

PR-19-25 (2019/10/31)

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

ザ・キャピトルホテル 東急
クリスマス ディナー 2019 のご案内

レストラン、バーにて新作メニューが登場

2019年12月1日(土)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、2019年12月1日(日)からレストラン、バーにてクリスマスを満喫していただけるスペシャルメニューをお贈りいたします。

今年のテーマは「聖なる杜のクリスマス」。豊かな緑に囲まれたホテルが建つこの地は山王の杜と呼ばれ、古くから神聖な場所として親しまれてきました。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お過ごしいただける、華やかな料理やドリンクがテーブルを彩ります。オードブル・スープ・メイン・デザートまでお好みでお選びいただけるオールデイダイニング「ORIGAMI」の“クリスマス プリフィックスディナーコース”には、今春 総料理長に就任した曾我部俊典監修によるメニューをはじめとする新作メニューが登場。また、「ザ・キャピトル バー」ではクリスマスオーナメントのような温かい色合いのオリジナルカクテル2種類を提供いたします。

◇3階 日本料理「水簾」

日本料理「水簾」の鉄板焼では、国内産伊勢海老を使用した一品や北海道産黒毛和牛“こぶ黒”を盛り込んだ全8品のディナーコースをご用意。北海道日高特産の昆布や同じく道産のもち米粉を飼料として育った牛は、コクのある赤身ととろけるような脂の旨味が魅力。サーロインとフィレの味わいの違いをぜひお楽しみください。シェフが目前で仕上げる鉄板焼ならではの、繊細かつダイナミックなパフォーマンスもお食事に華を添えます。

◆鉄板焼クリスマスディナーコース お2人さま 41,323円(50,000円)

[期間] 2018年12月21日(土)～25日(水)

[時間] 午後5時30分～午後10時(L.O.午後9時30分)



蟹のフラン
 海老と明太子のタラモサラダ
 鱈と帆立のブイヤベース
 国内産伊勢海老の鉄板焼
 北海道産黒毛和牛“こぶ黒”のステーキ
 ガーリックライス 赤出汁 香物
 苺のフランベ バニラアイス添え
 コーヒー・小菓子

【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。

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

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/suiren/plan/56365/index.html>

◇3階 オールデイダイニング「ORIGAMI」

オールデイダイニング「ORIGAMI」では、毎年ご好評いただいている 2 種類のコースをお届けいたします。ブイヤベースをはじめとする人気メニューや、シェフが目の前でカットिंगをするトマホークステーキなどパーティを盛り上げる料理が揃う“クリスマス パーティプラン”。オードブル・スープ・メイン・デザートまですべてお客さまのお好みでお選びいただける“クリスマス プリフィックスディナーコース”は、総料理長 曾我部俊典が監修したメニューが初登場いたします。ORIGAMI スタイルで提供する本格的なフランス料理をぜひご堪能ください。

◆クリスマス パーティプラン お 1 人さま 11,000 円(13,310 円)

[期 間] 2018 年 12 月 1 日(日)～25 日(水)

[時 間] 午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)



鮎とエリンギ茸のフリカッセ / シーザーサラダ 生ハム添え /
 魚介のブイヤベース ガーリックトースト添え“ORIGAMI スタイル” /
 US アンガス牛のトマホークステーキ カットニングサービス /
 サバラン フリュイルージュ / コーヒー

<フリードリンク 2 時間付き>

スパークリングワイン / ワイン(白・赤) / ビール /
 ウーロン茶 / コーラ / ジンジャーエール

※3 日前までにご予約ください。※2 名さまより承ります。

◆クリスマス プリフィックスディナーコース お 1 人さま 9,000 円(10,890 円)～

[期 間] 2019 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)

[時 間] 午後 6 時～午後 9 時 30 分(L.O.)



アミューズ

トマトのボンボン カプレーゼ

オードブル (下記よりお選びください)

鮑とエリンギのフリカッセ

聖夜の始めにオマール海老・蕪・トリュフのアンサンブル バニラ風味(*)

スープ (下記よりお選びください)

オニオングラタンスープ

平目のムース サフランスープ仕立て (*)

メインディッシュ (4種類よりお選びください)

天使海老と舌平目のポッシュェ シャンパンソース

国産牛のリブローズのローストビーフ +3,000円(+3,630円)

国産牛のフィレステーキ“ロッシーニ” ブッシュド ノエル仕立て
+4,200円(+5,082円)

阿波尾鶏のコンフィ レンズ豆と共に

鹿フィレ肉のポワレ マニゲット風味 バニユルスワインソース (*)

チーズ盛り合わせ(お好みで) +1,200円(+1,452円)

デザート (下記よりお選びください)

サバラン フリュールージュ

クレームブリュレ ミルクアイスとフルーツ添え

コーヒーと小菓子

(*) は曾我部料理長監修メニューです

【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エスタイルに加え、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/56362/index.html>

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/origami/plan/56363/index.html>

◇4階 ザ・キャピトル バー

ザ・キャピトル バーでは、聖夜を彩るにふさわしい華やかな 2 種類のカクテルを取り揃えます。今秋リニューアルしたくつろぎの空間で、上質なひとときをお過ごしください。

◆クリスマス カクテル

[期間] 2019年12月1日(日)～25日(水)

[時間] 午後4時～午前0時 (L.O.午後11時30分)



A. クリスマスイブ 2,167円(2,622円)

ストロベリーリキュールとシャンパンをベースにブルーベリーやラズベリーなどベリーをふんだんに使用したチャーミングなカクテル。ヨーグルトのリキュールが酸味のアクセントに。女性にも飲みやすいフルーティーな一杯です。

B. クリスマスツリー 2,167円(2,622円)

エルダーフラワーのリキュールとシャンパーニュを合わせ、ローズマリーの香りをプラスしました。ハーブの香りとシャンパーニュの芳醇な味わいをお楽しみください。

【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。

4階 ザ・キャピトル バー
 営業時間: 午後 4 時～午前 0 時
 Tel: 03-3503-0874

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/restaurant/bar/plan/56305/index.html>

◆ルイナール ブラン・ド・ブラン “マグナム ボトル” バイ ザ グラス 1 杯 3,300 円(3,993 円)

クリスマス期間中のディナータイムに、3 レストランとバーにてルイナール ブラン・ド・ブラン “マグナム ボトル” をグラスにて販売いたします。



【期間】2019 年 12 月 21 日(土)～25 日(水)

【対象店舗】 日本料理「水簾」/中国料理「星ヶ岡」/

オールデイダイニング「ORIGAMI」/ ザ・キャピトル バー

<ルイナール>

世界で最も歴史のあるシャンパーニュメゾンとして知られています。シャルドネ種のみから作られる繊細でエレガントな味わいと芳醇な香りの絶妙なバランスをお楽しみください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※カッコ内の表示料金にはサービス料 10%・消費税 10%が含まれております。

※写真はイメージです。

【 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 m²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