

ときをこえて、
新たなる時代へ

50th

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-13-4 (2013・4・24)

創業 50 周年 企画第一弾
今なお受け継がれる 伝統の味と懐かしの逸品
～ 50 周年記念 リヴァイバルディナー ～
オールデイダイニング「ORIGAMI」 / 6月1日(土)～6月30日(日)

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）は、2013年6月20日で、1963年の創業より50周年という節目のときを迎えることとなりました。日ごろからご愛顧いただく皆様へ感謝の気持ちを込め、50周年を記念した様々なフェアやキャンペーンを実施してまいります。

その第一弾となる企画は、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて6月1日（土）から6月30日（日）の1ヶ月間限定で、皆様をおもてなししてきた伝統のメニューなどをご堪能いただく「50周年記念 リヴァイバルディナー」をご提供いたします。

本コースは、創業からその名を受け継ぐ「ORIGAMI」の、今なお人気を博している名物料理「ジャンボバーガー」・「排骨拉麺（パークーメン）」・「インドネシア風フライドライス」を、一度に味わうことができる特別ディナーコースです。レギュラーサイズでご提供しているメニューを、特別にミニサイズに仕立て、それぞれの伝統の味を1つのコースに盛り込んだ、「3種類全部食べたい」というお客様の声に応えた限定企画です。今回のコースのためだけに復刻する前菜などと合わせ、昔を知る方やこれから訪れる皆様に、ホテルが継承する伝統の料理とサービスでおもてなしいたします。

「ジャンボバーガー」は、国産牛100%のハンバーグステーキのパテを使用し、オーダー時にお好みの焼き加減をお伺いしてご提供いたします。ハンバーグ好きの外国人が「ディス イズ バーガー！！」と泣いて喜んだというエピソードがあるほどの本格的な味わいです。「排骨拉麺（パークーメン）」は、かつての総支配人が「日本人の好きな料理を提供しよう」とシェフに提案したことで考案されました。サクサクの排骨は、醤油ベースの味付けをした自家製で肉厚でジューシー。薬味の葱をどっさり乗せて食べるのが定番で、今なおランチタイムで最も人気の高い逸品です。「インドネシア風フライドライス」は、インドネシアやマレーシアの料理“ナシゴレン”をアレンジしたもので、アジアの地域から訪れるゲストのために考案しました。現地特有の辛味調味料であるサンバルを添えたこの料理は、上に乗る目玉焼きをくずし、お好みの辛さのサンバルと一緒に混ぜてからお召し上がりください。

その他、旧キャピトル東急ホテル時代に人気の高かった「オマールテルミドール」や「アボカドとシーフードのカクテル」などを現在の「ORIGAMI」のテイストにアレンジした逸品をお楽しみいただける本コースは1ヶ月間限定。50周年という節目の機会に、今なお継承する伝統の味を、当ホテルの食の歴史とともにご堪能ください。

ザ・キャピトルホテル 東急は、創業当初から継承するおもてなしの精神をそのままに、これからも最上の「和らぎ」をご提供し、進化を続けてまいります。本企画をはじめ50周年を記念した特別企画を順次、展開してまいります。

ザ・キャピトルホテル 東急

【50周年記念 リヴァイバルディナー 概要】

- ◆ 伝統の味と懐かしの逸品をご用意した特別ディナーコース

【価 格】	1名様 8,000円 (2名様より承ります)
【提供期間】	2013年6月1日(土)～6月30日(日)
【提供場所】	オールデイダイニング「ORIGAMI」
【提供時間】	18:00～21:30 (L.O.)

※3日前までにご予約をお願いいたします。

※表示価格は、サービス料(10%)及び、消費税を含んでおります。

【50周年記念リヴァイバルディナー コースメニュー紹介】

- 真鯛の昆布締め“カルパッチョ”和風仕立て
- シーフードとアボカドのカクテル
- オマールテルミドール
- シャンボバーガー“ミニ”
又は
国産牛100%のハンバーグステーキ
こだわりキノコ入りデミグラスソース
- インドネシア風フライドライス
- 排骨拉麺(パーコーメン)
- シェフパティシエから季節のデザート
- コーヒー
- キャピトル自家製ブレッド



〔お客様からのお問い合わせ〕
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 (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

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、四季の移ろう和（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、ペストリーブティック、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.capitolhoteltokyu.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。ブ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)

