

ザ・キャピトルホテル 東急
 オールデイダイニング「ORIGAMI」
夏季限定メニューのご案内
 ORIGAMI グリルフェア / 清涼ランチ

2018年7月1日(日)～8月31日(金)

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、3階オールデイダイニング「ORIGAMI」にて、本格的な夏を迎えるこの季節にぴったりの各種メニューをご用意いたします。ご家族や親しい方と集い暑さを忘れる涼やかなひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。

■夏の ORIGAMI グリルフェア

毎年ご好評をいただいているグリルフェアでは、素材本来の旨みと香りを存分にお楽しみください。T ボーンステーキや子羊、初登場のタラバガニなどに加え、旬の黒鮪をダイナミックに焼き上げる一品もラインアップいたします。

[時 間] ランチ 午前 11 時～午後 2 時 30 分(L.O.)
 デイナー 午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)

[料 金]

T ボーンステーキ	6,000 円
タラバガニのグリル	8,000 円
黒鮪のグリル	11,000 円
オマール海老のグリル	8,500 円
子羊のグリル	5,500 円
帆立貝のグリル	4,000 円
野菜のグリル	2,800 円
ランチプリフィックスコース	3,900 円～
ディナープリフィックスコース	6,200 円～



■夏の清涼ランチ

喉ごし涼やかに。3種類の冷たい麺やパスタを取り揃えました。

[時 間] ランチ 午前 11 時～午後 2 時 30 分(L.O.)

[料 金] 各 2,900 円

オリガミ冷麺

コールドパスタ カルボナーラ

フルーツトマトとバジルのカッペリーニ



◇オリガミ冷麺



海鮮食材や夏野菜で彩る具だくさんの一品。パーコーブイヨンで出汁を取ったさっぱりとした醤油風味のスープが特長です。半熟卵、大葉やライムなど6種類のトッピングが添えられ、好みに合わせ味の変化をお楽しみください。

◇コールドパスタ カルボナーラ



パルマ産の生ハムを添えたカッペリーニです。さらっとしたカルボナーラソースには隠し味にそばつゆを使用し、香ばしさとコクのある味わいに仕上げました。

◇フルーツマトとバジルのカッペリーニ



高糖度で豊かな甘味をもつ“アメーラマト”を使用したバジルソースが爽やかに香る冷製パスタ。アメーラマトとアンチョビドレッシングの相性は抜群で、女性のお客さまにおすすめの一品です。

※仕入れの状況により内容が変更になることもございますので、あらかじめご了承ください。

※表示金額は、サービス料(10%)と消費税が含まれております。

◆オールデイダイニング「ORIGAMI」

朝食には、厳選された食材を使用したブッフェスタイルに加え、セットメニューをご用意。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共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時代から受け継ぎ、長い間皆さまにお楽しみいただいている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。

【 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や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。

オールデイダイニング「ORIGAMI」商品に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間：午前6時～深夜0時

Tel. 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/index.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 石川・柴田・川邊(かわべ)

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

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