

中国料理 東天紅 創業 50 周年

50th

おかげさまで50周年

株式会社東天紅(東京都台東区 代表取締役社長 小泉和久)は、おかげさまで創業50周年を迎えます。1961年、東京上野・不忍池畔に開業した東天紅は、全国展開と他業態の開発を進め、今日では24店舗を数えるまでに成長致しました。本年は日頃のご愛顧に感謝して、ご宴会コース料理を特別コースでご提供致します。

＜創業50周年記念春のご宴会コース＞ 期間限定：3月1日～5月末日

創業50周年記念特別コースは、東天紅名菜「ふかひれと乾貨の壺煮」や「一枚ふかひれの姿煮」など、東天紅の魅力を味わっていただけるメニューを創業50周年特別価格でご用意いたしました。どちらの料理も素材の確かさと共に、調理工程一つ一つに長年受け継がれて来た技術が込められた自信の一品です。

■本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015 <http://www.totenko.co.jp>

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 広報・PR担当 中澤

TEL：03-3824-6691 / FAX：03-3824-9783 〒110-8707 東京都台東区池之端1-4-33
e-mail senden@totenko.jp URL <http://www.totenko.co.jp>

食へのこだわりが紡ぐ、東天紅の50年

おかげさまで東天紅は今年で創業50周年を迎えます。料理へのこだわりと半世紀の歩みをご紹介します。

誕生、中国料理の殿堂

昭和36年（1961年）、東京・上野の不忍池畔に東天紅の第一号店が開業しました。「最高のおもてなしと本格的な中国料理を、できるだけ多くの人に提供したい」という思いを基に誕生した東天紅。戦後の復興から高度経済成長へと日本が向かうまさにその時、地上8階、地下2階、客席総数3000席と、当時の日本としては巨大すぎる程のスケールを持ち“世界屈指の中国料理の殿堂”としてオープン。たちまち多くのおお客様にご支持をいただきました。



▲創業当時の上野本店



▲恵比寿ガーデンプレイスタワー店
(東京都/渋谷区)



▲横浜店 (横浜市 / 中区)

全国展開にける想い

今日全国の主要都市に店舗を展開している東天紅では、婚礼、法要、接待などお客様の多様なニーズにお応えできるよう、ほぼ全店で大きなバンケットと少人数からご利用いただける個室をご用意しております。また、各店舗はアクセスの良いターミナル駅からほど近い場所にあり、遠方のおお客様にも足を運んでいただきやすい立地にあります。現在24店舗、今後の展開にご期待下さい。

こだわりの「東天紅料理」

東天紅の料理は、調理法のみならず素材の仕入れにも自信を持っています。確かな品質を保つため、基本的に野菜は丸ごと、肉はブロック状のものを店舗に納入し、各店舗で下ごしらえしています。また、丸鶏を使い各店舗で毎日とっている上湯（シャンタン）スープや、8時間かけて作り上げた紅焼（ホンソウ）スープなど、美味しさの基となる工程にも手間を惜しみません。こだわりの製法で、一貫した情熱と代々受け継いできた技術により生み出される名菜の数々。こうして作り出された料理を、私たちは自負と誇りを持って『東天紅料理』と呼んでおります。



走り続けて50年、そしてこれからも

現在は中国料理のみならず、日本料理、カフェなどの業態も展開している東天紅。近年では「ルーキス」「ラヴィクレール」「クーレクール」などの新しいスタイルのウェディングブランドを立ち上げ、ご好評をいただいております。今後も創業当初からの変わらぬ想いを胸に抱きつつ、時代の求める変化に挑戦を続けて参ります。



▲LUCIS (東京都/台東区)



▲coeur et coeur (大阪市 / 中央区)

<創業 50 周年記念春のご宴会コース>

期間限定：3月1日～5月31日

東天紅の名物料理である「ふかひれと乾貨の壺煮」の美味しさを、たくさんの方に知っていただきたいという思いから、通常ではご提供していない6,300円コースに組み込みました。また、中国料理の代名詞とも言うべき「ふかひれの姿煮」も8,400円コースからお召し上がりいただけます。調理できる状態にするまでの素材の下ごしらえに何日も時間がかかるこの商品。作り出されるまでの時間も共に味わっていただきたい自信作です。

すざくせき

朱雀席

8,400円



- ・ 季節の六種冷菜盛り合わせ
- ・ 北京ダック
- ・ ふかひれの姿煮
- ・ 大海老と季節野菜の皇家塩炒め
- ・ 牛肉のオイスターソース炒め
- ・ 真鯛と野菜の辛子壺煮
- ・ 野菜あんかけ焼きそば 又は ちまき
- ・ ココナッツ風味蒸し菓子
- ・ 東天紅特製 杏仁豆腐

通常12,600円以上のコースでご提供している「ふかひれの姿煮」を、創業50周年謝恩メニューとして特別にお召し上がりいただけます。吉切鮫の背鰭は、その金糸一本一本の柔らかさとなめらかさが魅力。人々を魅了してやまない高級中国料理の代表的メニュー「姿煮」の贅沢な食感をご堪能ください。

はくおうせき

白凰席

6,300円



- ・ 季節の六種冷菜盛り合わせ
- ・ 揚げ物二種盛り合わせ
- ・ 東天紅名菜 ふかひれと乾貨の壺煮
- ・ 大海老と季節野菜の皇家塩炒め
- ・ 北京ダックの二種味
- ・ 鮮魚のスイートサワー仕立て
- ・ 野菜あんかけ焼きそば 又は ちまき
- ・ 東天紅特製 杏仁豆腐

通常8,400円以上のコースでご提供している「東天紅名菜 ふかひれと乾貨の壺煮」を、創業50周年謝恩メニューとして特別にお召し上がりいただけます。ふかひれ、豚のアキレス腱、なまこ、魚唇(ユイチュン)など、日の光を浴びて旨味をぎゅっと濃縮させた高級乾燥食材を使った東天紅の名物料理「壺煮」を、この機会にぜひご賞味ください。

【資料】

<年表で振り返る東天紅の歴史>

1961年	上野本店オープン 日本初の中国料理バイキング開始	
1966年	上野本店大増床改築工事	
1968年	多店舗化スタート	
1969年	深川店オープン	
1970年	大阪天満橋 OMM 店オープン	
1977年	横浜店オープン	
1978年	株式の公開 神戸三宮・センタープラザ店オープン	大阪天満橋 OMM 店
1979年	新宿店オープン	
1981年	秋田キャッスルホテル店オープン	
1982年	上海蟹販売開始	上海蟹販売開始
1984年	東京証券取引所市場 第一部へ昇格 京都ホテル京阪店オープン 名古屋店オープン	
1986年	大阪ツイン 21 店 (現 T'S GARDEN) オープン	
1987年	JACK 大宮店オープン	
1991年	姫路・山陽百貨店東天紅オープン	日本料理 海燕亭
1992年	日本料理 海燕亭上野店オープン	
1993年	千葉スカイウィンドウズオープン	
1994年	恵比寿ガーデンプレイスタワー店オープン	
1996年	オペラシティスカイウィンドウズオープン	
1997年	東京国際フォーラム店オープン	横浜桜木町ワシントンホテル店
2000年	第一ホテル両国店オープン 横浜桜木町ワシントンホテル店オープン	
2005年	LUCIS (上野本店内) オープン	
2007年	LUCIS GARDEN (上野本店内) オープン	

LUCIS GARDEN

株式会社東天紅 会社概要

■社名	株式会社東天紅 (8181)
■代表者	代表取締役社長 小泉 和久
■本社所在地	〒110-8707 東京都台東区池之端 1 丁目 4 番 33 号
■設立	昭和 23 年 9 月 7 日
■資本金	25 億 7209 万円
■上場取引所	東証一部
■売上高	71 億 7,732 万円 (平成 22 年 2 月期)
■事業所	東京 (上野、有楽町、新宿、初台、恵比寿、深川、両国) 千葉 横浜 (山下公園、桜木町) さいたま 秋田 名古屋 京都 大阪 (天満橋、京橋、心斎橋) 兵庫 (神戸、姫路)
	全 24 店舗 (中華 19、和食 3、カフェ 1)
■子会社、関連会社	(株)海燕亭、小泉グループ(株)
■URL	http://www.totenko.co.jp/