

ときめき倶楽部〈会 則〉

- 目的：当金庫地域内の女性のお客さまを対象とし、会員相互間及び会員金庫間の親睦を図ることを目的とします。
- 会員資格：普通預金口座および以下の項目のいずれか、取引のある女性の方に限ります。
 - ①定期預金50万円以上
 - ②定期積金50万円以上(契約額)
 - ③年金受給者(当金庫指定口座)
 - ④個人年金保険・個人向け国債
- 会費：年会費500円を会員の普通預金口座より、自動振替にてお支払いいただきます。
- 会員証：入会者(会員)には会員証を発行します。行事参加の際は必ず呈示してください。
- 行事案内：年間行事案内は、会員に毎年郵送します。例会案内(日時・場所を記載したもの)については、開催の都度会員に郵送します。
- 参加費：①参加を希望される場合は、原則として開催日の2週間前までに各店舗にお申し出ください。参加費は、開催前日までに自動振替にてお支払いいただきます。②前日および当日のキャンセルの場合には、参加費の返却はできません。
- 開催当日：開催当日は、原則として現地集合とします。
- 情報利用範囲：本会は、1の「目的」を達成するために例会のご案内をいたします。当金庫の有する会員の個人データ(住所・氏名・電話番号・性別)を本会の利用目的である業務遂行のため使用します。
- ご案内停止：会員は、自己の都合によりご案内の停止を希望するときは、事務局に申し出て例会案内等の停止を求めることができます。
- 脱会および住所変更：脱退および住所変更の際には、速やかに該店舗住所変更にお申し出ください。
- その他：事務局は、営業統括部内に置きます。

制定 平成15年6月1日
改定 平成17年4月1日

ときめき倶楽部



会員カードのご提示で
さまざまな割引やご優待の
サービスが受けられます。
詳しくは、お店でおたずねください。

デパート
※1

松屋

お買い物時に「お買物優待票」で
購入代金が**5%割引**に！
受付に会員カードをご提示いただき、「お買物優待票」を
お受け取りください。

お問い合わせ・受付

浅草店(受付)カードセンター
☎03-3842-1111

銀座店(受付)外商窓口
☎03-3567-1211

個人旅行
※2

近畿日本 ツーリスト

「近畿日本ツーリスト 日本の旅」
「近畿日本ツーリスト 世界の旅」の
旅行代金の**3%**が割引に！

お問い合わせ・お申し込みは下記営業所まで

近畿日本ツーリスト株式会社 法人第1支店
☎03-6891-9301

千代田区神田和泉町1-13
住友商事神田和泉町ビル12階

ご飲食
※3

中国料理 東天紅

ご飲食代の**5%**が割引に！
全国の店舗でご利用いただけます。
※他の企画とは併用できません。

お問い合わせ

上野本店
☎03-3828-5111
(受付時間 全日 10:00 ~ 20:00)

台東区池之端1-4-1
上野不忍池畔

教室
※3

いけばな 龍生派

「家元教室」体験 **受講料無料**
花材費1,100円(税込)のみで受講できます。

お問い合わせ・お申し込み

龍生会館
☎03-3268-1241

新宿区市谷田町3-19

受付時間 月~金:9:30~17:30 第1・第3日曜:9:30~17:00
(年末年始及びお盆時期を除く) FAX 03-3268-1280

- ※1.優待の取扱窓口は、変更になる場合がございますので、直接デパートにお問い合わせください。売り場で会員カードのご提示はご遠慮ください。
※2.一部対象外のものがありますので、旅行会社へお電話にてお問い合わせください。同伴者の割引はご家族のみとなります。
※3.同伴の方(4名まで)も体験受講料が無料になります。また、同伴の方も含め原則お一人さま1回の体験受講とさせていただきます。

(令和6年4月現在)

お問い合わせ
ときめき倶楽部事務局 ☎03-3862-0319
(9:00~17:00 土日祝及び年末年始)

ときめき 倶楽部

Tokimeki Club

「グルメ」と「新たな発見」にときめき…。



街の鼓動に敏感です

朝日信用金庫

フランス料理

La Maison Kioi



*写真はイメージです。

日本料理

現代里山料理 ZEN HOUSE



*写真はイメージです。

四川料理

四川豆花飯荘



*写真はイメージです。

歴史ある有形文化財で
モダンフレンチを味わう

東京・紀尾井町の閑静な一角にひととき優雅な存在感を放つ、赤坂プリンス クラシックハウス。

その館内にあるレストラン「ラ メゾン キオイ」では旬の国産食材を用いた、季節感あふれる料理をお楽しみいただけます。日本の豊かな大地が育んだ旬の恵みを贅沢に使い、伝統的なフレンチの技法で丁寧に仕上げた珠玉の料理をご堪能ください。

次世代へ繋ぐ
NIPPONの「食」

日本各地から取り寄せた旬の食材を和食の文化や調理法をもとに現代風へアレンジした和食「現代里山料理」。

野菜は茹でる、肉は炙る、魚は蒸す。味付けは塩と醤油でシンプルに。最低限の調理法と調味料から生み出される素材本来の味が際立つ逸品をお届けします。

伝統を守り、進化を遂げた
シンガポール四川

バラエティに富んだ味付けがあることから「一菜一格、百菜百味」（一つの料理には一つの品格が、百の料理には百通りの味がある）、「味在四川」（味は四川にあり）と称賛される味わいは、海を渡り洗練された料理へと進化しました。その「シンガポール四川」こそが、私たちが誇る四川料理です。

私たちは新たな可能性に挑戦し、常に進化した四川料理の創造を目指しています。

千代田区紀尾井町1-2 東京ガーデンテラス紀尾井町内
TEL. 03-6261-1153

<https://lamaison.akasaprince.com/>

※お料理は季節に応じて変わることがありますのでご了承ください。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

中央区銀座5-11-1 ミレニウム三井ガーデンホテル東京B1F
TEL. 03-6260-6851

<https://satoyama-zenhouse.com/>

※お料理は季節に応じて変わることがありますので、ご了承ください。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディング6F
TEL. 03-3211-4000

<https://www.sichuandouhua-tokyo.com/>

※お料理は季節に応じて変わることがありますので、ご了承ください。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。