



TOKYO KAIKAN

第132期 中間株主通信

2025年4月1日から2025年9月30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132期(2025年4月1日から2026年3月31日まで)上半期の営業概況および中間決算の内容につきまして、ここにご報告申し上げます。

2025年11月 代表取締役社長 渡辺 訓章

営業のご報告

中期経営計画の最終年度

現有資産の収益力最大化と持続的成長基盤の確立

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」という創業以来の理念のもと、「期待を超える上質な味とサービスを継続的に提供すること」をビジョンに掲げ、各種施策を推進してまいりました。特に中期経営計画の最終年度となる当事業年度は、「現有資産の収益力最大化」と「経営基盤の強化」を重点テーマに据え、本館を中心とした施設価値の持続的向上に努めるとともに人的資本への投資や従業員の待遇改善、多様な人材活用を意識した環境整備等に注力しております。

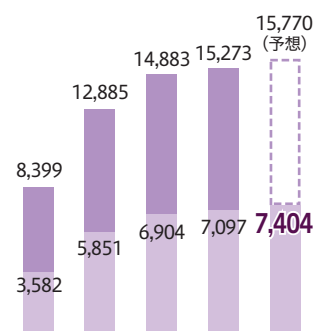
その結果、当上半期の売上高は、全ての部門で増収となり、7,404百万円(前年同期比4.3%増加)となりました。経費面では、原材料の計画的調達や厳格な経費管理によりコスト抑制を図り、人的資本投資に伴う費用増の吸収に努めたものの、前事業年度の債券価格下落を主因として発生した退職給付制度上の数理差異を、当事業年度にわたり費用処理しているため、営業利益は361百万円(前年同期比0.1%増加)となりました。経常利益は383百万円(前年同期比13.9%増加)となり、中間純利益は236百万円(前年同期比1.3%増加)となりました。

宴会、食堂、売店・その他 全部門で前年同期比増収を達成

宴会部門における一般宴会は、営業スタッフの増員と受注管理の効率化による営業体制の強化により、大型宴会を含む受注件数の増加と施行単価の向上が進み、売上高が大きく伸びました。婚礼は、好調であった前年同期の売上高には僅かに届かなかったものの、高水準の施行件数ならびに施行単価を維持しました。これらの結果、宴会部門全体の売上高は、5,199百万円(前年同期比3.7%増)となりました。食堂部門は、本館において季節感豊かなメニューや各店舗の特性を生かした料理を展開し、一流の接客でお客様をお迎えした結果、平日の法人利用ならびに週末の慶事利用が引き続き好調に推移しました。また、営業所各店も全店舗で来客数および客単価が着実に増加したことにより、食堂部門の売上高は1,685百万円(前年同期比7.5%増)となりました。売店・その他の営業は、本館売店では、季節に合わせた彩り豊かな新商品の継続的な投入が好評を博すとともに、一般宴会の施行数増加に伴う大口注文の拡大が売上を下支えし、好調を維持しました。食品部門では伝統の焼菓子や半生菓子を中心に堅調に推移し、売上高は520百万円(前年同期比0.7%増)となりました。

売上高

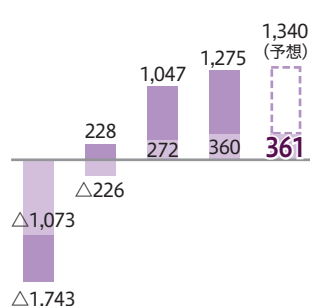
(単位：百万円) ■ 通期 ■ 中間期



第128期 第129期 第130期 第131期 第132期

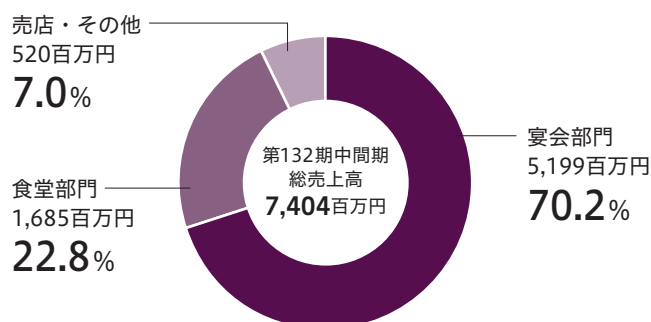
営業利益

(単位：百万円) ■ 通期 ■ 中間期



第128期 第129期 第130期 第131期 第132期

部門別売上高



財務諸表

貸借対照表

(単位：百万円)

科 目	第132期中間期 2025年9月30日現在	第131期 2025年3月31日現在
(資産の部)		
流動資産	8,025	7,765
固定資産	20,774	19,732
資産合計	28,799	27,497
(負債の部)		
流動負債	2,925	3,022
固定負債	13,793	13,518
負債合計	16,718	16,540
(純資産の部)		
株主資本	8,834	8,700
評価・換算差額等	3,246	2,257
純資産合計	12,081	10,957
負債・純資産合計	28,799	27,497

損益計算書

(単位：百万円)

科 目	第132期中間期 2025年4月 1 日から 2025年9月30日まで	第131期中間期 2024年4月 1 日から 2024年9月30日まで
売上高	7,404	7,097
売上原価	6,552	6,278
売上総利益	851	818
販売費及び一般管理費	490	457
営業利益	361	360
営業外収益	93	55
営業外費用	71	79
経常利益	383	336
特別損失	14	—
税引前中間純利益	368	336
法人税、住民税及び事業税	70	50
法人税等調整額	61	52
中間純利益	236	233

キャッシュ・フロー計算書

(単位：百万円)

科 目	第132期中間期 2025年4月 1 日から 2025年9月30日まで	第131期中間期 2024年4月 1 日から 2024年9月30日まで
営業活動によるキャッシュ・フロー	946	468
投資活動によるキャッシュ・フロー	△ 396	△ 542
財務活動によるキャッシュ・フロー	△ 339	△ 478
現金及び現金同等物の増減額	210	△ 552
現金及び現金同等物の期首残高	4,410	5,512
現金及び現金同等物の中間期末残高	4,621	4,959

サステナビリティに関する取り組み



東京會館の“食”を通じた人材育成

「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、わが国の食文化の発展に貢献する」という理念のもと、食の未来を担う人材の育成に取り組んでおります。



伝統を礎に、新たな食文化を紡ぐフランス研修 フランスでの学びを東京會館の未来へ

当社では、社員が海外で得た知識や経験を職場の技術向上や商品開発に還元することを目的に、フランス各地での料理研修を実施しております。2024年度は、パリおよびランスでの研修に参加し、現地の名門料理学校「フェランディ」で基礎技術を修めたのち、リヨンの三ツ星レストランを訪問。続いてランスの新進レストラン「Arbane」にて実践的な研修に臨みました。厨房では、現地スタッフとともにオードヴルからソースまで幅広い工程を担い、言語や文化の壁を越えて多くの学びを得ています。休日には各地のレストランを巡り、地域ごとの食文化や素材の特性に触れるなど、フランスの豊かな食の背景を深く理解する貴重な機会となりました。なお、2025年度も若手の調理スタッフとサービススタッフをフランスへ派遣し、現地での研修を行っております。こうした経験を通じて培った知見は、今後のメニュー開発や人材育成に活かし、東京會館の「食の伝統と革新」を支える原動力となってまいります。



クリスマスファンタジー

和三盆の優しい甘さを感じるスポンジに、東京會館特製生クリーム、大粒サイズの苺を贅沢に使用しました。上質な素材にこだわった本館限定のプレミアムなクリスマスケーキです。

¥17,280 限定 30 個

直径×高さ／約18cm×約12cm

【お渡し日】12/20(土)～25(木)

本館
限定



TOKYO KAIKAN

Merry
Christmas
2025

東京會館 本館のクリスマスケーキで
特別な思い出を。



苺のクリスマスケーキ

芳醇なマラスキーノ酒が香る、東京會館伝統スタイルの王道クリスマスケーキ。ふんわり軽やかなスポンジに、中までぎっしり詰まった苺とコクのあるリッチな甘さの生クリームを2段重ねにしました。

¥7,344

直径×高さ／約15cm×約9cm

【お渡し日】12/20(土)～25(木)

プッシュ・ド・ノエル

東京會館のクリスマスの定番、ロングセラー商品のプッシュ・ド・ノエル。マーブル模様のプディングを濃厚なバター風味のスポンジとコーヒークリームで包み、可愛らしいデコレーションで彩ります。

(大) ¥5,940 縦×横×高さ／約9cm×約28cm×約8cm

(小) ¥3,564 縦×横×高さ／約9cm×約16cm×約8cm

【お渡し日】12/21(日)～25(木)

本館
限定

笠間産和栗の クリスマス マロン シャンテリー

金箔を飾ったまばゆいシャンティの中に、裏ごしした笠間産の和栗を使用し、贅沢に仕上げた3個分サイズの特別なマロンシャンテリー。

(6個分の5号サイズ (¥9,936) もお電話にてご予約を承ります。)

¥5,184 直径×高さ／約12cm×約6cm

【お渡し日】12/20(土)～25(木)



本館
限定

クリスマス ガトーショコラ

濃厚な風味のガトーショコラと塩キャラメルムース、希少なマダガスカル産のバニラを使用したクリームの中には高級柑橘種「せとか」のコンフィチュールを忍ばせた、大人の味わいのクリスマス限定商品です。

¥6,480 限定 80 個

直径×高さ／約11.5cm×約5.5cm

【お渡し日】12/20(土)～25(木)



本館
限定

クリスマスショコラBOX

サンタクロースの服装を模したボックスに、ホットショコラとしても楽しめるくまのチョコレートをはじめ、「カシス」や「苺ライム」など6種のボンボンショコラとルビーチョコレートのアマンドショコラを詰め合わせました。ショコラティエがひとつひとつ手作業で仕上げたショコラはクリスマスギフトにもおすすめです。

¥10,800 限定 30 個 縦×横×高さ／約8cm×約18cm×約8cm

【お渡し日】12/1(月)～25(木)



シュトーレン／プレミアムシュトーレン

4種のドライフルーツやスパイスが詰まったシュトーレンのほか、赤ワインで煮込んだイチジクとイタリア産マロングラッセをまるごと贅沢に使用したプレミアムシュトーレンです。

(シュトーレン) ¥3,510 縦×横×高さ／約13cm×約24cm×約5cm

(プレミアムシュトーレン) ¥5,400 限定 250 個

縦×横×高さ／約5.5cm×約19cm×約7cm

【お渡し日】12/1(月)～25(木)



シーズナルプティフル・ノエル

クリスマスをイメージしたプティフルは、この時期プレゼントや、ホームパーティに大活躍。ギフトにおすすめのベストセクション・ノエルは、シーズナルプティフルとプティガトーTK-24の詰め合わせです。

(S) 5 種 14 個入 ¥3,240

(ミックス) 7 種 28 個入 ¥6,048

(ベストセクション・ノエル) ¥6,156

【お渡し日】12/1(月)～25(木)

※人気商品のため、品切れの際はご容赦ください。

スイーツ & ギフト

東京會館 本館 (丸の内) 1F

営業時間 平日 10:00～19:00

土日祝 11:00～19:00

Tel: 03-3215-2015 (直通)

クリスマス商品は、3日前までのご予約にて承ります。



※写真は全てイメージで商品と異なる場合がございます。

※表示価格は全て税込価格です。

※製造数に限りがありますので、ご予約締切前でも売り切れる場合がございます。

旭日双光章(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」。
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。



特別三段重 | 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利用いたします。
お年始のお客様に、
またご進物にも最適です。

¥108,000 限定 50 セット

三段重お重内寸／

幅18×奥行18×高さ5cm

※消費期限 1/1(元日) まで

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／
梅花百合根／蟹更紗／木ノ葉柚子／雪餅／加良寿美／子持松

一、式の重

鱈巻織焼／御神酒紅鮓／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／羽子板人參

一、参の重

ハツ頭／里芋艶煮／梅天人參／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／药蕪／花豆寿煮／亀甲筍／絡ひ麩



※特別三段重イメージ



SWEETS & GIFTS
TOKYO KAIKAN

※イメージ

特製オードヴル

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。

¥37,500 限定 100 セット

お重内寸／幅21.5×奥行28.5×高さ4.5cm

スモークサーモン パラ飾り／イセエビの冷製／海
の幸のテリーヌ／茸のテリーヌ／オ巻海老のエスカ
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ゴールドビーフ／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)

【ご予約締切日】12/24(水)

【お渡し日時】12/20(土)～12/25(木)、12/30(火)

午前10時～午後7時

(ただし、12/20、21は午前11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。

年越鴨蕎麦セット | 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／薬味／つゆ

¥12,960 数量限定

お重内寸／幅21×奥行21×高さ5cm

※消費期限 12/31(水) まで



※イメージ

【ご予約締切日】12月20日(土) 【お渡し日時】12月30日(火) 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。

日本料理 八千代 ご予約・お問い合わせ TEL 050-3134-3880

※写真は全てイメージで商品と異なる場合がございます。

※表示価格は全て税込価格です。

※製造数に限りがありますので、ご予約締切前でも売り切れる場合がございます。

スイーツ&ギフト

ご予約・お問い合わせ TEL 03-3215-2015

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。）

（株式に関する各種お手続き）

- 株式に関する各種お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お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9月30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	494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。

