



TOKYO KAIKAN

PRESS RELEASE

株式会社東京會館

2025年8月21日

## 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 東京會館のおせち 2026

9月1日(月)よりご予約開始  
～東京會館の和・洋の調理長が手作りする数量限定の伝統おせち～



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)は、2025年9月1日(月)より、本館で販売するおせち料理のご予約を開始いたします。

旭日双光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、シャンパーニュ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・洋の調理長が、手作りでご用意する数量限定の伝統おせちです。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。

### 東京會館のおせち 2026 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 2025年9月1日(月)～12月20日(土)  
(特製オードヴルは12月24日(水)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 <八千代のおせち> 12月30日(火) 11:00～13:00 本館 2F 「日本料理 八千代」  
<特製オードヴル> 12月20日(土)～25日(木)、12月30日(火) 10:00～19:00(ただし、12月20日・21日は11:00～19:00)  
本館 1F 「スイーツ&ギフト」
- ◆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)※火曜定休(火曜が祝日の場合は営業日とさせていただきます)  
03-3215-2015(スイーツ&ギフト 直通)



## 令和7年春の叙勲にて「旭日双光章」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」。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。

### ■＜数量限定＞ 特別四段重 ¥216,000 (税込)

旭日双光章受章・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数量限定にてご用意いたします。

※内容はおまかせとなります

【お渡し日時】2025年12月30日(火) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】幅18cm×奥行18cm×高さ5cm／4～5名様目安

【消費期限】2026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20日(土)まで。(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)

### ■＜限定50セット＞ 特別三段重 ¥108,000 (税込)

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。

#### 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 | 子持鮎

#### 一、式の重

鱈巻織焼 | 御神酒紅鮭 | 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

八ツ頭 | 里芋艶煮 | 梅花人參 | 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 | 蒟蒻 | 花豆寿煮 | 亀甲筍 | 絡び麩



※特別三段重イメージ

【お渡し日時】2025年12月30日(火) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】幅18cm×奥行18cm×高さ5cm／4～5名様目安

【消費期限】2026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20日(土)まで。(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)



### ■ <限定 30 セット> 折詰寿司 ¥33,000 (税込)

1年の締めくくりは、少し贅沢に…。  
寿司職人のこだわりの握り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】 2025年12月30日(火) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】 幅 21cm×奥行 21cm×高さ 5cm／3～4 名様目安  
【消費期限】 2025年12月30日(火) **当日限り**  
【保存方法】 10℃以下で保存



※折詰寿司イメージ

※ご予約締切日:12月20日(土)まで。(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)

### ■ <数量限定> 年越鴨蕎麦セット ¥12,960 (税込)

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

【お渡し日時】 2025年12月30日(火) 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 ※火曜定休)

【お重内寸】 幅 21cm×奥行 21cm×高さ 5cm／3～4 名様目安  
【消費期限】 2025年12月31日(水)  
【保存方法】 10℃以下で保存



※年越鴨蕎麦セットイメージ

※ご予約締切日:12月20日(土)まで。(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 顧問 鈴木直登による著書】

#### 『東京會館 おせちと節句料理』(平凡社)

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。おせちのいわれや各料理を写真とともに丁寧な解説。伝統を受け継ぎ、丁寧に手作りする職人の姿を通し、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。



#### 『料理人生五十年 鈴木直登』(お求めは八千代までお問い合わせください)

料理や食材の知識、それを支える道具へのこだわり、長年続け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。





## 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」

大正11年の創業以来、100年以上にわたりフランス料理を提供してきた東京會館が手掛ける、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、シャンパーニュにもよく合う11品を豪華に盛り合わせました。お集まりのテーブルを華やかに彩ります。

### ■<限定100セット> 特製オードヴル ¥37,500 (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】2025年12月20日(土)~25日(木)、12月30日(火) 10:00~19:00 (ただし、12月20日・21日は11:00~)

【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28.5cm×奥行21.5cm×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(水)まで。(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)

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



## ■株式会社東京會館 概要

1922年(大正11年)に“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。2022年に創業100周年を迎えました。格調高い宴会場と本格的フランス料理を提供し、わが国を代表する国際的な社交場として揺るぎない評価をいただいております。「新しく伝統的」というコンセプトのもと、100年企業として、これからもわが国の食文化の発展に貢献してまいります。

社名 株式会社東京會館  
 施設名称 東京會館 本館  
 所在 〒100-0005 東京都千代田区丸の内3-2-1  
 専有部分 約17,697㎡  
 主要施設 レストラン・ショップ8店舗  
 バンケットルーム13室(貴賓室含む)  
 公式HP <https://www.kaikan.co.jp/>  
 公式Facebook <https://www.facebook.com/tokyokaikan/>  
 公式Instagram <https://www.instagram.com/tokyokaikan>



## 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(丸の内)駅」

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、内橋

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