

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 2027

9 月 1 日(火)よりご予約開始
～東京會館の和・洋の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、2026 年 9 月 1 日(火)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。

旭日双光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、シャンパーニュ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・洋の調理長が、手作りでご用意する数量限定の伝統おせちです。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 2027 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 2026 年 9 月 1 日(火)～12 月 20 日(日)
(特製オードヴルは 12 月 24 日(木)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(水) 11:00～13:00 本館 2F 「日本料理 八千代」
<特製オードヴル> 12 月 22 日(火)～25 日(金)、12 月 30 日(水) 10:00～19:00
本館 1F 「スイーツ&ギフト」
- ◆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 ※火曜定休(火曜日が祝日の場合は営業日とさせていただきます。)
03-3215-2015 :スイーツ&ギフト直通



TOKYO KAIKAN

令和7年春の叙勲にて「旭日双光章」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」。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。

■＜数量限定＞ 特別四段重 ¥216,000（税込）

旭日双光章受章・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数量限定にてご用意いたします。

※内容はおまかせとなります

【お渡し日時】2026年12月30日(水) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】幅 18cm×奥行 18cm×高さ 5cm／4～5 名様目安

【消費期限】2027年1月1日(元日)

【保存方法】10℃以下で保存



※ご予約締切日:12月20日(日)まで。(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)

■＜限定50セット＞ 特別三段重 ¥129,600（税込）

全てが手作り、自然調味料を使用した昔ながらの製法で
ご用意いたします。

お年始のお客様に、またご進物にも最適です。

一、壺の重

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 | 百合根茶巾 | 蟹更紗 |
木ノ葉柚子 | 雪餅 | 加良寿美 | 子持鮎

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 | 羽子板人参

一、参の重

八ツ頭 | 里芋艶煮 | 梅花人参 | 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 | 絡び麩



※特別三段重イメージ

【お渡し日時】2026年12月30日(水) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】幅 18cm×奥行 18cm×高さ 5cm／4～5 名様目安

【消費期限】2027年1月1日(元日)

【保存方法】10℃以下で保存

※ご予約締切日:12月20日(日)まで。(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)



TOKYO KAIKAN

■＜限定 30 セット＞ 折詰寿司 ¥33,000 (税込)

1年の締めくくりは、少し贅沢に…。
寿司職人のこだわりの握り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】2026年12月30日(水) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】幅 21cm×奥行 21cm×高さ 5cm／3～4名様目安
【消費期限】2026年12月30日(水) **当日限り**
【保存方法】10℃以下で保存



※折詰寿司イメージ

※ご予約締切日:12月20日(日)まで。(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)

■＜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】2026年12月30日(水) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】幅 21cm×奥行 21cm×高さ 5cm／3～4名様目安
【消費期限】2026年12月31日(木)
【保存方法】10℃以下で保存



※年越鴨蕎麦セットイメージ

※ご予約締切日:12月20日(日)まで。(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)



TOKYO KAIKAN

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」

大正 11 年の創業以来、100 年以上にわたりフランス料理を提供してきた東京會館が手掛ける、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、国産牛サーロインのコールドビーフなど、シャンパーニュにもよく合う 11 品を豪華に盛り合わせました。お集まりのテーブルを華やかに彩ります。

■＜限定 100 セット＞ 特製オードヴル ¥37,500 (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
- ・国産牛サーロインのコールドビーフ
- ・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】 2026 年 12 月 22 日(火)～25 日(金)、12 月 30 日(水) 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 28.5cm×奥行 21.5cm×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(木)まで。(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)

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



TOKYO KAIKAN

■株式会社東京會館 概要

1922 年(大正11年)に“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。2022 年に創業 100 周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しく伝統的」というコンセプトのもと、100 年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社 名 株式会社東京會館
 施 設 名 称 東京會館 本館
 所 在 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-1
 専 有 部 分 約 17,697 m²
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8 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(丸の内)駅」

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、後尾、小森

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