



THE  
CAPITOL HOTEL  
TOKYU  
T O K Y O

## NEWS RELEASE

PR-19-08 (2019/06/10)

ザ・キャピトルホテル 東急

100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

[www.capitolhoteltokyu.com](http://www.capitolhoteltokyu.com)

ザ・キャピトルホテル 東急  
オールデイダイニング「ORIGAMI」

### キャピトル牛丼

ラグジュアリーな牛丼がオールデイダイニング「ORIGAMI」に新登場

2019年6月16日(日)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、3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」にて2019年6月16日(日)から、「キャピトル牛丼」を5,464円(税金・サービス料込み)で販売いたします。肉の味を最大限に楽しんでいただくため、具材は極力シンプルに肉と玉葱のみ。試行錯誤を繰り返し開発したこだわりの ORIGAMI 特製割り下が肉の旨味をより一層引き立てます。ロイヤルコペンハーゲンの器で提供する珠玉の一杯にぜひご期待ください。

主役である肉は、厳選された黒毛和牛を使用。キメが細かくツヤのある霜降りリブロースは、肉の旨味と脂身の濃厚な味が魅力で、肉自体の風味をもっとも堪能できるといわれています。大判を2枚、約150gの迫力の見た目とは裏腹に箸で切れるほど柔らかい繊細な味わいをお楽しみいただけます。淡路島産の新玉葱など、時期に合わせて仕入れる玉葱はやさしい甘さと食感がアクセントに。こだわりの割り下には隠し味として古くから熊本県に伝わる赤酒を使用。紹興酒を思わせる芳醇な香りとすっきりとしたキレのよい甘味が特長で、ふっくらとした仕上がりで美しい艶を実現しています。



付け合わせとして自家製ピクルス、柚子果汁と刻んだ皮を加えることで爽やかに仕上げたコンソメスープを。コンディメントの温泉玉子・山葵・七味唐辛子・柚子胡椒をお好みに合わせてお使いいただき、味わいの変化をお楽しみください。

程よい酸味のある赤ワインとも好相性なので、ゆったりとディナータイムにお召しあがりいただくのもおすすめです。ザ・キャピトルホテル 東急がお届けする至極の牛丼をぜひご賞味ください。

◆キャピトル牛丼

[場 所] 3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

[提供開始日] 2019年6月16日(日)

[時 間] ランチ 午前11時～午後2時30分(L.O.)  
 ディナー 午後6時～午後9時30分(L.O.)

[価 格] 4,600円(5,464円)



自家製ピクルス / コンソメスープ 付き

コンディメント: 温泉玉子 / 山葵 / 七味唐辛子 / 柚子胡椒

※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。

※カッコ内の表示金額にはサービス料・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お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/38269/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