



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

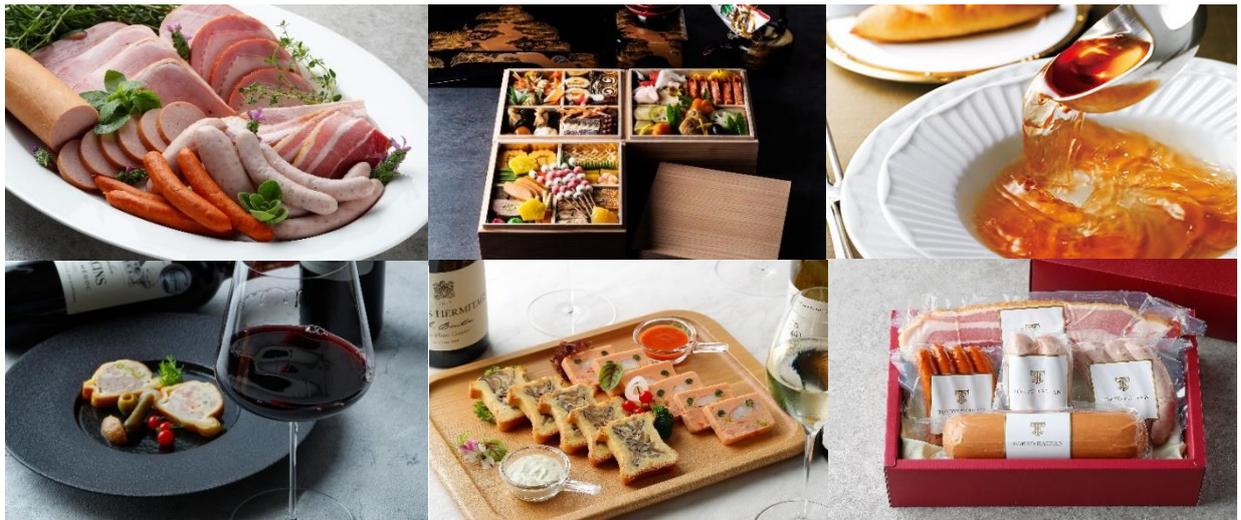
株式会社東京會館

2021年11月1日

東京會館の味をご自宅で！
お歳暮や季節の贈り物、今年ならではの“帰省暮”にもおすすめ。

東京會館 冬のお取り寄せギフト

オンラインショップ限定のデリカテッセンギフト、レストラン仕込みのダブルコンソメスープ、豪華食材を味わう 東京會館の和・洋・中「おせち」全5種類などをご用意



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)では、お歳暮など冬の贈り物におすすめの商品を販売しております。東京會館の伝統やこだわりが詰まった商品や、オンラインショップ限定の商品を取り揃えています。年末のホームパーティや、コロナウイルス感染防止のため、遠方に住む家族や親戚、友人に会えない代わりにギフトを贈る“帰省暮”にも最適です。

東京會館でもご提供しているデリカテッセンを贈り物に。ソムリエ厳選のワインセットとともにホームパーティも。

東京會館オンラインショップでは、定番のお菓子のセットに加え、今年新たにデリカテッセン商品を充実。メンバーのおつまみとしても人気のボロナソーセージをはじめ、ハムやベーコンを詰め合わせた「デリカテッセンギフト」は、全3種を取りそろえており、季節の贈り物におすすめです。また、年末でのホームパーティや帰省暮にもおすすめの、テリーヌセットとワインセットもオンラインショップ限定で販売しております。テリーヌ&パテドガランティンのAセット、テリーヌ&ブリオッシュのBセットの2種をご用意しており、それぞれ自家製ソースがついているので、切り分けるだけですぐに華やかに食卓を彩る一品が仕上がります。東京會館のシェフソムリエが厳選したワインの飲み比べセットとともに、楽しい団らんのひとときをお楽しみいただけます。

レストラン仕込みの東京會館ダブルコンソメスープや伝統の特製ドレッシングも、ご自宅で楽しめる。

ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」では、レストラン「ローストビーフ&グリル ロッシニ」にて毎日手作りしている「東京會館ダブルコンソメスープ」や「ドレッシング」を、ご予約にてお取り置き販売しております。完成までに2日を要するダブルコンソメスープは、国産鶏と野菜だけを使う昔ながらの製法で、チキンのエキスや香味野菜の凝縮された芳醇な香りと滋味深い味わいがお楽しみいただけます。

年末・年始は贅沢なご馳走を。日本料理顧問が手掛ける正統派「おせち」や「特製オードヴル」「中華おせち」。

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」。シャンパン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。新年のご進物やご家族での新年のお慶びにぜひご利用ください。東京23区内へは、タクシーデリバリーでのご配送も承ります。



■デリカテッセンギフト <東京會館オンラインショップ限定>

東京會館のレストランでも使用しているこだわりのハムやソーセージを詰め合わせた特別なギフトセット。
東京會館の味わいをご家庭でも楽しめるデリカテッセンは、贈り物にはもちろんご自宅でのディナータイムにいかがでしょうか。
メンバーのおつまみメニューとして定評のある「ボロナソーセージ」は、スライスしてシンプルにバターソテーにするのがおすすめ。また、しっかりと焼いたベーコンとフライドポテトをエスカルゴバターで炒めた「ロッシニ風ポテト」も人気のメニューです。



①<冷凍>デリカテッセンギフト Aセット(5種) ¥6,480 (税込)

- 【内容】・ベーコン 300g
 ・ニュールンベルガー 4本 100g
 ・チョリソー 4本 100g
 ・ガーリックフランク 2本 100g
 ・ボロナソーセージ 300g

【箱サイズ】190×290×75(mm)

【賞味期限】製造日より45日



②<冷蔵>デリカテッセンギフト Bセット(2種) ¥4,860 (税込)

- 【内容】・ロースハム 360g
 ・ボンレスハム 360g

【箱サイズ】200×160×75(mm)

【賞味期限】製造日より45日



③<冷蔵>デリカテッセンギフト Dセット(6種) ¥8,640 (税込)

- 【内容】・ロースハム 360g
 ・ボンレスハム 360g
 ・ニュールンベルガー 4本 100g×2
 ・チョリソー 4本 100g×2
 ・ガーリックフランク 2本 100g
 ・ボロナソーセージ 300g

【箱サイズ】275×275×70(mm)

【賞味期限】製造日より45日



【購入方法】

・東京會館オンラインショップ、または、本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてご注文ください。「スイーツ&ギフト」でご注文の場合、商品は注文受け付け後、後日配送となります。

【東京會館オンラインショップ】<http://www.tokyokaikan-shop.jp/>



■お家でパーティ テリーヌセット <東京會館オンラインショップ限定>

東京會館のパーティードブルにも使用しているこだわりのテリーヌやパテドガランティン、ブリオッシュのセット。今回のために特別に作った自家製ソースとともにセット販売いたします。切り分けるだけで簡単に、ご自宅でのホームパーティに華を添える一品をお楽しみいただけます。贈り物にもおすすめです。



①お家でパーティ テリーヌ Aセット (2種) ¥6,966 (税込)

【内容量】・テリーヌドミルフィーユ(240g)

- ・パテドガランティン(160g)
- ・オーロラソース(70g)
- ・イチジクのソース(80g)

【箱サイズ】78×223×164(mm)

【賞味期限】製造日より30日



②お家でパーティ テリーヌ Bセット (2種) ¥6,966 (税込)

【内容量】・海老のテリーヌ(150g)

- ・キノコとオニオンのブリオッシュ(180g)
- ・オーロラソース(70g)
- ・ディルソース(70g)

【箱サイズ】78×223×164(mm)

【賞味期限】製造日より30日



【お召し上がり方】

※冷凍(-18℃以下)にて保存してください。

※お召し上がりになる半日前を目安に、箱から出した状態で冷蔵庫にて解凍してください。

※解凍後3日以内にお召し上がりください。

【購入方法】

・東京會館オンラインショップ、または、本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてご注文ください。「スイーツ&ギフト」でご注文の場合、商品は注文受け付け後、後日配送となります。

【東京會館オンラインショップ】<http://www.tokyokaikan-shop.jp/>



■ソムリエ厳選 ワイン飲み比べセット <東京會館オンラインショップ限定>

ご家庭でお気軽にワインをお楽しみいただけるよう、東京會館のシェフソムリエ・木崎正人が厳選した飲み比べセットをご用意いたします。20 セット限定のシャンパーニュセット、銘醸地の白・赤ワインの飲み比べなどをシーズンごとに選定しお届けいたします。ハムやテリーヌセットなどと組み合わせて、ご自宅ですぐにパーティをお楽しみいただけます。



①【限定 20 セット】

ソムリエ厳選 シャンパーニュ タイプ別

飲み比べセット<Aセット・秋(2本)> ￥11,000 (税込)

調和のとれた基本の3種をブレンドしたスタンダードタイプと、蜜の甘みや可憐で豊かな果実味・トースト香などバラエティに富んだ黒葡萄“ピノ・ノワール”100%のブラン・ド・ノワールの飲み比べセット。

【(Blend)キュヴェ・カルト・ドール】 【(Blanc de Noirs)ブリュット・ブラン・ド・ノワール】



②ソムリエ厳選 フランス銘醸地ワイン

飲み比べセット(白)<Bセット・秋(2本)> ￥7,150 (税込)

果実味とミネラル感の調和したブルゴーニュのシャルドネと、柑橘系の酸味とともに熟したフルーツやハーゼルナッツ等のハーモニーが絶妙のフランス南部“コート・デュ・ローヌ”との飲み比べセット。

【(Bourgogne)ブルゴーニュ・トネール・シャルドネ】

【(Côte du Rhône)コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ヴァルレアス・ブラン】



③ソムリエ厳選 フランス銘醸地ワイン

飲み比べセット(赤)<Cセット・秋(2本)> ￥9,350 (税込)

赤系果実のフルーツバスケットを思わせる、チャーミングな香りのブルゴーニュのピノ・ノワール。そして深みのある赤色で奥行きのあるベリーやバニラの香りとはピロードのようなタンニンとのバランスが優雅な、“コート・デュ・ローヌ”のシラーとの飲み比べセット。

【(Bourgogne)ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニュ】

【(Côte du Rhône)クローズ・エルミタージュ・レ・オート・グラニット】



【内容量】 750ml× 2本

【保存方法】 冷暗所にて保存し、開封後はお早めにお召し上がりください

※ワイン配送用の簡易専用箱にてお届けいたします。化粧箱やラッピング包装、熨斗掛けは承っておりませんので予めご了承ください。

【購入方法】

・東京會館オンラインショップ、または、本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にてご注文ください。「スイーツ&ギフト」でご注文の場合、商品は注文受け付け後、後日配送となります。

【東京會館オンラインショップ】<http://www.tokyokaikan-shop.jp/>

**■東京會館ダブルコンソメスープ**

材料を煮出すところからこすまでの工程を繰り返すことにより濃さ、深みを増すダブルコンソメスープ。東京會館伝統のダブルチキンコンソメは、国産鶏と野菜だけを使う昔ながらの製法で、じっくり2日間かけて仕上げます。チキンのエキスや香味野菜の凝縮された芳醇な香りと滋味深い味わいをお楽しみください。

**①【店頭受取】東京會館ダブルコンソメスープ ¥6,480(税込)**

※前日までの完全予約制

②【宅急便配送】東京會館ダブルコンソメスープ ¥8,340(税込)

※価格には 商品代金、消費税、箱代、送料 が含まれております。

※3日前までにご予約ください。

※要冷蔵商品のため、クール便にてお届けいたします。

※消費期限が短いため、「日時指定」でのみ配送させていただきます。

【内容量】：720ml(3~4人前)

【消費期限】：3日(要冷蔵) ※必ず沸騰させてからお召し上がりください。

【購入方法】

・本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にて、ご予約を承ります。TEL:03-3215-2015 (10:00~20:00)

■東京會館オリジナルドレッシング

東京會館伝統のオリジナルドレッシングを、ご予約にて販売中。

昔から変わらぬ製法で作られたさわやかな風味の白い「フレンチドレッシング」と、

玉葱、セロリ、キュウリ、にんにくなど野菜の食感とトマトの赤が食欲をそそる、東京會館伝統の赤い「會館ドレッシング」。

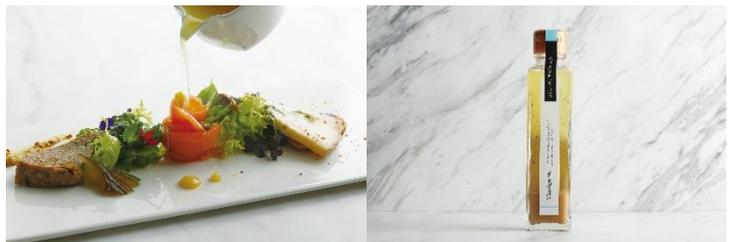
ギフト箱にお包みし、2種のセット組みでも販売しております。

①フレンチドレッシング ¥1,080(税込)

※前日までの完全予約制

【内容量】 150ml

【消費期限】 1ヶ月(要冷蔵)

**②會館ドレッシング ¥1,296(税込)**

※前日までの完全予約制

【内容量】 150ml

【消費期限】 2週間(要冷蔵)

**【購入方法】**

・本館ペストリーショップ「スイーツ&ギフト」にて、ご予約を承ります。TEL:03-3215-2015 (10:00~20:00)

■ご予約受付店舗:東京會館「スイーツ&ギフト」(本館1F)

■営業時間:10:00~20:00

■お問い合わせ先:03-3215-2015(直通)



年末・年始のご馳走「おせち」料理のご案内

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、すべての工程を手作りでご用意いたします。殻を付けない関東流の詰め方や、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。

■＜数量限定＞ 特別四段重 ¥129,600(税込) **残りわずか(11月1日時点)**

黄綬褒章受章・日本料理 顧問 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、丹念に仕上げた特別四段重を、今年も数量限定にてご用意いたします。

昨年は予約開始後1ヶ月を待たずに完売となった人気商品です。
※内容はおまかせとなります。

【お渡し日時】2021年12月30日(木) 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)



【お重内寸】幅18cm×奥行18cm×高さ6cm/4～5名様目安

【消費期限】2022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(月)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＞ 三段重 ¥86,400(税込)

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。

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 | 数の子黄金漬 | 花吹紅白麩 |
加良寿美 | 木ノ葉柚子

一、式の重

鱈海栗巻 | 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 | 鮎翁焼 | 羽子板人參

一、參の重

八つ頭関東焚き | 里芋土佐煮 | 梅花京人參 | 鮑曙焼 | 車海老 | 蛤黄金糝薯 |
鶴長薯 | 蒟蒻有馬焼 | 花豆祝煮 | 亀甲竹の子 | 手毬麩 | 源氏柚子



※三段重イメージ

【お渡し日時】2021年12月30日(木) 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)

【お重内寸】幅18cm×奥行18cm×高さ6cm/4～5名様目安

【消費期限】2022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(月)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】2021年 12月 30日(木) 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)

【お重内寸】幅 21cm×奥行 21cm×高さ 5cm／3～4名様目安
【消費期限】2021年 12月 30日(木) **当日限り**
【保存方法】10° C 以下で保存



※折詰寿司イメージ

※ご予約締切日:12月20日(月)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)

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。
伊勢海老、鮑、金華豚叉焼、鱈場蟹をはじめ、高級食材を使用した豪華な詰め合わせです。

■ <限定 30 セット> 中華おせち ¥38,800(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 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
- ・チシャトウと鱈場蟹の和え物 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シーコンフィ



※中華おせちイメージ

【お渡し日時】2021年 12月 30日(木) 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】2022年 1月 1日(元日)
【保存方法】10° C 以下で保存

※ご予約締切日:12月24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 1階売店「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「特製オードヴル」

2022年に創業100周年を迎える東京會館が手掛ける、フランス料理の特製オードヴル。

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、シャンパンにもよく合う11品を豪華に盛り合わせました。

■<限定100セット> 特製オードヴル ¥30,240(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



※特製オードヴルイメージ

【お渡し日時】2021年12月23日(木)～12月30日(木) 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

※お受け取り希望日の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(金)まで(売り切れ次第終了とさせていただきます)

東京會館のおせち2022 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 2021年9月1日(水)～12月20日(月) (中華、特製オードヴルは12月24日(金)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(木) 11:00～13:00 本館2F 八千代
 - <中華> 12月30日(木) 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(木)～30日(木)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) / 03-5255-1518(東苑直通 ※土・日・祝 休業)
/ 03-3215-2015(スイーツ&ギフト直通)



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。(送料金はご住所により異なります。)
- * ご指定の日時に、日本交通のタクシーが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・クレジットカード・電子マネーにてお支払いいただけます。)

【キャンセルポリシー】

- * お受取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:100%

■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。約 100 年の時を経て、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、これまで愛されてきた伝統の味やおもてなしの心はそのままに、新たに生まれ変わりました。

東京會館は、“NEWCLASSICS.”「新しくて伝統的」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 m²
 主 要 施 設 レストラン・ショップ 8 店舗(うち新規 2 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>



■東京會館 創業 100 周年のご案内

これからも
あなたとつくる東京會館



東京會館は、2022 年 11 月 1 日に、創業 100 周年を迎えます。
「これからもあなたとつくる東京會館」をキャッチコピーに、
100 周年イヤーを彩る、新商品やスペシャルメニュー、イベントなどを
企画してまいります。ぜひご期待ください。

【100 周年ロゴ】創業当初より伝わる東京會館のシンボル、大シャンデリアの吊元を図形化し、100 周年の文字に「華」を添えたデザインです。

【キャッチコピー】 これまでもこれからも、皆さまの人生のストーリーに寄り添う特別な場所であり続けたいという想いを表現しました。



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、佐藤

TEL:080-5072-8521 FAX:045-330-8884 E-mail:tokyokaikan@group.dentsuprc.co.jp