

ザ・キャピトルホテル 東急

伝統の滋味に創意工夫を重ねたフランス料理へと全メニューを刷新

ウエディング グランドメニュー リニューアル

2020年2月9日(日)ウエディングフェアにて発表、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、2020年2月9日(日)に開催するウエディングフェアより全てのウエディング グランドメニューをリニューアル。今秋に迎える開業10周年に先立ち2019年春より総料理長に就任した曾我部 俊典による、新たなコースメニューの販売を開始いたします。

披露宴の演出や幅広い年齢層のゲストにあわせて料理をお選びいただけるよう、4種のコースを取り揃えました。グランドメニュー(3種)は、ご新郎ご新婦やゲストへの気持ちをそれぞれのコース名に込め、ストーリー性のあるメニュー構成にて展開。まるでレストランで食事をしているかのように、披露宴の進行にあわせて繊細な仕立ての料理を提供いたします。また、ウエディングには珍しい、季節にあわせてメニューが変わるシーズナルコース(1種)を揃えた点も特長。フォワグラやトリュフなどフランス料理の王道食材から色鮮やかな野菜や果実まで、選び抜かれた食材の数々が祝宴に華やぎを添えます。

ゲストに感謝の気持ちを伝え、至福のひとときを演出する料理は披露宴の要と言っても過言ではありません。曾我部は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てまいりました。今回手がけるフランス料理のフルコースでは、一般的な婚礼料理の枠を超え、緻密に計算された奥深い味わいを余すところなくご堪能いただけます。

◇◆新ウエディング グラントメニュー 概要◆◇

◆恵 megumi

晴れの日を迎えられたおふたりとゲストに、恵みあふれるひとときをお過ごしいただきたいという願いを込めました。松阪牛、オマール海老、フォワグラ、トリュフなど選び抜いた素材を用いて色鮮やかに仕立てます。フランス料理の醍醐味を存分に味わっていただけるリユクスなコースです。

[期間] 通年

[料金] お1人さま 25,000円(30,250円)

[メニュー]

- ・祝宴のはじめに フレンチキャビアのカクテル
- ・フォワグラのプレッセ 緑の絨毯とお花畑
- ・シェリー酒香るコンソメスープとロワイヤル タピオカと金箔を添えて
- ・オマール海老のフリチュール 香味オイルのアクセント
- ・林檎のシャーベット
- ・トリュフを添えた松阪牛フィレ肉のグリエ 可愛いガルニチュールのアンサンブル
- ・フランス産チョコレートをさまざまなテクスチャーで表現
イチジクの赤ワイン煮とオレンジのコンフィチュールとのハーモニー
- ・芳醇な香りのトアルコ トラジャ ブレンドコーヒーと小菓子



◆刻 toki

ザ・キャピトルホテル 東急がこれまで刻んできた歴史と婚礼への想いを具現化した、ホテルの代名詞とも呼べる優雅で上質なコース。隣接する日枝神社をモチーフにした前菜にはじまり、ホテルのシグネチャーディッシュの一つであるブイヤベースや極上の和牛フィレ肉など、洗練された味わいをラインアップしました。

[期間] 通年

[料金] お1人さま 19,000円(22,990円)

[メニュー]

- ・朱色の手毬に包まれたズワイ蟹のレムラードサラダ 日枝の杜の佇まい
- ・フォワグラのソテー マニゲット風味 蕪のピュレとバルサミコソースで召しあがれ
- ・ザ・キャピトルブイヤベース 魚介と野菜のマリアージュ
- ・優しく火を入れたトラウトのコンフィ 鮮やかなクレソンのムース
- ・カラマンシーのシャーベット
- ・和牛フィレ肉のグリエ マデラワインソース モリーユ茸を添えて
- ・ヴァニラ風味のクリームブリュレ バラのアイス添えて
- ・コーヒーと小菓子



◆想 omoi

ご新郎新婦のゲストへの想い、そしてご家族への感謝の想いを表現。牛フィレ肉やフォワグラ、新鮮な野菜や魚介をふんだんに使い、普段フランス料理になじみのない方にも、その醍醐味を心ゆくまで味わっていただける優美で軽やかなコースに仕立てました。

[期間] 通年

[料金] お1人さま 16,000円(19,360円)

[メニュー]

- ・祝宴のはじめに サーモンピンクのメダイヨン エキゾチックチャツネのアクセント
- ・ホタテ貝のロザス仕立て 柚子風味
- ・フォワグラとリードヴォーと椎茸のムースリヌスープ
- ・プロヴァンスフルーツをナッペした真鯛のオープン焼き トマトヴェルジュソース
- ・グレープフルーツのシャーベット
- ・牛フィレ肉のグリエ トリュフバター風味 林檎のピュレとともに召しあがれ
- ・クレメダンジュ 赤い果実とラベンダーの泡を纏わせて
- ・コーヒーと小菓子



◆彩 春夏 irodori

半年ごとにメニューが変わる、四季の移ろいを追いかけた彩り豊かなコースです。芽吹き季節である春夏には色鮮やかな野菜や果実を用い、新たな門出を祝福するような華やかな料理を取り揃えました。他の人とは違う、おふたりならではの披露宴を希望されるカップルにおすすめです。

[期間] 2020年3月1日(日)～8月31日(月)

*2020年9月1日(火)～2021年2月28日(日)は秋冬コースとなります

[料金] お1人さま 22,000円(26,620円)

[メニュー]

- ・祝宴のはじめに ホワイトアスパラガスとズワイ蟹のバトン 青林檎のハーモニー
- ・リードヴォーのキャラメリゼ エピス風味 金箔飾り
- ・コンソメゼリーと海の幸のロワイヤル じゅんさいを添えて
- ・花サラダを添えた金目鯛のリゾット ピストゥースープとともに
- ・白桃のシャーベット
- ・仔羊のロティ カモミールソース *ご要望により、和牛フィレ肉への変更も承っております
- ・エキゾチックなパブロヴァ
- ・コーヒーと小菓子



曾我部 俊典 Sogabe Toshinori

ザ・キャピトルホテル 東急 副総支配人 兼 総料理長。1959年神奈川県生まれ。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ぶ。帰国後、1987年名古屋東急ホテルに入社。2001年セルリアンタワー東急ホテル「クーカーニョ」シェフへ就任し、2007年「ミシュラン東京'08」一ツ星を獲得。2008年横浜ベイホテル東急 総料理長へ就任し、2017年からは副総支配人も兼任。2019年4月から現職。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ほか、後進の育成にも力を注いでいる。

※日本料理「水簾」、中国料理「星ヶ岡」、オールデイダイニング「ORIGAMI」からご用意するアラカルトメニューもございます。

※記載のメニューや食材は仕入れ状況によって内容が変更になることもございます。

※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。

ウエディング グランドメニューに関するお問い合わせ

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション(受付時間:午前 10 時～午後 7 時)

Tel. 03-3503-0109 (代表) Mail: capitol-h.bo@tokyuhotels.co.jp

<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/information/58936/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 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・川邊(かわべ)・柳瀬

Tel. 03-6206-1576 / Fax. 03-3503-0877 Mail : capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp