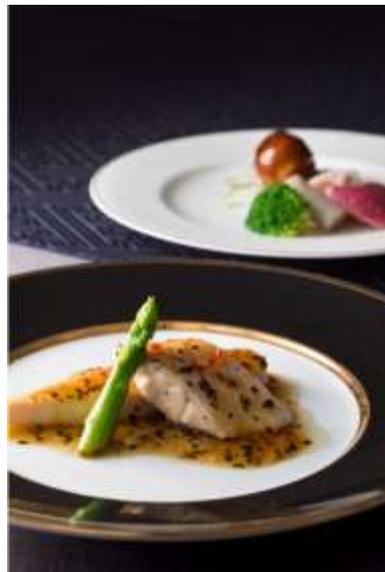


ザ・キャピトルホテル 東急

11・12 月 レストランメニューのご案内

新潟食材やバラエティ豊かなビーフメニューを取り揃えたフェアを開催

2018年11月1日(木)より販売開始



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11月1日(木)から、3レストランにて心も身体も温まる冬にピッタリのメニューをご用意いたします。日本料理「水簾」では寒い時期に旬を迎える河豚懐石、中国料理「星ヶ岡」では山海の幸をバランス良く取り揃えた“新潟県食材フェア”、オールデイダイニング「ORIGAMI」では独自のエスプリをきかせた牛肉料理をラインアップするフェア“Beef Lover’s Favorites”を開催いたします。

◇日本料理「水簾」 河豚懐石

日本料理「水簾」では、てっ刺・竜田揚げ・鍋などこの時期だけの味わいを余すところなくお楽しみいただける全7品のディナーコースを提供いたします。ふっくらとした河豚の身やコラーゲンたっぷりの河豚皮をお楽しみいただいた後には、河豚や野菜の旨みを豊富に含んだスープで作る雑炊を。あたたかい鍋を囲んで贅沢なひとときをお過ごしください。

[場 所] 3階 日本料理「水簾」

[期 間] 2018年11月1日(木)～12月30日(日)

[時 間] 午後5時30分～午後10時 (L.O.午後9時30分)



河豚懐石(全7品)

19,000 円

先附 / 旬菜 / 唐揚 / てっ刺 / 鍋 / 食事 / 水菓子

※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 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

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/plan/40643/index.html>

◇中国料理「星ヶ岡」 新潟県食材フェア

2ヶ月毎に1つの都道府県を取り上げ、その土地の旬の素材を使った料理をお楽しみいただく食材フェアが好評を博している、中国料理「星ヶ岡」。11・12月は新潟県にフォーカスいたします。ディナーコースの海鮮料理にはみずみずしく甘みのある身が特長の紅ズワイガニをはじめ、日本海で獲れた甘えびや佐渡島では古くから愛される海藻であるナガモを使った逸品を。肉料理には、銘柄鶏「越の鶏」を真空低温調理で仕上げた蒸し物や、コクがありまろやかな味わいの「にいがた和牛」を添えたチャーハンなど、さまざまな新潟ご当地ブランドを取り揃えました。

[場 所] 2階 中国料理「星ヶ岡」

[期 間] 2018年11月1日(木)～12月21日(金) ※土・日・祝日を除く

[時 間] ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時 (L.O.午後 2 時 30 分)

ディナー 午後 5 時 30 分～午後 10 時 (L.O.午後 9 時 30 分)

◇ディナーコース 16,500 円～



新潟産食材を取り入れた前菜盛り合わせ

紅ズワイガニと大根のふかひれスープ

甘えびと佐渡のナガモの春巻き

越乃黄金豚の里芋巻き 黒酢ソース 根菜添え

蒸したのど黒と“越の鶏”の真空調理 山椒ソース

菊と搾菜のチャーハン にいがた和牛添え

杏仁豆腐 ル・レクチェ添え

小菓子

◇菊と搾菜のチャーハン いがた和牛添え ランチセット 4,000 円



3 種前菜の盛り合わせ
 菊と搾菜のチャーハン いがた和牛添え
 デザート

※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。

◆中国料理「星ヶ岡」

中国料理の王道を守り、繊細かつダイナミックなメニューを提供する「星ヶ岡」。ふかひれなど的高级食材を使用した「星ヶ岡」でしか味わえない新時代の中国料理を楽しめる。シックな空間には、最大 16 名さままでの 7 つの個室をご用意。ビジネスやプライベートなどさまざまな用途に合わせて幅広くご利用いただける。

ザ・キャピトルホテル 東急 2 階 中国料理「星ヶ岡」

営業時間:平日 ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / ディナー 午後 5 時 30 分～午後 10 時

休日 ランチ 午前 11 時 30 分～午後 3 時 / ディナー 午後 5 時～午後 10 時

Tel:03-3503-0871

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/hoshigaoka/plan/40637/index.html>

◇オールデイダイニング「ORIGAMI」 Beef Lover's Favorites

オールデイダイニング「ORIGAMI」の“Beef Lover's Favorites”は、クラシカルな牛肉料理に ORIGAMI 独自のエスプリをきかせたメニューを揃えた、ビーフ好きにはたまらないフェアです。シグネチャーメニューのひとつであるローストビーフや人気の国産牛ステーキのグリルに加え、ジューシーな和牛モモ肉と濃厚なフォアグラをさくさくのパイ生地で包みオープンで焼き上げ酸味のあるソースで仕上げた「和牛モモ肉とフォアグラ 茸のパイ包み焼き」など 7 種類の新作メニューをご用意。華やかな料理を囲み、ご家族や友人とのパーティをひらいてはいかがでしょうか。



[場 所] 3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

[期 間] 2018 年 11 月 1 日(木)～12 月 20 日(木)

[時 間] 午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)

◇ディナー アラカルト

国産牛リブロースのローストビーフと水菜のサラダ 柚子の香り	3,200 円
和牛のサンドウィッチ	3,200 円
国産牛フィレと水菜のスパゲッティ	3,200 円
和牛バラ肉のしゃぶしゃぶ風 野菜のポトフ 有馬山椒添え	3,900 円
和牛モモ肉と野菜のファフィータ ワカモレとサルサ添え	4,200 円
和牛モモ肉とフォアグラ 茸のパイ包み焼き	5,800 円
国産牛フィレのステーキ ブランデークリームソース	6,000 円

※ディナープリフィックスコースでもお召しあがりいただけます。

※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 3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間:午前6時30分～深夜0時

Tel:03-3503-0872

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/40645/index.html>

【 ザ・キャピトルホテル 東急 】

14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