



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2021年8月25日

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 2022

9月1日(水)よりご予約開始

黄綬褒章を受章・日本料理 顧問 鈴木直登の「八千代」のおせち、
豪華食材を味わう中国料理 東苑 の「中華おせち」など全5種類をご用意



株式会社 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、2021年9月1日(水)より、本館で販売するおせち料理のご予約を開始いたします。

黄綬褒章を受章した日本料理 顧問 鈴木直登が素材を厳選し、丹念に仕上げた「八千代のおせち」をはじめ、高級食材を使用した華やかな「東苑の中華おせち」。シャンパンにもよく合うパーティにおすすめの「特製オードヴル」など、東京會館の和・中・洋の各調理長が、手作りでご用意する数量限定の伝統おせちです。新年のご進物やご家族での新年のお慶びにぜひご利用ください。

東京會館のおせち 2022 概要

- ◆ご予約方法 店頭または WEB サイト、お電話にて承ります。
- ◆ご予約承り期間 2021年9月1日(水)～12月20日(月) (中華、特製オードヴルは12月24日(金)まで)
(※品数に限りがございますので、売り切れ次第締め切らせていただきます。)
- ◆お渡し日時
<八千代>12月30日(木) 11:00～13:00 本館 2F 八千代
<中華> 12月30日(木) 11:00～13:00 本館 1F スイーツ&ギフト
<特製オードヴル> 12月23日(木)～30日(木)10:00～19:00 本館 1F スイーツ&ギフト
※タクシーデリバリーでのお届けにも対応いたします。詳細はご予約時にご確認ください。
- ◆販売商品 全5種
- ◆WEB サイト <https://www.kaikan.co.jp/special/osechi/index.html>
- ◆電話番号 050-3134-3880(八千代直通) / 03-5255-1518(東苑直通 ※土・日・祝 休業)
/ 03-3215-2015(スイーツ&ギフト直通)

**黄綬褒章を受章・日本料理 顧問 鈴木直登が厳選した「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」。保存材料に自然調味料を使用した昔ながらの製法で、すべての工程を手作りでご用意いたします。殻を付けない関東流の詰め方や、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。

■＜数量限定＞ 特別四段重 ¥129,600(税込)

黄綬褒章受章・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、丹念に仕上げた特別四段重を、今年も数量限定にてご用意いたします。
 昨年は予約開始後1ヶ月を待たずに完売となった人気商品です。
 ※内容はおまかせとなります。



【お渡し日時】2021年12月30日(木) 11:00～13:00
 【お渡し場所】東京會館 本館 2F 日本料理「八千代」
 【ご予約受付】050-3134-3880(八千代直通)

【お重内寸】幅 18cm×奥行 18cm×高さ 6cm／4～5名様目安
 【消費期限】2022年1月1日(元日)
 【保存方法】10° C 以下で保存

※ご予約締切日:12月20日(月)まで売り切れ次第終了とさせていただきます)

■＜限定 50 セット＞ 三段重 ¥86,400(税込)

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。

一、老の重

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 | 花吹紅白麩 |
 加良寿美 | 木ノ葉柚子

一、武の重

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 | 松笠慈姑 | 花蓮根 |
 大黒椎茸 | 鮎翁焼 | 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 | 鮑曙焼 | 車海老 | 蛤黄金椗薯 |
 鶴長薯 | 蒟蒻有馬焼 | 花豆祝煮 | 亀甲竹の子 | 手毬麩 | 源氏柚子



※三段重イメージ

【お渡し日時】2021年12月30日(木) 11:00～13:00
 【お渡し場所】東京會館 本館 2F 日本料理「八千代」
 【ご予約受付】050-3134-3880(八千代直通)

【お重内寸】幅 18cm×奥行 18cm×高さ 6cm／4～5名様目安
 【消費期限】2022年1月1日(元日)
 【保存方法】10° C 以下で保存

※ご予約締切日:12月20日(月)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)



■ <限定 50 セット> 折詰寿司 ¥27,000(税込)

1年の締めくくりは、少し贅沢に…。
握り寿司、押し寿司、巻き寿司を詰め合わせた
八千代特製の折詰寿司をご用意いたしました。

【お渡し日時】2021年 12月 30日(木) 11:00～13:00
【お渡し場所】東京會館 本館 2F 日本料理「八千代」
【ご予約受付】050-3134-3880(八千代直通)

【お重内寸】幅 21cm×奥行 21cm×高さ 5cm／3～4名様目安
【消費期限】2021年 12月 30日(木) **当日限り**
【保存方法】10° C 以下で保存



※ご予約締切日:12月 20日(月)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)

豪華食材で華やぐ 中国料理 東苑 の「中華おせち」

2代目本館から長年皆様に愛されてきた中国料理・東苑のおせち料理。
伊勢海老、鮑、金華豚叉焼、鱈場蟹をはじめ、高級食材を使用した豪華な詰め合わせです。

■ <限定 30 セット> 中華おせち ¥38,800(税込)

- <内容>(全 12品)
- ・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
 - ・牛頬肉の豆豉風味蒸し
 - ・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け
 - ・極上クラゲの冷菜 福人参飾り
 - ・天使の海老 ハーブレモンの香り
 - ・伊勢海老テールの海老味噌ゼリーかけ
 - ・チシャトウと鱈場蟹の和え物 からすみパウダーと共に
 - ・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



※中華おせちイメージ

【お渡し日時】2021年 12月 30日(木) 11:00～13:00
【お渡し場所】東京會館 本館 1F 「スイーツ&ギフト」
【ご予約受付】03-5255-1518(東苑直通 ※土・日・祝 休業)

【お重内寸】幅 28cm×奥行 22cm×高さ 7cm
【消費期限】2022年 1月 1日(元日)
【保存方法】10° C 以下で保存

※ご予約締切日:12月 24日(金)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)
※ご予約は「東苑」にて承り、商品のお渡しは本館 1階売店「スイーツ&ギフト」となります。



クリスマスパーティ、忘年会、年越しに 東京會館の「特製オードヴル」

2022年に創業100周年を迎える東京會館が手掛ける、フランス料理の特製オードヴル。

フォワ・グラや海の幸のテリーヌ、鮑の白ワイン蒸し、イセエビの冷製、国産牛リブロースのコールドビーフなど、シャンパンにもよく合う11品を豪華に盛り合わせました。

■<限定100セット> 特製オードヴル ¥30,240(税込)

<内容>(全11品)

- ・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
- ・フォワ・グラのテリーヌ
- ・鴨のパテ
- ・牛タンのスモーク



※特製オードヴルイメージ

【お渡し日時】2021年12月23日(木)～12月30日(木) 10:00～19:00

【お渡し場所】東京會館 本館 1F 「スイーツ&ギフト」

【ご予約受付】03-3215-2015(スイーツ&ギフト直通)

【お重内寸】幅21.5cm×奥行28.5cm×高さ4.5cm

【消費期限】製造日より2日

【保存方法】10℃以下で保存

※お受取り希望日の6日前までにご予約をお願いいたします。

※ご予約締切日:12月24日(金)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)

タクシーデリバリーでのご配送について

東京23区限定で、ご希望によりタクシーを使ったデリバリーでのお届けも承ります。ご注文の際WEB予約画面にて、ご住所等の必要事項を記入してください。ご不明な点は、各店舗までお問い合わせください。

【配送料・お届け方法・お支払いについて】

*商品代金はご予約時にクレジットカードによる事前決済で承ります。

*別途、配送料がかかります。(配送料金はご住所により異なります。)

*ご指定の日時に、日本交通のタクシーが商品をお届けいたします。

*配送料は商品お届けの際にタクシードライバーへ直接お支払いください。

(現金・クレジットカード・電子マネーにてお支払いいただけます。)

【キャンセルポリシー】

*お受取り日のご変更がある場合には、3日前までにお電話にてご連絡ください。

*予約日時から起算して2日前～当日:100%



■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。約100年の時を経て、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、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

東京會館は、「NEWCLASSICS.」「新しく伝統的」をテーマにお客様をお迎えいたします。

名 称 東京會館 本館
 所 在 東京都千代田区丸の内 3-2-1
 専 有 部 分 約17,697㎡
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8店舗(うち新規2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>



アクセス

[JRでお越しのお客様]

京葉線「東京駅」6番出口より徒歩3分

*6番出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。

「有楽町駅」国際フォーラム口より徒歩5分

「東京駅」丸の内南口より徒歩10分

[地下鉄でお越しのお客様]

東京メトロ千代田線「二重橋前駅(丸の内)」

東京メトロ有楽町線「有楽町駅」

東京メトロ日比谷線「日比谷駅」

都営三田線「日比谷駅」

*B5出口より直結の地下コンコースをご利用いただけます。



<本件に関するお問い合わせ先>

東京會館 本館 PR 事務局(株式会社電通パブリックリレーションズ内) 担当:岡野、佐藤
 TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsu-pr.co.jp