

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-11 (2013・6・26)

厳選食材をグリルで堪能 彩り鮮やかな夏野菜と共に
～ 夏のグリルフェア ～
オールデイダイニング「ORIGAMI」 / 7月1日(月)～8月31日(土)

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、2013年7月1日（月）から8月31日（土）の期間、オールデイダイニング「ORIGAMI」のディナータイムにて、焼き網で香ばしく仕上げた「グリル料理」をメインとしたコース料理をご提供する「夏のグリルフェア」を開催いたします。

メイン料理は、旬を迎えた高級食材“黒鮑”、希少価値の高い“ソルトブッシュラム”[※]、今注目を集める熟成肉“ドライエイジングビーフ”の3種をご用意いたしました。それぞれの素材が持つ旨みに加え、焼き網を使用してグリル調理することで、こぼばしい香りをプラス。元気に育った新鮮な夏野菜と合わせてダイナミックに盛り付け、見た目にも食欲をそそる夏にぴったりのコースに仕立てています。

中でも黒鮑を使用した1品は、旧キャピトル東急ホテル時代より人気の夏の定番メニューです。国産の黒鮑を一度グリル調理し焼き目とこぼばしさを加え、オープンに殻ごと入れ中まで火を入れます。殻ごと入れる事で、火を入れると縮む性質の鮑をそのままの大きさを味わうことができ、やわらかな食感をお楽しみいただけます。この黒鮑を、みじん切りにしたエシャロットをバターでソテーし、レモン汁・香草で香りを、塩と胡椒で味わいを加えた伝統のソースでお召し上がりいただけます。また前菜をはじめコース料理には、ホテルが契約する伊豆河津の農家より直送している、パプリカや茄子など旬の夏野菜を使用しています。新鮮だからこそ味わえる食感や力強い味わいを、グリルやスープに仕立てコース料理に盛り込みました。

また、この2ヶ月間は、旧キャピトル東急ホテルに勤めていたソムリエがニュージーランドに渡り醸造しているキムラレーズのワインをはじめ、料理に合うソムリエ厳選のオセアニアワインもご用意しております。ワインとのマリアージュと共に、ホテルが厳選した上質な食材を使用した夏ならではのグリル料理をご堪能ください。

【夏のグリルフェア 概要】

【開催場所】

3F オールデイダイニング「ORIGAMI」

【開催期間】

2013年7月1日（月）～8月31日（土）

【提供時間】

ディナータイム 18:00～21:30 (L.O.)

※メニュー詳細は別紙をご参照ください



ザ・キャピトルホテル 東急

【夏のグリルフェア コースメニュー紹介】

◆ アバロンディナー・ソルトブッシュラムディナー・アンガスエイジングビーフディナー

- ・ 鴨フォアグラ
ほんのりとスパイス香るスイカのマリネ
- ・ 冷たいトウモロコシのポターージュ
バニラ風味のエスプーマ
蜂蜜風味のポップコーンと共に
- ・ 伊豆下田港直送 金目鯛のパブール
シャンパンソース キャビアと共に
伊豆河津町より届いた夏野菜を生姜と蜂蜜風味で

- アバロンディナー メイン
黒鮑のグリル 香草バターソース
夏野菜のグリルを添えて
(コース料金 1名様 / 15,000円)

- ソルトブッシュラムディナー メイン
ソルトブッシュラム ショルダーリブのグリル
バジル風味のジュを添えて
スパイシーな茄子のローストを添えて
(コース料金 1名様 / 12,000円)

- アンガスエイジングビーフディナー
オーストラリア産アンガス
ドライエイジングビーフのグリル
黒胡椒とオリーブオイルのペッパーソース
カリカリポテトと旬野菜サラダを添えて
(コース料金 1名様 / 10,000円)

- ・ シェフパティシェから季節のデザート
- ・ コーヒー
- ・ 小菓子

※表示価格は、サービス料（10%）及び、消費税を含んでおります。



※ソルトブッシュラムとは

オーストラリアのごく一部にしか生息しないミネラルなどを豊富に含んだハーブ“ソルトブッシュ”を与え育てた仔羊。月間約 400 頭しか生産されない希少価値の高い仔羊で、その肉質は繊細でジューシー、きめ細やかな霜降りとしらりと消える上品な脂が魅力。

【お客様からのお問い合わせ】
ザ・キャピトルホテル 東急
オールデイダイニング「ORIGAMI」
Tel:03-3503-0872（直通）
E-Mail: capitol-h.origami@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

ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろう和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、パストリーブティック、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバーを完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109（ホテル代表）

www.capitolhoteltokyu.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



■ オールデイダイニング「ORIGAMI」概要

時間帯を気にせず終日ご利用いただける「ORIGAMI」。新鮮な野菜をたっぷり使ったやさしいフレンチテイストのメニューをご用意しております。ブイヤベースやローストビーフなど、ソムリエお奨めのワインとともに楽しみいただく本格ディナーはもちろん、旧キャピトル東急ホテルの時代から続く名物メニューをはじめ、バラエティ豊かなアラカルトもお召し上がりいただけます。柔らかな自然光と水庭に面した店内には、開放感のある個室もございます。

ザ・キャピトルホテル 東急 3F (LF)

Tel:03-3503-0872

オールデイダイニング「ORIGAMI」

6:30~24:00 (L.O.23:30)

