

黄綬褒章(受章) 日本料理 顧問 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」。
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 9月1日(金)



「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 早稲田大学 三三〇〇円)



「料理人生五十年」

料理や食材の知識、それを支える道具へのこだわり、長年続い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、料理人生五十年の節目を振り返る記念本です。

(お求めは八千代まで 二五〇〇円)



限定50セット | 特別三段重

¥108,000(税込)

4~5名様分

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。

三段重お重内寸/幅18×奥行18×高さ5cm

一、芯の重

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、式の重

鯉雲丹巻 | 御神酒紅鮭 | 鯛祝焼 | 甘鯛柚香焼 | 地鶏磯辺巻 | 穴子昆布巻 | 金甘水晶煮 | 松笠慈姑 | 花蓮根 | 大黒椎茸 | 羽子板人参

一、参の重

ハツ頭 | 里芋艶煮 | 梅天人参 | 熨斗鮑 | 車海老 | 蛤黄金焼 | 舞鶴長蓴 | 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

東京會館 謹製

ご予約締切日 12/20(水) お渡し日時 12/30(土) 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

限定50セット | 折詰寿司

¥27,000(税込)

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

※消費期限 12/30(土)当日限り



※イメージ

ご予約締切日 12/20(水) お渡し日時 12/30(土) 午前11時~午後1時 お渡し場所 本館2階 八千代

※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 YACHIYO

ご予約・お問い合わせ TEL 050-3134-3880

数量限定 | 年越鴨蕎麦セット

¥12,960(税込)

3~4名様分

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 | 菜味 | つゆ

お重内寸/幅21×奥行21×高さ5cm

※消費期限 12/31(日)まで



※イメージ

限定30セット

中華おせち

¥43,200 (税込)

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。
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
 - ・牛蒡肉の豆鼓風味蒸し
 - ・つぶ貝の青山椒ソース和え
 - ・鮑の柔らかく塩水煮
 - ・子持ち昆布の紹興酒漬け
 - ・極上クラゲの冷菜 福人參飾り
 - ・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スコンフィ
- (全12品)



※イメージ

ご予約締切日 12/22(金) お渡し日時 12/30(土) 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

※ご予約は「東苑」にて承り、商品は本館1階「スイーツ&ギフト」でお渡しいたします。



SWEETS & GIFTS ご予約・お問い合わせ TEL 03-3215-2015
TOKYO KAIKAN

限定100セット

特製オードヴル

¥35,640 (税込)

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
 - ・わかぎのマリネ
 - ・鮑の白ワイン蒸し
 - ・国産牛リブプ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(日) お渡し日時 12/23(土)～12/30(土) 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6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 2023年 9月1日(金)

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渡し希望日(特製オードヴルのみ)と商品を選択
- 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。

