

ザ・キャピトルホテル 東急

「ル・グラン・ヴェフル」シェフ ギイ・マルタン氏と
「ザ・キャピトルホテル 東急」の業務提携について

2018年9月より



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、2018年9月から、フランス・パリで二ツ星を獲得する老舗フレンチレストラン「ル・グラン・ヴェフル」のシェフ ギイ・マルタン氏と3年の業務提携契約を締結し、今後ホテル主催のイベントや館内レストランなどで彼の特別なメニューを提供いたします。

ギイ・マルタン氏がシェフを務める「ル・グラン・ヴェフル」は、1760年の創業以来、258年もの歴史を持つ名店。マルタン氏と「ザ・キャピトルホテル 東急」の総料理長 加藤完十郎は1990年に出会って以来28年におよぶ親交があり、長年築き上げた信頼関係のもと、この度提携を結ぶ運びとなりました。メニュー提供にとどまらず、研修や講習会など交流を活発に行うことで、調理やサービススキルの向上に繋げ、これまで以上にお客さまに洗練されたひとときをお過ごしいただけるホテルとなるよう努めてまいります。

2018年10月17日(水)には宴会場「鳳凰」にて、ガラディナー「山王の杜 晩餐会」を開催。世界中の美食家から敬愛されるマルタン氏の料理をお楽しみいただけます。またイベント開催に先立ち2018年9月6日(木)から3階オールデイダイニング「ORIGAMI」にてフランス サラド社のフォアグラを使用したディナーコースを、地下2階 パストリーブティック「ORIGAMI」ではマルタン氏が子供の頃から慣れ親しみ、今ではル・グラン・ヴェフルでも定番のデザートとなっている故郷サヴォワ地方の伝統菓子 ビスキュイ・サヴォワを販売いたします。

日仏の感性が織り成す極上のコラボレーションにぜひご期待ください。



ギイ・マルタン Guy Martin

パリの歴史的名店「ル・グラン・ヴェフル」シェフ。1957 年生まれ。アヌシーでピザ焼き職人としてキャリアを開始、1981 年「シャトー・ド・クドゥレ」で料理長、1985 年「シャトー・ド・ディヴォンヌ」でミシュランガイドの二ツ星、1990 年に二ツ星を獲得。2012 年レジオン・ドヌール勲章オフィシェ受章。ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長 加藤完十郎とは、1990 年初来日より親交を深めている。



加藤 完十郎 Kato Kanjuro

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」でギイ・マルタン氏に出会う。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。2010 年ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長に就任。2013 年より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。

◆ガラディナー「山王の杜 晩餐会」

[会 場] 1階 宴会場「鳳凰」

[開催日] 2018 年 10 月 17 日(水)

[時 間] 開場 午後 6 時 30 分 / 開宴 午後 7 時

[料 金] 35,000 円(フルコース、お飲みもの、サービス料、消費税を含む)

[定 員] 180 名さま(ご予約制)

[お問い合わせ] 宴会リザーベーション Tel. 03-3503-0109(代表)

◆ギイ・マルタン氏監修 メニュー&スイーツ

3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

[期 間] 2018 年 9 月 6 日(木)

[時 間] デイナー午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)

[料 金] 9,000 円

[メニュー内容] 前菜、メイン(肉 または 魚)、デザート、コーヒー

[お問い合わせ] オールデイダイニング「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0872

B2階 ペストリーブティック「ORIGAMI」

[期 間] 2018 年 9 月 6 日(木)

[時 間] 平日/午前 11 時～午後 8 時 土・日・祝日/午前 11 時～午後 6 時

[料 金] ビスキュイ・サヴォワ 1,500 円

[お問い合わせ] ペストリーブティック「ORIGAMI」 Tel. 03-3503-0208

※仕入れの状況によって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。

【 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。

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