

ザ・キャピトルホテル 東急

日本料理「水簾」

香り豊かな旬の味覚「松茸懐石」

ともに愉しむワイン・日本酒のペアリングコースをご用意

2018年9月1日(土)～10月31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、3階 日本料理「水簾」にて2018年9月1日(土)から10月31日(水)まで、香り豊かな旬の味覚 松茸をふんだんに使用した「松茸懐石」をご用意。また、ソムリエと唎酒師がセレクトした熟成ワインや日本酒のペアリングドリンクコースを提供いたします。

懐石には、土瓶蒸しや焼物、釜炊き御飯など多彩な食感を余すところなくお楽しみいただける全8皿を取り揃えます。なかでも土瓶蒸しは、利尻昆布と枕崎の枯節からとったこだわりの出汁で仕上げる味わい深い一品です。

ペアリングドリンクには、松茸の豊かな香りや旨みを一層引き立てるワインと日本酒、2種類のコースをラインアップ。熟成感の伴ったミルキーなテイストとアーモンドローストの香りが魅力のシャンパンや熟成したシャルドネの芳醇で複雑な香りが際立つ白ワイン、気品のある香りときめ細やかな味わいの日本酒を料理とともにご堪能いただけます。秋が凝縮された見た目にも華やかな料理とのマリアージュをお楽しみになりませんか。

◆◆ 香り豊かな旬の味覚「松茸懐石」概要 ◆◆

[場 所] 3階 日本料理「水簾」
 [期 間] 2018年9月1日(土)～10月31日(水)
 [時 間] 午後5時30分～午後10時 (L.O.午後9時30分)



◇懐石コース

【松茸懐石】(全8品) 19,000円
 9月の献立
 前菜 / 吸物 / 造り / 進肴 / 煮物 / 焼物 / 食事 / 水菓子



◇ペアリングドリンク

【ワインコース】(各グラス4種) 15,000円
 ・ルイナール ブランド ブラン
 ・ムルソー プルミエ クリュレ ポリュゾ ルー デュモン
 ・ヴォルネイ プルミエ クリュレ リュレ ドミニク ラフォン
 ・モエ シヤンドン ブリュット インペリアル ロゼ または 炒香

【日本酒コース】(各グラス4種) 15,000円
 ・龍力 秋津
 ・醸し人九平次 別誂
 ・天狗舞 山廃純米大吟醸
 ・炒香

※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。

◆日本料理「水簾」

ザ・キャピトルホテル 東急の「和のもてなし」を象徴するメインダイニング「水簾」。ロビーより渡殿を抜けるとそこは庭園の豊かな緑に囲まれたホテルの“離れ”ともいえる特別な空間。四季の移ろいを感じながら、ていねいに美しく仕上げた旬のお料理をご堪能ください。伝統的でありながら創意工夫を凝らした懐石料理を中心に、カウンターでは寿司、天麩羅、鉄板焼をお楽しみください。お祝いや接待に最適な個室も充実しております。

【 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。

香り豊かな旬の味覚「松茸懐石」に関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 3階 日本料理「水簾」

営業時間:ランチ 午前11時30分～午後3時 / デイナー 午後5時30分～午後10時

Tel. 03-3503-0873(水簾直通)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/plan/38201/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