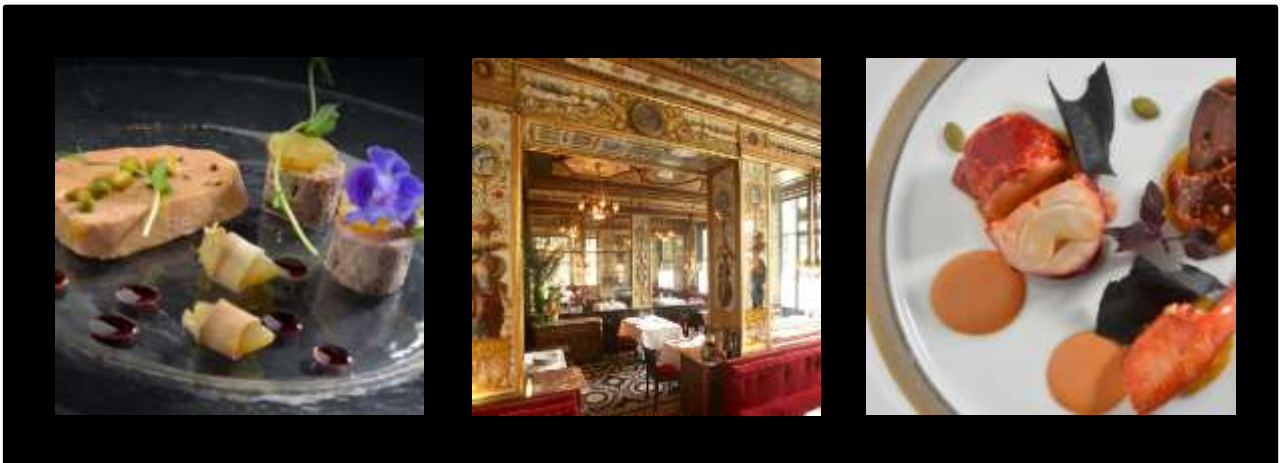


ザ・キャピトルホテル 東急

ギィ・マルタン クリスマス デイナーのご案内

世界中の美食家たちに敬愛される料理をオールデイダイニング「ORIGAMI」で

2018年12月21日(金)～25日(火)



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12月21日(金)から25日(火)の期間限定で、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて今秋業務提携をしたフランスの名店「ル・グラン・ヴェフル」のシェフ ギィ・マルタン氏の料理をお楽しみいただける“ギィ・マルタン クリスマスディナー”を提供いたします。

“ギィ・マルタン クリスマスディナー”は、本年10月に開催しご好評いただいたガラディナー「山王の杜 晩餐会」のメニューをベースとし、マルタン氏が監修する料理を ORIGAMI スタイルでお召しあがりいただける全6品のディナーコースです。フランス サラド社のフォアグラを使用したオードブルやオマール海老をしっとり柔らかく仕上げた一皿、メイン料理としてはちみつや酢、香辛料などで酸味を効かせ西洋ごぼうの食感をアクセントにした肉料理など本場フランスを彷彿とさせる至高の味わいを取り揃えました。フランスのエスプリを感じる 5日間限定の美食の数々をぜひご堪能ください。

また 3 日前までのご予約で、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”をプレゼント。ご家族やご友人など大切な方と思い出に残るクリスマスを過ごしてはいかがでしょうか。



ザ・キャピトルホテル 東急では、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、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しております。

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。

【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。

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/41684/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