

ザ・キャピトルホテル 東急

開業7周年記念

バレンタインの夜を飾る スペシャルディナーイベント

一夜限りの饗宴「一期一会」

開催日：2018年2月14日(水)



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、ホテル開業7周年を記念し2018年2月14日(水)、「ラ・ロシェル山王」オーナーシェフ坂井宏行氏を迎え、スペシャルディナーイベント「一夜限りの饗宴 一期一会」を、大宴会場「鳳凰」にて開催いたします。

坂井 宏行氏を迎えての「一夜限りの饗宴」は実に2年ぶり2回目の開催となります。今年には坂井 宏行氏とザ・キャピトルホテル 東急 総料理長 加藤 完十郎をはじめとする各レストランシェフ6人が一堂に介し「一期一会」の饗宴を着席ブッフエスタイルにて開催いたします。

こだわりの食材を洗練された技と感性で仕上げる逸品の数々を、この機会にぜひご堪能ください。

◆◆ ザ・キャピトルホテル 東急 開業7周年記念  
スペシャルディナーイベント「一夜限りの饗宴 一期一会」概要 ◆◆

[場 所] ザ・キャピトルホテル 東急 1階「鳳凰」

[開催日] 2018年2月14日(水)

[時 間] 受付・開場 18:00 / 開宴 18:30

[料 金] お1人さま 20,000円(着席buffet・お飲みもの含む)  
※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

[饗宴シェフ] ラ・ロシェル山王 / バンケットメインキッチン / 日本料理「水簾」/ 中国料理「星ヶ岡」  
オールデイダイニング「ORIGAMI」/ ペストリーブティック「ORIGAMI」

[シェフ プロフィール]



**坂井 宏行**

1942年鹿児島県生まれ。

17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り、1年半の修行後、帰国。都内有名レストランでの修業を経た後、1980年、38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より「農事功労章シュヴァリエ勲章」を受勲。2009年「現代の名工」卓越した技能者の表彰(厚生労働大臣表彰)受賞。料理に対する熱意と探究心、旺盛なサービス精神で作り出す料理は多くの美食家を魅了し続けている。



**加藤 完十郎**

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長。1952年山梨県生まれ。1970年羽田東急ホテルに入社。1990年「海外スーパーシェフ招聘イベント」でギィ・マルタン シェフに出会う。それを契機に幾度となく渡仏。彼の厨房で研鑽を積み、現在でも深い親交をもつ。2005年今井浜東急リゾート 総料理長に就任。地元の食材に注目し、野菜を主役としたダイナミックかつ繊細なナチュラルフレンチ「今井浜料理」が注目を集める。2010年ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長に就任。2013年東急ホテルズ総料理長を兼任。調理部門の総責任者として陣頭指揮を執りながら、後進の育成にも力を注いでいる。

【 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。

開業7周年記念ディナーイベント「一夜限りの饗宴 一期一会」のお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション

営業時間：10:00～19:00

Tel. 03-3503-0109(代表)

<https://www.capitolhoteltokyu.com/ja/banquet/plan/1416169932692.html>

本リリースに関するお問い合わせ(報道関係の皆様)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 広報担当 川邊(かわべ)

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

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