマス限定の味わいを詰め合わせました。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 直径×高さ／約7cm×約12.5cm

【お渡し日】12/1(日)～25(水)



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クション・ノエルは、シーズナルプティフルとプティグート-TK-24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) ¥6,156

【お渡し日】12/1(日)～25(水)

※人気商品のため、品切れの際はご容赦ください。



本館限定

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) ¥3,132 縦×横×高さ／約13cm×約24cm×約5cm

(プレミアムシュトーレン) ¥4,428 限定 250 個

縦×横×高さ／約5.5cm×約19cm×約7cm

【お渡し日】12/1(日)～25(水)



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)

クリスマス商品は、3日前までのご予約にて承ります。



※写真は全てイメージで商品と異なる場合がございます。

※表示価格は全て税込価格です。

※製造数に限りがありますので、ご予約締切前でも売り切れる場合がございます。

黄綬褒章(受章) 日本料理 顧問 鈴木直登 厳選素材

八千代のおせち

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」。めでたさを重ねる重箱には、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。



※特別三段重イメージ



※イメージ

特別三段重 | 4～5名様分 |

全てが手作り、自然調味料を使用した昔ながらの製法でご利用いただけます。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
※消費期限 1/1(元日)まで

一、巻の重

栗金団 / 伊達巻 / 松葉蒲鉾 / 鴨南蛮焼 / 熨斗鶏 / 牛八幡巻 / 数の子黄金漬 / 梅花百合根 / 蟹更紗 / 木ノ葉柚子 / 雪餅 / 加良寿美 / 子持帖

一、式の重

鱈巻織焼 / 御神酒紅鮭 / 鯛祝焼 / 甘鯛柚香焼 / 地鶏磯辺巻 / 蛤黄金焼 / 干柿鳴戸 / 熨斗鮑 / 花蓮根 / 車海老 / 羽子板人參

一、參の重

ハツ頭 / 里芋艶煮 / 梅花人參 / 松笠慈姑 / 大黒椎茸 / 大浦ごぼう / 穴子昆布巻 / 金柑水晶煮 / 舞鶴長薯 / 蒟蒻 / 花豆寿煮 / 亀甲筍 / 絡ひ麩 / 源氏柚子

年越鴨蕎麦セット | 3～4名様分 |

長寿や健康の願いを込めた、八千代特製の年越そばのセット。厳選食材を使用した八千代の年越そばをお楽しみください。鴨口ス肉 / 早芹 / 千住長葱 / 甘久郎牛蒡 / 年越そば / 椎茸 / 香り柚子 / 菜味 / つゆ

¥12,960 数量限定

お重内寸 / 幅21×奥行21×高さ5cm
※消費期限 12/31(火)まで



※イメージ

【ご予約締切日】12月20日(金) 【お渡し日時】12月30日(月) 午前11時～午後1時 【お渡し場所】本館 2階 八千代
※品数に限りがございますので、品切れの際はご容赦ください。

日本料理 八千代 ご予約・お問い合わせ TEL 050-3134-3880

スイーツ&ギフト

ご予約・お問い合わせ TEL 03-3215-2015

※写真は全てイメージで商品と異なる場合がございます。

※表示価格は全て税込価格です。

※製造数に限りがありますので、ご予約締切前でも売り切れる場合がございます。

株主ご優待のご案内

お食事ご優待券

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		

「お食事ご優待券」1枚につき1名様に、東京會館本館では株主様特別ご優待バイキング、そのほかの営業所レストランでは株主様専用コース料理をご利用いただけます。

ご利用対象

- **東京會館本館** (丸の内・宴会場)
☎ (03) 3215-2111 (代)
宴会場 [株主様特別ご優待バイキング] ※指定日のみ開催
※本館のレストランはご利用対象外となります
- **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・国際ビルディング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

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」をご確認のうえ、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。

会社データ・株式データ

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。)

(株式に関する各種手続き)

- 株式に関する各種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。
- 特別口座に登録された株式に関する各種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。
- 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。

会社の概要(令和6年9月30日現在)

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	471名

