



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2023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 2024

9月1日（金）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、2023年9月1日(金)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・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。ご購入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 2024 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 2023年9月1日(金)～12月20日(水)
(中華おせちは12月22日(金)、特製オードヴルは12月24日(日)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(土) 11:00～13:00 本館 2F「日本料理 八千代」
<中華> 12月30日(土) 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(土)～30日(土)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 ※火曜定休) / 03-5255-1518(東苑直通 ※土・日・祝 休業)
/ 03-3215-2015(スイーツ&ギフト直通)



TOKYO KAIKAN

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。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。

■<限定 50 セット> 特別三段重 ¥108,000(税込)

自然調味料を使用し、めでたさを重ねた三段重。
素材ひとつひとつを厳選し、丹念に仕上げました。
お年始のお客様に、またご進物にも最適です。

一、巻の重

栗金団 | 伊達巻 | 松葉蒲鉾 | 鴨南蛮焼 | 熨斗鶏 |
牛八幡巻 | 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、貳の重

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 | 金柑水晶煮 | 松笠慈姑 |
花蓮根 | 大黒椎茸 | 羽子板人參

一、參の重

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



※特別三段重イメージ

【お渡し日時】 2023 年 12 月 30 日(土) 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】 2024 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(水)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】2023年12月30日(土) 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】2023年12月30日(土) **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(水)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ご自宅でお楽しみください。

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】2023年12月30日(土) 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】2023年12月31日(日)
【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(水)まで。(売り切れ次第終了とさせていただきます)

【日本料理 顧問 鈴木直登による著書】**『東京會館 おせちと節句料理』(平凡社)**

鈴木直登による東京會館のおせちと四季折々の節句料理を紹介する書籍。おせちのいわれや各料理を写真とともに丁寧に解説。伝統を受け継ぎ、丁寧に手作りする職人の姿を通し、東京會館『八千代のおせち』をより味わい深くお楽しみいただけます。

**『料理人生五十年 鈴木直登』(お求めは八千代までお問い合わせください)**

創業100年を迎えた東京會館で、半世紀にわたり日本料理を担ってきた料理人 鈴木直登の仕事の集大成。鈴木が創り出す料理や食材の知識、それを支える道具へのこだわり、長年続けている文化継承活動など、仕事の流儀や姿勢をまとめた一冊。次の時代へ伝承したい日本料理の技術や思いが結集した記念本です。





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。
鮑、金華豚叉焼、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 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】 2023 年 12 月 30 日(土) 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】 2024 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22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 「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「特製オードブル」

大正11年の創業以来、100年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、特製オードブル。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> 特製オードブル ¥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
- ・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



※特製オードブルイメージ

【お渡し日時】2023年12月23日(土)~30日(土) 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(日)まで。(売り切れ次第終了とさせていただきます)

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

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、タクシーにて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~当日にキャンセルされる場合は、ご予約の商品代金の100%を申し受けます。



■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。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生まれ変わり、2022年11月に創業100周年を迎えました。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 m ²
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、立野
TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp