

ときをこえて、  
新たなる時代へ **50<sup>th</sup>**

## ザ・キャピトルホテル 東急

PR-13-18 (2013・9・12)

報道関係各位

**創業 50 周年 企画第五弾**  
**懐石・寿司・鉄板焼を特別個室で堪能する贅を尽くした特別コース**  
**～ 50 周年特別プラン 「秋の宵」 ～**  
**日本料理「水簾」 / 2013 年 9 月 1 日 (日) ～10 月 31 日 (木)**



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）は、2013 年 6 月 20 日で、1963 年の創業より 50 周年という節目のときを迎えました。日ごろからご愛顧いただく皆様へ感謝の気持ちを込め、50 周年を記念した様々なフェアやキャンペーンを 6 月より順次開催してまいりました。

オールデイダイニング「ORIGAMI」にて伝統メニューの「排骨拉麺」などをコース仕立てで提供した「リヴァイバルディナー」が第一弾としてスタートし、第五弾となる今回は、2013 年 9 月 1 日（日）から 10 月 31 日（木）まで、日本料理「水簾（すいれん）」3F（LF）にて、創業 50 周年を記念した贅を尽くした特別コース「秋の宵」（1 名様 / 50,000 円 税サ込み）を販売しております。

50 年という歴史を継承し新たに 2010 年に開業した当ホテルのメインダイニングである日本料理「水簾」では、伝統的でありながら、創意工夫を凝らした逸品をご提供しております。そんな「水簾」でご提供する特別コースは、“懐石料理”に始まり、メインを“鉄板焼”でご提供し、コースのしめには“寿司”をご用意いたします。旬の食材である“松茸”を使用した「松茸の土瓶蒸仕立」や「松茸の炭火焼と鮑の料理」、ブランド牛である“飛騨牛”を店内の鉄板焼カウンターで調理しご提供する「飛騨牛 サーロインステーキ」、このプランの贅沢な特典として、お食事には、新鮮なネタを寿司職人がお客様の目の前で握る寿司のご用意など、旬の食材と高級食材をふんだんに使用し「水簾」の職人達が心を込めて仕立てるコース料理をご堪能ください。

このプランのもうひとつの特典は、こちらの特別コースを「水簾」特別個室「月」でお召し上がりいただくことです。店内専用エレベーターでご案内する特別個室「月」は、伝統的な茶室の床の間をコンテンポラリーに表現した個室で、日枝神社の柱に隣接し雪見障子からは柔らかな光、夜には石組の滝から落ちる水池に映り込んだ月を愉しめるなど、四季の移ろいを感じることができる空間です。「秋の宵」は、この特別個室でのみご提供する、食材も空間も水簾の贅を尽くした特別コースです。

長きに渡りご愛顧いただく皆様へ、感謝の気持ちを込めて企画した、当ホテルが自信を持ってご提供する特別コースです。四季の移ろう和らぎの空間で、「和のおもてなし」と共に至極のひと時をお愉しみください。

これから歩むさらなる半世紀も、当ホテルを訪れる皆様に「心とらぐ上質なひととき」をお愉しみいただけるよう、様々なプランを企画してまいります。

## ザ・キャピトルホテル 東急

【50周年特別プラン 贅を尽くした水簾特別コース「秋の宵」 概要】

- 提供期間：2013年9月1日（日）～10月31日（木）
  - 提供場所：日本料理「水簾」 3F（LF）
  - 提供時間：ディナータイム 17：30～22：00（L.O.21：30）
  - 価 格：お1人さま 50,000円
- 【秋の宵 お品書き】 特別個室「月」でお召し上がりいただきます

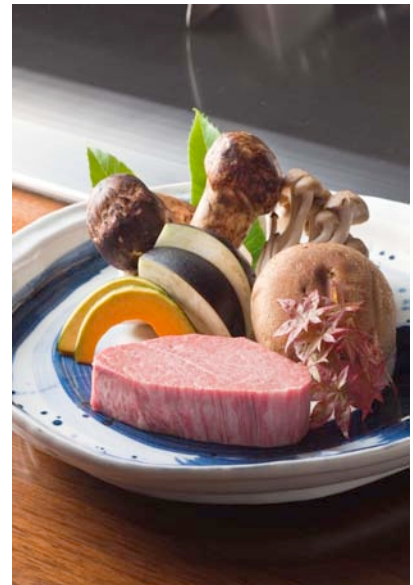
- ・ 季節の旬菜 七種盛り合わせ
- ・ 松茸土瓶蒸仕立
- ・ 本鮪中トロ・天然白身魚等 四種お造り盛り合わせ
- ・ 松茸の炭火焼と鮑の料理
- ・ 尼鰯風味焼 いくらを添えて
- ・ 飛騨牛 サーロインステーキ
- ・ 寿司職人がお客様の目の前で握るにぎり寿司
- ・ キャピトル特製スイーツ

※ ご利用人数は2名様から8名様までとなります。

※ ご予約は、4日前までとなります。

※ 表示料金には、個室料・サービス料（10%）及び消費税が含まれております。

※ 仕入れの状況によって内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。



この画像はイメージです

〔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

〔お客様のお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

日本料理「水簾（すいれん）」

Tel:03-3503-0873（水簾 直通）

E-Mail: capitol-h.suiren@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](http://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



### ■ 日本料理「水簾」概要

ザ・キャピトルホテル 東急の「和のもてなし」を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは、庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご賞味ください。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、鉄板焼をお楽しみいただけます。お祝いやご接待に最適な個室も充実しております。

ザ・キャピトルホテル 東急 3F (LF)

Tel:03-3503-0873 (水簾 直通)

- ・ホール席 28席
- ・寿司カウンター 8席
- ・鉄板カウンター 2室
- ・個室 4室

#### 【営業時間】

ランチタイム : 11:30~15:00 (L.O.14:30)

ディナータイム : 17:30~22:00 (L.O.21:30)

