

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-12-32 (2013・3・28)

ザ・キャピトルホテル 東急 オールデイダイニング「ORIGAMI」
美食と美酒が生み出す上質なマリァージュを堪能
～春のブルゴーニュ料理フェア～
2013年4月1日(月)～2013年5月31日(金)



ザ・キャピトルホテル 東急（千代田区永田町、総支配人：但馬 英俊）では、2013年4月1日（月）より2013年5月31日（金）まで、3F オールデイダイニング「ORIGAMI」にて、フランス ブルゴーニュ風の料理とソムリエ厳選のワインをご提供する「春のブルゴーニュ料理フェア」を開催いたします。

フランスのボルドー地方と並び、優れたワインの産地であるブルゴーニュ地方は、同時に美食の地域でもあります。そのブルゴーニュ地方の人々が楽しむ美食と美酒のマリァージュを、フランスから遠く離れた東京の地でもご堪能いただけるフェアを企画いたしました。ブルゴーニュ地方の伝統料理であるエスカルゴの香草バター焼きをはじめとした料理を、ホテルが契約する伊豆河津の農家から直送する旬の春野菜など厳選した食材を使用し、ORIGAMI のシェフが腕によりをかけて仕上げました。料理との相性を考え、ソムリエが厳選したフランス ブルゴーニュ産のワインもご用意いたしました。

本フェアでご提供するアラカルト料理は前菜・スープ・メインなど全5品。ORIGAMI 自家製のエスカルゴバターをたっぷり使用した「フランス産エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風」は、バターにパセリやニンニクだけではなくエスカルゴを下茹でしたブイヨンを混ぜ、バター自体にもエスカルゴの旨味を加えました。また、フランス料理の定番と言われる仔羊やオマール海老などの料理もご用意しました。シェフの食材へのこだわりから、仔羊は希少価値の高いソルトブッシュラム（※）をご用意するなど、美食をより美味しくお召し上がりいただくために、ホテルならではのこだわりの食材で仕上げるブルゴーニュ風の料理をご提供いたします。（メニューは別紙をご覧ください）

併せてお楽しみいただきたいワインは、ブルゴーニュ地方の「コート・ドール県」（フランス語で黄金の丘の意味）より、ヴォーヌ ロマネ産やペルナン ヴェルジュネス産の上質なワインを、ソムリエが厳選しご用意いたしました。

※ソルトブッシュラム・・・地中からミネラルや塩分を吸収するとされるオーストラリアのごく一部にしか生息しないハーブ“ソルトブッシュ”を与えて育てた仔羊。月間約400頭しか生産されない希少価値の高い仔羊で、その肉質は繊細でジューシー、きめ細やかな霜降りとさらりと消える上品な脂が魅力

本フェアの料理をコース仕立てでご提供する“シェフブルゴーニュスペシャルコース”も特別にご用意。美食と美酒が織り成す上質なマリァージュを心行くまでご堪能ください。

ザ・キャピトルホテル 東急

【春のブルゴーニュ料理フェア 概要】

【開催期間】 2013年4月1日(月)～2013年5月31日(金)

【開催場所】 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」

【提供時間】 ディナータイム 18:00～21:30 (L.O.)

【アラカルト紹介】

- ”前菜” フランス産エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風 2,310円
- ”スープ” ホワイトアスパラガスの冷たいブルーデ 3,234円
- ”魚料理” オマール海老のアメリケーヌ 4,908円

～肉料理 ソルトブッシュラム～

- 肩肉と野菜の煮込み “ナバランダニョー” 3,465円
- ショルダーリブ、メークイン、ガーリック、オニオンのオープン焼き
清見とクリームチーズで和えたサラダと共に 4,504円

※ ディナープリフィックスコース (5,544円～) でもお選びいただけます。
(料理に応じて追加料金を頂戴する場合がございます。)

【ブルゴーニュワイン】

Glass 1,100円～ / Bottle 5,000円

- 黄金の丘の意味を持つワインの名産地「コート・ドール県」の、ヴォーヌ ロマネやペルナン ヴェルジュネス、ピュリニー モンラッシェ産のワインなど、ソムリエがこのフェアのために厳選したブルゴーニュ産のワインをご用意しました。

【シェフブルゴーニュスペシャルコース】

10,000円 (1名様料金 / 2名様より)

- 前菜に「フランス産エスカルゴの香草バター焼き ブルゴーニュ風」、メインには「ソルトブッシュラム」を使用した「ショルダーリブ、メークイン、ガーリック、オニオンのオープン焼き」をご用意した全6品の、本フェアを余すことなくお楽しみいただけるコースです。期間限定のブルゴーニュワインとともに上質なマリアージュをご堪能ください。
※ドリンクは、料金に含まれておりません。

※ 表示料金は、サービス料(10%)及び消費税が含まれております。



〔お客様のお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

オールデイダイニング「ORIGAMI」

Tel:03-3503-0872 (ORIGAMI 直通)

E-Mail: capitol-h.origami@tokyuhotels.co.jp

〔本件に関するお問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急

マーケティング&セールス：前場(ぜんば)

Tel:03-6206-1576 (マーケティング 直通)

E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp

2

ザ・キャピトルホテル 東急

■ ホテル 概要

「ザ・キャピトルホテル 東急」は、旧キャピトル東急ホテルを前身に、「都心の喧騒を忘れる上質な時間、四季の移ろ和（やわ）らぎのホテル」をテーマとして生まれ変わった新しいホテルです。東京都心・永田町に位置し、地下鉄 国会議事堂前駅・溜池山王駅に地下直結という抜群の利便性を誇りながら、隣接する日枝神社の緑に豊かな自然を感じる絶好のロケーション。「本質的な和」をコンセプトとし、13室のスイートルームを含む全251客室のほか、5つのレストラン&バー、540平方メートルの「鳳凰」を中心に5つの宴会場、スパ&フィットネスには20mのインドアプールを含む会員制フィットネスクラブと、スパ&バーバー「カージューラジャ ティアド」を完備しています。

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-10-3

TEL:03-3503-0109 (ホテル代表)

www.capitolhoteltokyo.com

地下鉄千代田線・丸ノ内線 「国会議事堂前」駅

6番出口 地下直結

地下鉄南北線・銀座線 「溜池山王」駅

6番出口 地下直結



■ オールデイダイニング「ORIGAMI」概要

時間帯を気にせず終日ご利用いただける「ORIGAMI」。新鮮な野菜をたっぷり使ったやさしいフレンチテイストのメニューをご用意しております。フイヤベースやローストビーフなど、ソムリエお奨めのワインととも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の時代から続く名物メニューをはじめ、バラエティ豊かなアラカルトもお召し上がりいただけます。柔らかな自然光と水庭に面した店内には、開放感のある個室もございます。

ザ・キャピトルホテル 東急 3F (LF)

Tel:03-3503-0872

オールデイダイニング「ORIGAMI」

6:30~24:00 (L.O.23:30)

