

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-10 (2014・6・13)

ウエディングメニューをシェフのデモンストレーション付きで紹介！

### 「ウエディングメニュー テイスティングフェア」 開催

2014年7月13日(日) 11:00～(参加無料 / 予約制)

ザ・キャピトルホテル 東急(千代田区永田町、総支配人: 但馬 英俊)では、2014年7月13日(日)11:00より、披露宴会場に隣接するメインキッチンでのウエディングメニューのご試食を中心とした「ウエディングメニュー テイスティングフェア」を開催いたします。2部制で行う本フェアでは、各部5組ずつの計10組のみ予約制とし、実際に披露宴が行われるメインバンケットでのライティングショーなどもご体験いただけます。



今回のフェアのメインとなる「キッチンエクスペリエンス」(12:45～ / 15:45～)では、披露宴会場「鳳凰」に隣接するメインキッチンにて、シェフのデモンストレーションをご覧いただいたのち、出来たてのお料理をご試食いただけます。キャピトルが誇るウエディングの魅力の1つであるウエディングメニューは、グランシェフ 加藤自慢の正統派フランス料理です。グランシェフが「いつまでも思い出として記憶に残る料理」という想いを込めて、食材を厳選し、味わい・色・盛り付けの全てに祝福を添えた美食で構成しています。その数ある美食の中からホテルを代表するメニュー“ザ・キャピトル プイヤベース”ほか、前菜と和牛フィレ肉のグリルをご試食いただきたく、一口サイズでご用意いたします。

また「キッチンエクスペリエンス」の後には、実際の披露宴会場となる「鳳凰」にてデザート仕上げをデモンストレーションでご覧いただき、その場でご試食いただけます。会場内にはウエディングケーキも展示いたしますので、デザインや見た目と味わいを実際にご体感いただけます。

そのほか、人気の衣裳やウエディングアイテムの展示、当日さながらの音と光の演出をゲスト目線でご覧いただく「ライティング パフォーマンス」も予定しており、フェア全体を通して当ホテルで行うウエディングを知っていただく良い機会となっております。1日2組限定の落ち着いた空間の中で行うキャピトル ウエディングは、お二人の想いを1つ1つ丁寧に叶えてゆくオーダーメイド ウエディングです。本フェアにてキャピトル ウエディングの魅力をお伝えいたします。



## ザ・キャピトルホテル 東急

### 【概要 ウエディングメニュー テイスティングフェア】

[開催場所・日時] ザ・キャピトルホテル 東急 1F

2014年7月13日(日) 11:00~18:00(予約制 第1部12:00~/第2部15:00~/各部5組限定)

※ 参加費無料

#### [フェア内容]

● キッチンエクスペリエンス(第1部12:45~/第2部15:45~)

通常ご覧いただくことのない広いキッチンで、  
出来たてのお料理とシェフによるデモンストレーションをお楽しみいただけます。

● ライティングパフォーマンス(第1部12:40~/第2部15:40~)

披露宴会場をドラマティックに彩る照明演出。音楽と照明を組み合わせた迫力あるショーをご体感ください。

● パティシエデモンストレーション(第1部13:15~/第2部16:15~)

パティシエによるデモンストレーションをご覧いただきながらデザートをお召し上がりいただけます。

● 会場コーディネート(終日)

本番の披露宴さながらに飾り付けられた会場をゆっくりとご覧いただけます。

※個別にご案内させていただきますので事前にご予約をお願いいたします。

※フェアスケジュール以外でのご相談をご希望の方も、どうぞお気軽にお問い合わせください。

#### [当日のスケジュール]

第1部	第2部
12:00 受付・会場見学	15:00 受付・会場見学
12:40 ライティングパフォーマンス	15:40 ライティングパフォーマンス
12:45 キッチンエクスペリエンス	15:45 キッチンエクスペリエンス
13:15 パティシエデモンストレーション	16:15 パティシエデモンストレーション
13:30 ご相談	16:30 ご相談
14:30 終了	17:30 終了

〔お客様のご予約・お問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急  
宴会リザベーション(10:00~19:00)  
Tel:03-3503-0109(代表)  
E-Mail: capitol-h.bo@tokyuhotels.co.jp

〔本件に関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急  
マーケティング&セールス:前場(ぜんば)  
Tel:03-6206-1576(マーケティング 直通)  
E-Mail: capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp