

ザ・キャピトルホテル 東急
秋の味覚とマロンフェア 2017

オールデイダイニング/ラウンジ「ORIGAMI」
販売期間：2017年9月1日(金)～10月31日(火)



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：末吉 孝弘）では、2017年9月1日(金)～10月31日(火)までオールデイダイニング/ラウンジ「ORIGAMI」にて「秋の味覚とマロンフェア 2017」を開催いたします。

ディナータイムには秋に食べごろを迎える食材を主役にしたア・ラ・カルトを取り揃えます。「パンプキンのファルシビーフとフォアグラのアンサンブル」（画像）はかぼちゃの中に牛肉のパテやきのこ、フォアグラ、トリュフなどを層にして詰め、120度のオーブンで焼き上げた一品。滋味豊かな食材が織りなすハーモニーをお楽しみください。そのほか大葉とベーコンを秋刀魚で巻き込みムニエルに仕上げたメニューなどもございます。

ランチタイムにはメイン料理をリゾットまたはカレーよりお選びいただける「マロンランチコース」をご提供いたします。リゾットはローズマリーやクローブなど、ハーブとともにローストした栗をアクセントに添えてご用意。カレーはもち米を加えてふっくらと炊いた栗ごはん、栗と8種類の野菜をじっくり煮込んで作るソースをたっぷり注ぎます。ハーブや香辛料の程よいスパイシーさが栗の甘味を引き立て、香ばしさとともに口に広がります。

どの時間帯に足を運んでも秋の訪れを感じることができる、充実のラインナップで皆さまをお迎えいたします。



◆ディナー ア・ラ・カルト

提供時間：18:00～21:30 (L.O.)

パンプキンのファルシ ビーフとフォアグラのアンサンブル	4,000 円
鴨と栗と小芋のロースト オレンジ風味のガストリックソース	4,400 円
秋刀魚のムニエル ORIGAMI スタイル	3,600 円
栗・きのこ・小芋の温かいボーフォールテリーヌ	3,000 円



◇ディナープリフィックスコースとしてもお楽しみいただけます。



◆マロンランチコース 3,800 円

提供時間：11:00～14:30 (L.O.)

栗の冷製スープとキッシュ

◇2品よりお選びいただけます

- ・スパイス香る栗のローストときのこのリゾット パルメザンチーズ
 - ・秋の栗カレー ふっくら炊き上げた栗ごはんとともに
- ミニマロンパフェ / コーヒー



◆ORIGAMI ココットごはん 各 3,400 円

提供時間：11:00～14:30 (L.O.) / 18:00～23:30 (L.O.)

秋刀魚と栗のココットごはん おろしポン酢を添えて

金目鯛と三つ葉のココットごはん 大葉風味の和風ドレッシングを添えて



◆オータムスイーツ&ドリンク

提供時間：お飲みもの 10:00～21:30 (L.O.)

お食事 11:00～21:30 (L.O.)

マロンラッセとチョコレートのモンブラン風パフェ	1,700 円
マロンシェイク	1,600 円
マロンショコラ	1,250 円
マロンラテ	1,250 円

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」

朝食では厳選された食材を使用したブッフエスタイルやフレンチテイストのセットメニューをご用意。また、ブイヤベース、ローストビーフなど、ソムリエおすすめのワインとともにお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時代から続く名物メニューなど、バラエティー豊かなアラカルトもお召しあがりいただけます。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。

◆ラウンジ「ORIGAMI」

メインロビーから続く吹き抜けの空間に、ゆったりとテーブルを配置した開放感溢れるラウンジです。庭園の木々や水面のゆるやかな動きを眺め、優雅なひとときをお過ごしください。コーヒー、紅茶、ハーブティー、そして自慢のオリジナルスイーツを豊富にご用意いたしました。ペストリーコーナーも併設しております。

◆ザ・キャピトルホテル 東急

13室のスイートルームを含む全251室の客室のほか、多彩なレストラン&バー、ペストリーブティック、540㎡の「鳳凰」をはじめとする5つの宴会場、20mのインドアプールを有する会員制フィットネスクラブ、トリートメントサロンを完備しています。世界中から訪れるゲストに、洗練された和のたしなみで、日常から解き放たれた「和らぎ」をお届けする、世界に一つだけのホテルです。

お客さまのお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング/ラウンジ「ORIGAMI」

営業時間：ダイニング 6:30～24:00 / ラウンジ 10:00～22:00

Tel. 03-3503-0872(ORIGAMI 直通)

<https://www.capitolhoteltokyu.com/ja/restaurant/origami/index.html>

本件に関するお問い合わせ(報道関係)は下記宛にお願いいたします。

ザ・キャピトルホテル 東急 マーケティング 川邊(かわべ)

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877

Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp