



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2022年9月1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 2023

9月1日（木）よりご予約開始

～東京會館の和・中・洋の各調理長が手作りする数量限定の伝統おせち～



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、2022年9月1日(木)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」や今年新発売の「東京會館創業100周年記念 豪華特別重」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 2023 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 2022年9月1日(木)～12月20日(火) (中華、特製オードヴルは12月24日(土)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(金) 11:00～13:00 本館 2F 八千代
<中華> 12月30日(金) 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(金)～30日(金)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＞ 東京會館 100 周年記念 豪華特別重 ¥540,000(税込)

市松と七宝紋、籠目紋をあしらった堀口硝子謹製クリスタルガラスの江戸切子のお重に、日本料理顧問 鈴木直登の特製おせち料理を詰め合わせいたします。器はひとつひとつが職人による手作りで、10月末までにご注文いただければ、漆の蓋にお客様の家紋をお入れし他にはないオリジナルのおせち料理をご用意いたします。お召し上がりいただいた後も末永く、ご使用いただけます。
※内容はおまかせとなります



【お渡し日時】2022年 12月 30日(金) 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)

【内容】二段重×2個 (木箱2個)
【お重内寸】幅 15.5cm×奥行 15.5cm×高さ 5cm/3~4名様目安
【消費期限】2023年 1月 1日(元日)
【保存方法】10° C以下で保存

※ご予約締切日：10月31日(月)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)
※器が特注(受付生産)のため予約受付以降は¥400,000(税込)のキャンセル料が発生いたします。

■＜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。
毎年予約開始後1カ月を待たずに完売となる人気商品です。
※内容はおまかせとなります

【お渡し日時】2022年 12月 30日(金) 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 21.5cm×奥行 21.5cm×高さ 6cm/4~5名様目安
【消費期限】2023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(火)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 | 子持鮎 | 羽子板人參

一、参の重

八つ頭関東焚き | 里芋土佐煮 | 梅花京人參 | 鮑曙焼 | 車海老 | 蛤黄金樺薯 |
鶴長薯 | 蒟蒻有馬焼 | 花豆祝煮 | 亀甲竹の子 | 手毬麩 | 松葉柚子



※三段重イメージ

【お渡し日時】2022年12月30日(金) 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 21.5cm×奥行 21.5cm×高さ 5cm/4~5名様目安

【消費期限】2023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(火)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】2022年12月30日(金) 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】2022年12月30日(金) **当日限り**

【保存方法】10° C 以下で保存



※折詰寿司イメージ

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



■<数量限定> 年越鴨蕎麦セット ¥12,960(税込)

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。

鴨ロース肉 | 早芹 | 千住長葱 | 甘久郎牛蒡 | 年越そば |
椎茸 | 香り柚子 | 薬味 | つゆ

【お渡し日時】2022年12月30日(金) 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】2022年12月31日(土)

【保存方法】10°C以下で保存

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



※年越鴨蕎麦セットイメージ

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。
鮑、金華豚又焼、海老や帆立をはじめ、豪華食材を使用した詰め合わせです。

■<限定30セット> 中華おせち ¥43,200(税込)

<内容>(全12品)

- ・山形県産金華豚の又焼 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 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



※中華おせちイメージ

【お渡し日時】2022年12月30日(金) 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】2023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23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1F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周年を迎えた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 ¥35,640(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
- ・オ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】2022年12月23日(金)~12月30日(金) 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°C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(土)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、送料がかかります。(送料はご住所により異なります)

*ご指定の日時に、タクシーが商品をお届けいたします。

*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。(現金にてお支払いをお願いします。)

【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:ご予約の商品代金の100%を申し受けます。



TOKYO KAIKAN

■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・ウエ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>



■東京會館 創業 100 周年のご案内

東京會館は、2022年11月1日に、創業100周年を迎えます。
2021年11月1日から2022年12月31日までを創業100周年記念期間とし、「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、100周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを企画しております。

なお、歴史や東京會館に関係する人物を知ることができるストーリーページ、最新情報を発信するイベントページを公開中です。

ぜひご覧ください。

【100周年記念サイト URL】 <https://www.kaikan.co.jp/special/100th/index.html>

これからも
あなたとつくる東京會館

100TH
Anniversary 



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 PR コンサルティング内) 担当:岡野、川畑

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp