



TOKYO KAIKAN

第131期 株主通信

2024年4月1日から2025年3月31日まで

株式会社東京會館

ごあいさつ

株主の皆様には、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。第131期（2024年4月1日から2025年3月31日まで）を終了いたしましたので、ここに当期の営業の概況等をご報告申し上げます。

2025年6月 取締役社長 渡辺 訓章

営業のご報告

中期経営計画2年目

「現有資産の収益力を最大限に引き出す」施策が奏功

当社は、「確かなサービスと格調高い施設を提供することで、我が国の食文化の発展に貢献する」という企業理念のもと、「期待を超える上質な味とサービスをお客様に継続的に提供すること」をビジョンに掲げ各種施策を実施してまいりました。

当事業年度は中期経営計画の2年目にあたり、その重点テーマである「現有資産の収益力最大化」と「経営基盤の強化」の諸施策を推し進めてまいりました。現有資産の収益力最大化の観点では、コロナ禍終息以降の好業績と旺盛な需要を裏付けとして投資効率の確度が高まったことから、本格稼働から間もない新本館の絨毯等の入れ替えを行うなど、施設空間の上質感をさらに高める投資を本格的に着手いたしました。また、経営基盤強化の観点では、持続的成長実現に向けた人的資本投資にも注力し、従業員の報酬・福利厚生の改善や、多様な人材活用を意識した雇用環境整備等を実施いたしました。

その結果、当事業年度の売上高は、宴会・食堂部門が大幅な増収となり、前事業年度を389百万円上回る15,273百万円となりました。また、厳格なコストコントロールや人的資本への投資に伴う諸費用増の吸収に努めた結果、営業利益は1,275百万円（前期比227百万円増加）となりました。

宴会・食堂部門が好調だった前期を超え、さらなる躍進

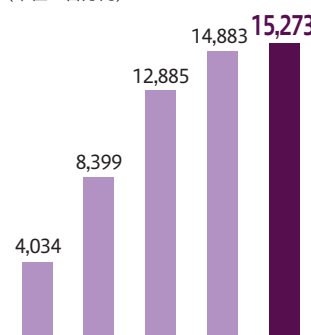
宴会部門は、大型宴会の獲得が順調に進んだことに加え、効率的な受注管理が奏功し、一般宴会の売上高が大きく伸長しました。婚礼は、施行件数は微減したものの、施行単価が向上したことにより、前事業年度の売上高を上回りました。これらの結果、宴会部門全体の売上高は10,783百万円（前期比2.0%増）となりました。

食堂部門は、顧客の需要に寄り添った、より付加価値の高い商品の開発やサービスの充実を図り、高い評価を得ました。平日の法人需要は前事業年度からの回復を一層強め、週末の慶事利用も引き続き盛況でした。また、開業2年目を迎えた「Drape」において、幅広い世代への認知度が高まり、連日の賑わいを見せました。これらの結果、食堂部門全体の売上高は3,361百万円（前期比6.2%増）となりました。

売店・その他の営業は、館内販売では、季節に合わせた彩り豊かな新商品を継続的に投入するとともに、環境に配慮したアイディア商品の展開が好評を博し、堅調に推移しました。食品部門では、百貨店等で安定した販売実績を維持したものの、企業向けの大口案件の減少や催事出店の縮小が影響し、売上高は1,128百万円（前期比1.3%減）となりました。

売上高

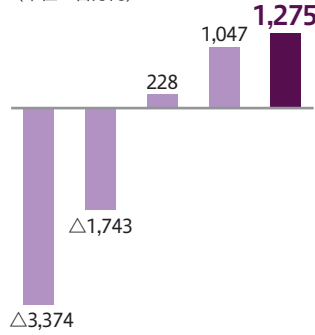
(単位：百万円)



第127期 第128期 第129期 第130期 第131期

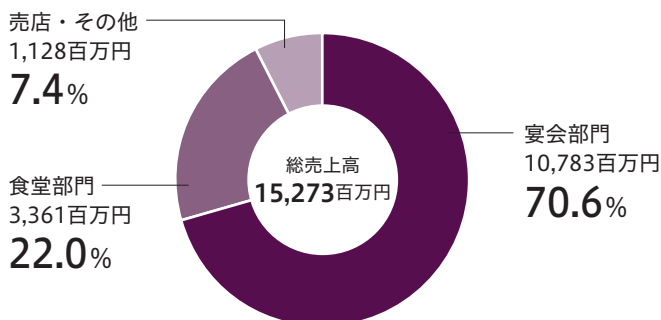
営業利益

(単位：百万円)



第127期 第128期 第129期 第130期 第131期

部門別売上高



東京會館の“食”を通じた社会貢献活動・人材育成



「わが国を代表する国際社交場として確かな味とサービス、格調高い施設を提供し、お客様のご要望にお応えするとともに、わが国の食文化の発展に貢献する」という企業理念に基づき、食を通じて社会貢献、ボランティア活動を積極的に行っております。また、次の100年先も愛される企業であり続けるためにプロフェッショナル人材の育成にも力を入れています。



日本料理顧問 鈴木直登 料理文化の継承、後進育成への貢献が評価され、春の叙勲にて旭日双光章を受章



日本料理顧問の鈴木は、長年にわたり日本料理の発展と継承に尽力し、その価値を国内外で広めてまいりました。伝統的な本膳料理や茶懐石、古来の蒲鉾づくりの再現など、失われつつある技法の継承に努める一方で、世界各国の食材を取り入れた現代的な会席料理の創造にも取り組み、日本料理の可能性を大きく広げた料理人です。素材や道具、調味料の成り立ちを追求し、それらの本質を理解することで、環境に配慮した調理法や新たな料理の創造を実現した鈴木料理には、まさに「温故知新」の精神が息づいています。また、教育・育成の分野でも全国各地での食育講習や、日本料理研究会での22年にわたる指導活動を通じて、料理文化の発展と後進育成に生涯をかけて尽くしてまいりました。

鈴木直登より

このたびは、身に余る栄誉を賜り、誠に光栄に存じます。料理人として50年以上、希望を胸に、数々の辛抱や試練を乗り越えてまいりました。その過程で、食材への思いやりや生産者の皆様への心配り、お客様への随縁を学び、そして料理人として妥協を許さない「仕事の流儀」と「姿勢」、「生き方」という三原則が、今も私の礎となり、日々の糧となっております。東京會館に身を置かせていただいたことで、多くのお客様との出会いに恵まれ、料理の幅が広がるだけでなく、仕事そのものの喜びを実感することができました。こうした経験を重ねてこられたのも、ひとえにお客様のご愛顧とご支援の賜物であり、今改めてありがたく、かけがえのないことと感じております。最後に、共に歩んでくれた優秀な部下やスタッフ、温かく指導してくれた先輩方、業界関係者の皆様、そして東京會館に、心より感謝申し上げます。

日本料理 八千代

所在地：東京都千代田区丸の内3-2-1
東京會館本館2F

営業時間：ランチ 11:30～14:30 (14:00 L.O.)
ディナー 17:30～22:00 (21:00 L.O.)
※火曜日定休

ご予約先：050-3134-4890
(本館レストラン予約専用)

公式サイト：<https://www.kaikan.co.jp/restaurant/yachiyo/>

次の100年を見据えた人材育成への取り組み・地域貢献活動

- 当社は、都市養蜂を通じて地域のワーカーとのつながりやコミュニティづくりを進める「丸の内ハニプロジェクト」に参画しています。皇居や日比谷公園の豊かな自然と共生しながら、環境都市・健康都市の実現に貢献するとともに、オリジナル商品の開発にも取り組んでいます。
- 入社間もない若手従業員からアイデアを募り、ベテランシェフとともにパーティメニューを作り上げる取り組みを行っています。お客様に提供できる水準になるまで、創意工夫を重ねながら試作を繰り返し、この過程が調理技術の向上やチャレンジ精神の醸成にもつながっています。昨年の株主様特別ご優待バイキングでも実際に提供され、多くの株主の皆様にご好評をいただきました。今年のバイキングにおいても提供を予定しております。
- 中堅社員の技術向上と研鑽のため、フランス各地での料理研修へ派遣し、そこで得た知識を職場の技術向上や商品へ還元しています。
- 近い将来の食を考えるきっかけとなるような「味覚の授業」®に協力し、都内の小学校で食育を行いました。日々口にしていく食材の由来や地球環境のために何ができるか等、生徒達が将来の食について考える場を作りました。



1

東京會館クッキングスクール 丸の内1丁目に移転オープン

フランス料理の老舗「東京會館」の本格的なレシピを一流シェフが直接指導



東京會館クッキングスクールは昭和30年（1955年）に開校した歴史ある料理教室で、「シェフが教えるプロの味」をコンセプトに、本場フランスの星付きレストランでも実績を積み調理長を歴任してきた一流のシェフによるデモンストレーションや、レストランの味わいを試食を通じて体感していただけます。東京會館とABC Cooking Studioは2015年から、「東京會館クッキングスクール supported by ABC Cooking Studio」として、共同運営しています。このたび会場としていた千代田区丸の内の国際ビルの建て替えに伴い、同じ丸の内地区の1丁目に移転し装いも新たにリニューアルオープンいたしました。

株主ご優待「お食事ご優待券」をご利用いただけますと、入会金13,200円（税込）免除と無料1日体験入学ができます。

東京會館クッキングスクール
supported by ABC Cooking Studio

所在地：東京都千代田区丸の内 1-4-5
三菱UFJ信託銀行本店ビル B1F

営業時間：（月・火・木・金）10:00～20:00
（土・日・祝）10:00～18:00 ※水曜日定休

お問い合わせ先：03-3215-5111

公式サイト：<https://www.kaikan.co.jp/cooking/>



2

銀座スカイビアテラス2025 夏季限定営業 6/2～8/30

夜景とともに楽しむ東京會館のビアガーデン
“銀座スカイビアテラス2025” 期間限定営業のご案内



東京會館の自家製料理を
盛り合わせプレートにてお1人様ずつご提供

東京會館が運営する「銀座スカイビアテラス」（東京交通会館13階）は2025年6月2日（月）から8月30日（土）までの期間限定で今年もビアガーデンを営業いたします。2025年も引き続き、「選べる3種の飲み放題付きプラン」をご用意するほか、時代のニーズにお応えしてノンアルコールドリンクをさらに充実させ、サマーシーズンを盛り上げます。東京會館自慢の料理やドリンクを極上の夜景とともに楽しみください。

- 東京駅発着の電車を眼下に望む地上40mの絶景ビアガーデン
- ザ・プレミアム・モルツをはじめ、種類豊富なドリンクが飲み放題
- 約1カ月ごとにフードメニューが変更、何度来ても楽しめます！

—— 東京會館の料理とともに楽しむ3種の飲み放題付きプラン ——

<ワンプレートプラン>
¥5,500（お席1.5時間制）

<スタンダードプラン>
¥8,000（お席2時間制）

<スペシャルプラン>
¥12,000（お席2時間制）



東京會館 銀座スカイビアテラス

所在地：東京都千代田区有楽町 2-10-1 東京交通会館13階
営業期間：2025年6月2日（月）～8月30日（土）※日曜・祝日 休業
営業時間：平日 18:00～21:30（20:00 L.O.）
土曜日 17:00～21:00（20:00 L.O.）

ご予約先：公式サイトならびにお電話にてご予約を承ります。
03-3212-2776（13階銀座スカイビアテラス直通）
公式サイト：<https://www.kaikan.co.jp/special/beer/skybeerterrace/>

株主ご優待のご案内

お食事ご優待券

贈呈基準

ご所有株数	贈呈枚数	贈呈方法	有効期間
100株以上	1枚	3月末日現在の株主様に対し 6月下旬贈呈	翌年8月末日迄有効
300株以上	2枚		
500株以上	4枚		
1,000株以上	6枚		
5,000株以上	8枚		

「お食事ご優待券」1枚につき1名様に、東京會館本館では株主様特別ご優待バイキング、そのほかの営業所レストランでは株主様専用コース料理をご利用いただけます。

ご利用対象

- **東京會館本館**（丸の内・宴会場）
☎ (03) 3215-2111（代）
宴会場「株主様特別ご優待バイキング」※指定日のみ開催
※バイキングの開催日等詳細は同封の別紙をご確認ください
※本館のレストランはご利用対象外となります
- **如水会館**（一ツ橋・如水会館1階）
☎ (03) 3261-1101（代）
ジュピター「フランス料理」
- **大手町 LEVEL XXI**（アーバンネット大手町ビル21階）
☎ (03) 5255-1515（代）
ペラージュ「フランス料理」
東苑「中国上海料理」
- **銀座スカイラウンジ**（有楽町・東京交通会館15階）
☎ (03) 3212-2775
「西洋料理」
- **Drape**（東宝日比谷プロムナードビル2階）
☎ (050) 3177-2770（予約専用）
「西洋料理」
- **クッキングスクール**（丸の内・三菱UFJ信託銀行本店ビルB1階）
☎ (03) 3215-5111
「入会特典」入会金13,200円（税込）免除
※無料1日体験入付

ご優待割引券

発行基準

ご所有株数	発行枚数	発行方法	有効期間
100株以上	4枚	9月末日現在の株主様に対し 11月下旬発行	翌年12月末日迄有効
300株以上	8枚		
500株以上	12枚		
1,000株以上	16枚		
5,000株以上	20枚		

割引率

- **レストラン** 飲食：10%割引
（各店で一部、割引対象外メニューもございます）
- **ご宴会** 室料：50%割引
（法人・団体のご利用は、対象外とさせていただきます）
- **ご婚礼** 飲食：8%割引
（東京會館本館、如水会館に直接ご予約いただいた場合に限りさせていただきます）
- **ギフト商品** 洋菓子・レトルト食品・デリカテッセンなど：10%割引
（百貨店を除く主な営業所・オンラインショップにてご利用いただけます）

券面記載のご利用対象店舗・サービス、及び「ご利用上のお知らせ」・「有効期限」をご確認のうえ、株主ご優待をご利用くださいますようお願い申し上げます。

会社データ・株式データ

株主メモ

事業年度	4月1日から翌年3月31日まで
定時株主総会	毎年6月
基準日	定時株主総会の議決権 3月31日 期末配当 3月31日
上場証券取引所	東京証券取引所 スタンダード市場
証券コード	9701
単元株式数	100株
株主名簿管理人 特別口座の 口座管理機関	三菱UFJ信託銀行株式会社
お問い合わせ先	三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部 東京都府中市日鋼町1-1 電話 0120-232-711（通話料無料） 【受付時間】9：00～17：00 （土・日・祝日、年末年始除く）
郵便物送付先	〒137-8081 新東京郵便局私書箱第29号 三菱UFJ信託銀行株式会社 証券代行部
公告方法	電子公告により行う 公告掲載URL https://www.kaikan.co.jp （ただし、電子公告によることができない事故、その他のやむを得ない事由が生じたときは、日本経済新聞に公告いたします。）

（株式に関する各種手続き）

- 株式に関する各種手続きにつきましては、口座を開設されている口座管理機関（証券会社等）で承ることとなります。
株主名簿管理人（三菱UFJ信託銀行）ではお取り扱いできませんのでご注意ください。
- 特別口座に記録された株式に関する各種手続きにつきましては、特別口座の口座管理機関（三菱UFJ信託銀行）にて承りますのでお問い合わせください。
- 未受領の配当金につきましては、三菱UFJ信託銀行本支店でお支払いいたします。

会社の概要（2025年3月31日現在）

設立年月日	1920年4月24日
資本金	37億円
本社所在地	東京都千代田区丸の内三丁目2番1号
事業内容	宴会場・結婚式場・レストランの経営、 洋菓子・パン等の食品製造販売
従業員数	451名



見やすく読みまちがえにくい
ユニバーサルデザインフォント
を採用しています。

