

ザ・キャピトルホテル 東急  
日本料理「水簾」 / ザ・キャピトル バー  
桜をモチーフにしたメニューのご案内

2019年3月1日(金)から



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2019年3月1日(金)から、味わうごとに広がる香りと器のなかで花咲くような彩りをお楽しみいただける、桜をモチーフにしたメニューをお贈りいたします。3階 日本料理「水簾」では、ランチとディナータイムにそれぞれ趣の異なるメニューをご用意。懐石や寿司にて旬の味わいをお召しあがりいただけます。4階 ザ・キャピトル バーでは、毎年ご好評をいただいている桜テイストのオリジナルカクテルをラインアップ。春の訪れを感じさせる一杯とともに優雅なひとときをお過ごしください。

水簾で愉しむ春の味わい

[場所] 3階 日本料理「水簾」

[期間] 2019年3月1日(金)～4月30日(火)

■花見懐石 16,000円(19,008円)

満開の桜を思わせる彩り豊かな全8品の懐石料理をご用意。ぎゅっと旨みを閉じ込めた鮑の蒸し物や、釜でふっくらと炊き上げる桜海老の炊き込みご飯などを取り揃えました。目にも美しい趣向を凝らした逸品をお楽しみください。

前菜 / 造り / 進肴 / 焼物 / 煮物 / 合肴  
食事 / 水菓子



■桜御膳 5,900円(7,009円) <1日15食限定販売>

握り寿司や手まり寿司を華やかにあしらったランチセット。  
1日15食限定で提供いたします。

先附 / 茶碗蒸し / 握り寿司 / 赤出汁 / 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ご了承ください。

※カッコ内の表示金額は、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。

「花見懐石」「桜御膳」に関するお問い合わせ

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 / ディナー 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>

シーズナルカクテル「桜エッセンス」

[場所] 4階 ザ・キャピトル バー

[期間] 2019年3月1日(金)～4月30日(火)

■桜モヒート 2,200円(2,614円)

桜や玉露、山椒、米など和テイストのボタニカルを用い造られたジンをあわせ、桜餅のような甘みの中にもエッジを効かせた味わいに仕上げました。グラスの中には桜の塩漬けを浮かべて花びらが舞う様子を再現しています。



■桜ロワイヤル 2,900円(3,445円)

八重桜と大島桜の葉を漬け込んで作られた桜テイストのリキュールとシャンパンを贅沢にあわせて風味豊かにまとめました。心地よく泡がはじけるラグジュアリーな一杯です。



※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ご了承ください。

※カッコ内の表示金額は、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 バー

メインロビーから専用階段を上がるとそこが「ザ・キャピトル バー」。ロビー吹き抜けに面したハイカウンターそして庭園の緑と赤坂の街並みをのぞむソファー席など 2 つの表情を持つ都会の隠れ家です。さらにメインロビーからは専用エレベーターもご用意。まさに隠れ家という特別な空間をお楽しみいただけます。

「シーズナルカクテル 桜エッセンス」に関するお問い合わせ  
4階 ザ・キャピトル バー  
営業時間:午後 4 時～深夜 12 時  
Tel. 03-3503-0874(バー直通)  
<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/bar/index.html>

#### 【 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