

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-06 (2012・6・29)

オールデイダイニング「ORIGAMI」
黒鮑と夏野菜のグリルフェア
 2012年7月1日(日)～2012年8月31日(金)



【黒鮑と夏野菜のグリルフェア 概要】

場 所：3F オールデイダイニング「ORIGAMI」

開催期間：2012年7月1日(日)～2012年8月31日(金)

提供時間：18:00～22:00 (L.O. 21:30)

■ アラカルト

- | | |
|---|----------|
| ・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 | 7,738 円 |
| ・蒸した黒鮑と夏野菜のソテー | 7,738 円 |
| ・柔らかく蒸した黒鮑のマリネ
肝のタップナード 河津野菜のグレッグとガスパッチョを添えて | 5,000 円 |
| ■ 黒鮑をメインディッシュとしたプリフィックスディナーコース | 9,009 円～ |

※- 上記のコースはチョイスする料理によって追加料金をいただく場合がございます。

※- 表示料金にはサービス料(10%)及び消費税が含まれております。

ザ・キャピトルホテル 東急

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、2012年7月1日（日）から2012年8月31日（金）まで、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて「黒鮑と夏野菜のグリルフェア」を開催します。

本フェアでは、伊豆・河津の契約農家から直送された新鮮な夏野菜と、夏の旬食材である黒鮑を使い、「ORIGAMI」のシェフが彩り鮮やかに仕上げた鮑料理を提供いたします。旧キャピトル東急ホテルの時代にメインダイニング「ケヤキグリル」にて開催していた夏の鮑のフェアを元に、夏の定番フェアとして継続している人気のフェアです。

料理は3品をご用意しました。【黒鮑のグリル 香草バターソース 野菜のグリルを添えて】と【蒸した黒鮑と夏野菜のソテー】の2種類は、昨夏のフェアでも提供のメニューで、レシピを残しつつソースに工夫を加えて仕上げました。また、今年の新しい一品として黒鮑と夏野菜の冷製料理【柔らかく蒸した黒鮑のマリネ 肝のタップナード 河津野菜のグレッグとガスパッチョを添えて】を加えました。3品すべてに伊豆河津町で採れたフレッシュな夏野菜を使用、黒鮑の滋味あふれる味わいを堪能できる贅沢な逸品に仕上げました。また、黒鮑を存分に堪能できるプリフィックスコースもご用意しています。

コース仕立てでもアラカルトでも楽しめる「ORIGAMI」の鮑料理をぜひご賞味ください。

～「黒鮑と夏野菜のグリルフェア」メニュー紹介～

- 「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」 7,738円
黒鮑を贅沢に丸ごとグリルし、色鮮やかな夏野菜添えて提供します。ソースは、バターをベースに細かく刻んだエシャロット・レモンジュースを加え、塩と胡椒でシンプルに味をつけました。エシャロットのシャキッとした食感がソースにアクセントを加え、黒鮑の食感をより感じられるよう工夫した逸品です。
- 「蒸した黒鮑と夏野菜のソテー」 7,738円
蒸した黒鮑と色とりどりの旬の夏野菜をバターとオリーブオイルでソテーし盛り付けた、見た目も鮮やかな一品です。赤ワインと黒鮑の肝を使い、にんにくを隠し味に作るコクのあるソースが黒鮑の旨みを引き立て、噛むほどに滋味深い味わいが広がります。ソムリエ厳選の赤ワインなどと一緒にお召し上がりください。
- 「柔らかく蒸した黒鮑のマリネ 肝のタップナード 河津野菜のグレッグとガスパッチョを添えて」 5,000円
適度な食感を残しつつ柔らかくなるまで蒸した黒鮑をマリネし、肝を使ったタップナードでお召し上がりいただきます。河津の夏野菜のガスパッチョはマリネした黒鮑と相性が良く、黒鮑の美味しさを存分に味わえるように工夫した冷前菜です。

オールデイダイニング「ORIGAMI」では、鮑のほかにも夏の定番として「冷麺」などをご提供しております。また9月からは秋の味覚と栗を使った料理を提供するフェアを予定。栗を使った絶品スイーツや秋の食材を使った様々な料理を提供いたします。

〔お客様のお問い合わせ〕
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（ORIGAMI 直通）
Fax:03-3503-0309
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）
Fax:03-3503-0877
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、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)

