

黄綬褒章(受章)和食総調理長 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」。
殻を付けない関東流の詰め方には、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。

ご予約受付開始10月20日(火)



『東京會館
おせちと節句料理』

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も出版されており、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て、「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。

(株式会社 平凡社発行 三二〇〇円)



数量限定

特別四段重

¥129,600(税抜 ¥120,000)

4～5名様分

和食総調理長 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、丹念に仕上げました。

四段重お重内寸／幅18×奥行18×高さ6cm

◆ 内容は総調理長におまかせとなります。

限定50セット

三段重

¥86,400(税抜 ¥80,000)

4～5名様分

全てが手作り、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。

三段重お重内寸／幅18×奥行18×高さ6cm

一、壺の重

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 | 数の子茶金漬
干支大和芋 | 花吹紅白麩 | 加良寿美 | 木ノ葉柚子

一、式の重

鰯海栗巻 | 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 | 鮎翁巻 | 羽子板人参

一、参の重

八つ頭関東焼き | 里芋土佐煮 | 梅花京人参 | 鮑嚙焼
車海老 | 蛤黄金糲薯 | 鶴長薯 | 菊弱有馬焼 | 花豆祝煮
亀甲竹の子 | 大原木ごぼう | 平毬麩 | 源氏柚子



東京會館
謹製

※三段重イメージ

ご予約締切日 12/20(日) お渡し日時 12/30(水) 午前11時～午後1時 お渡し場所 本館2階 八千代 ※消費期限 1/1(元日)まで



※イメージ

¥21,600(税抜 ¥20,000)

3～4名様分

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。

折詰寿司お重内寸／幅21×奥行21×高さ5cm

限定50セット
折詰寿司

ご予約締切日 12/20(日) お渡し日時 12/30(水) 午前11時～午後1時 お渡し場所 本館2階 八千代 ※消費期限 12/30(水)当日限り

※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。

八千代

日本料理 IYACHIYO

ご予約・お問い合わせ TEL 050-3134-3880

| 限定30セット |

中華おせち

¥38,800(税抜 ¥36,000)

2代目本館から長年皆様に愛されてきた
中国料理 東苑のおせち料理が6年ぶりに復活。
高級食材を使用した豪華な詰め合わせです。

お重内寸／幅28×奥行22×高さ7cm

- ・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
 - ・牛頬肉の豆鼓風味蒸し
 - ・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
 - ・チシャトウと蟹場蟹の和え物 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スコンフィ
- (全12品)



※イメージ

ご予約締切日 12/25(金) お渡し日時 12/30(水) 午前11時～午後1時 お渡し場所 本館1階 スイーツ&ギフト ※消費期限 1/1(元日)まで

SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

ご予約・お問い合わせ TEL 03-3215-2015

| 限定100セット |

特製オードヴル

¥30,240(税抜 ¥28,000)

クリスマスパーティや忘年会、年越しに、シャンパンにもよく合う
オードヴル11種を豪華に盛り合わせました。

お重内寸／幅21.5×奥行28.5×高さ4.5cm

- ・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
- (全11品)



※イメージ

ご予約締切日 12/24(木) お渡し日時 12/20(日)～12/30(水) 午前10時～午後7時 お渡し場所 本館1階 スイーツ&ギフト ※消費期限 製造日より2日

※「特製オードヴル」は7日前までにご予約をお願いいたします。※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

| ご予約方法 | ご予約開始日 10/20(火)

東京會館ホームページ「おせち」特集ページよりクレジットカード事前決済によりご予約を承ります

- 1 QRコードを読み取り、ご注文ページからお受け取り希望日(特製オードヴルのみ)とご注文品を選択
- 2 事前決済を選択し、クレジットカード情報を入力して確定
- 3 お渡し日に本館1階売店「スイーツ&ギフト」または、2階「八千代」にてご予約確定画面をお見せください

※タクシーデリバリーオプションもございます。

