

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-17 (2012・10・16)

ザ・キャピトルホテル 東急が誇る 豪華絢爛おせち料理
特撰 和・洋・中 おせち三段重 販売
予約期間：2012年10月15日(月)～2012年12月20日(木)
お渡し：2012年12月31日(月)

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、特撰 和・洋・中 おせち三段重(52,500円/数量限定/バナナブレッド付)を販売いたします。受け渡しは日本料理「水簾」で承ります。予約期間が2012年10月15日(月)から2012年12月20日(木)まで、お渡しは2012年12月31日(月)です。

新年を迎えるお正月にはかかせないおせち料理。ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長 加藤 完十郎と日本料理「水簾」板長 柘植 実、中国料理「星ヶ岡」料理長 小林 昇のホテルを代表する三人の料理人が、新たに迎える年が多くの幸に恵まれるようお願いを込めてご用意しました。様々な贅沢素材を縁起の良いおせち料理に仕立て、オリジナル重箱に華やかに盛り付けた三段重です。

総料理長 加藤によるフランス料理の一の重は、カナダ産活オマール海老やフランス・ペリゴール産フォアグラをはじめ、希少価値の高いキャビア・オシェトラ、和牛ローストビーフなど贅沢な品々をご用意しました。オマール海老は御頭を付け、スモークサーモンは薔薇の飾りに仕立て、マロングラッセには金箔を飾るなど盛り付けにもこだわり、見た目・味ともに豪華さ際立つ段に設えました。二の重の日本料理は「水簾」板長 柘植による、和の伝統を忠実に守りつつ、一つ一つ丁寧に仕上げた本格おせち料理です。祝い肴である数の子や黒豆蜜煮、子持ち鮎甘露煮、鯛松皮喜寿しなど、それぞれが縁起をかついだ料理を取り揃えました。唐墨やいくら、穴子、鮑など贅沢素材も並び、腕によりをかけた贅を尽くした逸品ばかりです。三の重の中国料理は「星ヶ岡」料理長 小林が、ブランド豚の萬幻豚やエゾ鮑、ズワイ蟹などの贅沢素材を使用し伝統の技術で仕上げました。亀の形に仕立てた竹の子やズワイ蟹の蟹爪フライなど、新春にふさわしい鮮やかな段です。

色鮮やかに設えた全40品以上の豪華絢爛キャピトルオリジナルおせち料理。和・洋・中それぞれ、ホテルを代表する三人の料理人が心を込めて丁寧に仕上げた、他にはない極上のおせち料理で華やかな新年をお迎え下さい。



〔お客様のご予約・お問い合わせ〕
 ザ・キャピトルホテル 東急
 日本料理「水簾」
 Tel:03-3503-0873 (直通)

〔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(ぜんぱ)
 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

【特撰 和・洋・中 おせち三段重 概要】

[予約期間]2012年10月15日(月)～2012年12月20日(木)

[お渡し]2012年12月31日(月) 日本料理「水簾」店頭にて

[料金] 52,500円(税込み)

[お届け] 配送ご希望の方はご用命ください。(東京23区に限定/時間指定不可/送料無料)

※ ホテル伝統の「バナナブレッド」付き

※ 数量限定で販売いたしますので、売り切れ次第終了とさせていただきます。

[一の重] フランス料理

- ◇ キャビア・オシェトラ
- ◇ 和牛ローストビーフ
- ◇ オマール海老 ラタトゥイユ添え
- ◇ フォアグラのテリーヌ
- ◇ タラバ蟹のポピエット
- ◇ マロングラッセ 金箔飾り
- ◇ スモークサーモンの薔薇仕立て
- ◇ 彩り野菜のピクルス
- ◇ パテ・ド・カンパーニュ
- ◇ ブロccoli、マイクロトマト
- ◇ 白カビ熟成の乾燥ソーセージ
- ◇ オリーブ

[二の重] 日本料理

- ◇ 数の子
- ◇ 穴子八幡巻き
- ◇ 鯧昆布巻き
- ◇ 鮑柔煮
- ◇ 烏賊露焼き
- ◇ 蓮根旨煮
- ◇ 唐墨
- ◇ 鯛松皮喜寿し
- ◇ 慈姑
- ◇ 黒豆蜜煮
- ◇ さごし喜寿し
- ◇ 椎茸艶煮
- ◇ 袱紗焼き
- ◇ いくら
- ◇ 梅人參
- ◇ 子持ち鮎甘露煮
- ◇ 子持ち昆布
- ◇ 絹さや
- ◇ 真奈鰹西京焼き
- ◇ 鴨燻製
- ◇ 紅白蒲鉾

[三の重] 中国料理

- ◇ 萬幻豚の叉焼
- ◇ エゾ鮑の醤油煮
- ◇ 海月の甘酢醤油漬け
- ◇ 亀の竹の子
- ◇ 牛スネ肉の煮こごり オレンジ風味
- ◇ 白菜の甘酢漬け
- ◇ ズワイ蟹の蟹爪フライ
- ◇ 胡瓜の甘酢漬け
- ◇ 才巻海老の塩水漬け

■ 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

