

ザ・キャピトルホテル 東急

新総料理長 曾我部 俊典 就任のお知らせ

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4月1日(月)より、総料理長として曾我部 俊典(そがべ としのり)が就任いたします。ホテル内レストラン、バーから宴会やウエディング、ペストリーブティックまで、ザ・キャピトルホテル 東急がお届けする食に関わるすべてを統括し、55年にわたる伝統を継承しつつも新しい時代のエスプリを取り入れた食の提案をいたします。曾我部は、大阪の調理師専門学校卒業後、愛媛県のホテルに入社。26歳でフランスに渡り、本格的にフランス料理を学びました。帰国後は国内ホテルにてレストランシェフを歴任し研鑽を積んでいます。お客さまの心に残るおもてなしの追求と、絵画をイメージしたメニューの創作など、新しい料理の世界を開拓し続ける気概が高く評価され、この度、ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長に抜擢されるにいたりました。

「政治の中心に位置する永田町から、これまでの伝統を継承しながらも、優美で、更に深く、深化させた料理を寛ぎの空間で提供してまいります。そして、ザ・キャピトルホテル 東急から、世界に一つだけの料理が発信できるよう努めてまいります。」(曾我部 談)

ザ・キャピトルホテル 東急 開業10周年を迎える2020年に向け、新しい気持ちでより豊かで斬新な美味の数々をお贈りしてまいります。進化を続けるザ・キャピトルホテル 東急ならではの魅力溢れる食の世界にどうぞご期待ください。

総料理長 曾我部 俊典(そがべ としのり)

1959年 神奈川県生まれ

1985年 渡仏 本場のレストランにてフランス料理を研鑽

トック・ブランシュ(イールドフランス地方) / ロベルガード(イールドフランス地方)

ラ・コニエット(ベリー地方) / デルファン(ブルターニュ地方)

1987年 12月 名古屋東急ホテル入社

1992年 9月 ミッシェル・ロスタン(パリ)にて研修

2001年 5月 セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフ就任

2007年 12月 ミシュラン東京'08 一ツ星獲得

2008年 6月 横浜ベイホテル東急 総料理長就任

2017年 4月 横浜ベイホテル東急 総料理長 兼 副総支配人 就任

2019年 4月 ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長就任



記念日に来店したお客さまにプレゼントしたことからはじまった手書きのレシピ。色を何層にも重ね、丁寧に描かれるレシピは、その豊かな色彩から絵画のよう
と評される一方、メニューの平面や断面を設計図のように描きこんだ正確さと
緻密さを兼ね備えています。

1000枚におよぶレシピには「料理人である前にホテルマンである」と話す
曽我部の強い思いが込められています。

旬の素材にこだわり、その持ち味を生かしながら仕上げる見た目にも美しい
料理をぜひご堪能ください。



【 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放された「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