

ザ・キャピトルホテル 東急
オールデイダイニング「ORIGAMI」
夏季限定メニューのご案内
清涼ランチ / ORIGAMI グリルフェア
2019年7月1日(月) ~ 8月31日(土)

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7月1日(月)から8月31日(土)まで、3階オールデイダイニング「ORIGAMI」にて、本格的な夏を迎えるこの季節にぴったりの涼やかな麺料理やエネルギッシュなグリルメニューを取り揃え皆さまをお迎えいたします。ご家族や親しい方と集い暑さを忘れるひとときを過ごしてみたいはいかがでしょうか。



■清涼ランチ

この季節 ORIGAMI の風物詩となっている、3種類の冷たい麺やパスタを今年もラインアップいたします。

「コールドパスタ カルボナーラ」はパルマ産の生ハムを添えた一品。隠し味にそばつゆを使用したカルボナーラソースが、香ばしさとコクのある味わいをもたらします。高糖度で豊かな甘味を湛えた“アメラトマト”を使用したカッペリーニは、バジルとアンチョビソースがトマト本来の旨みを一層引き立てます。また、海鮮食材や夏野菜で彩る「オリガミ冷麺」はパーコーブイヨンで出汁を取ったさっぱりとした醤油風味のスープが特長。半熟卵や大葉など6種類のトッピングで、お好みの味わいにてお楽しみください。

[時 間] ランチ 午前11時～午後2時30分(L.O.)

[料 金] 各3,100円(3,682円)

- A. コールドパスタ カルボナーラ
- B. フルーツトマトとバジルのカッペリーニ
- C. オリガミ冷麺 ※オリガミ冷麺のみ2019年6月1日(土)より先行販売中



■ORIGAMI グリルフェア

毎年ご好評をいただいているグリルフェアでは、素材本来の旨みと香りを存分にお楽しみください。T ボーンステーキや子羊、タラバガニなどに加え、旬の黒鮪をダイナミックに焼き上げる一品も登場いたします。

[時 間] ディナー 午後 6 時～午後 9 時 30 分 (L.O.)

[料 金]

T ボーンステーキ	5,400 円 (6,415 円)
タラバガニのグリル	6,800 円 (8,078 円)
黒鮪のグリル	9,300 円 (11,048 円)
オマール海老のグリル	7,200 円 (8,553 円)
子羊のグリル	4,700 円 (5,583 円)
帆立貝のグリル	3,400 円 (4,039 円)
野菜のグリル	2,400 円 (2,851 円)
ディナープリフィックスコース	5,500 円 (6,534 円)～



※仕入れの状況によって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。

※カッコ内の表示料金にはサービス料・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。

【 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。

オールデイダイニング「ORIGAMI」商品に関するお問い合わせ

3 階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

営業時間：午前 6 時～深夜 0 時

Tel. 03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

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

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