

ザ・キャピトルホテル 東急

ときをこえて、
新たなる時代へ 50th

報道関係各位

PR-13-14 (2013・8・8)

大切な人と過ごす記念日を最高の思い出に
50周年記念切手プレゼント 「秋に祝福 記念日プラン」
2013年9月1日(日)～11月30日(土)

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9月1日(日)から11月30日(土)にかけて、お誕生日や結婚記念日など、大切な人と過ごす記念日を最高の思い出にしたいと願う方のために、ご宿泊とケーキやシャンパン付のご夕食がセットになったプランに、50周年ならではの特典をお付けした記念日プラン(33,500円～)を販売いたします。

当ホテル 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」でお召し上がりいただくご夕食には、ORIGAMI自慢の料理が並ぶ全5品のシェフおすすめディナーに、記念日を盛り上げるシャンパ

ント、シェフパティシエが心を込めて作るメッセージ入りホールケーキを特典としてご用意いたしました。コースのメインには、旧キャピトル東急ホテル ケヤキグリルより受け継ぐ自慢の熟成国産牛のローストビーフをゲストの目の前でカッティングサービスいたします。シェフ自らカッティングするパフォーマンスや、お食事後のメッセージ入りホールケーキなど、記念日をより特別な日になるよう演出いたします。

今回ご用意するお部屋は、6mワイドスパンの窓からパノラマビューがお楽しみいただける「デラックス キング」をはじめとした3タイプと、ライブラリーラウンジがご利用いただける27F～29F クラブフロアの2タイプです。コーナーに位置し2面の窓を持つツインルーム「プレミア コーナー ツイン」や、63㎡と広々とした空間が魅力の「プレミア キング」、クラブフロアでは高層階ならではの東京の夜景が展望でき、記念日にふさわしい上質で優雅なひとときをお約束いたします。

さらに今年6月で迎えた創業50周年を記念し製作した「50周年記念特別切手」をホテルからプレゼントさせていただきます。1963年この地にホテルが創業して50年という節目の年、さらなる半世紀を今後も築いていけるよう願いを込め、50周年にちなんだ50円切手(10枚/1セット)を製作いたしました。いずれの切手も、現ホテルの象徴となるシーンをデザインした特別な切手であり、この宿泊プランでしか手に入らない限定品です。

大切な人と過ごす記念日を、都会の喧騒を忘れる洗練された和モダンの空間と、創業当初から継承されるおもてなしの精神で、特別な日になるよう「最上の和らぎ」をご提供いたします。



ザ・キャピトルホテル 東急

【秋の記念日プラン 概要】

【販売期間】

2013年9月1日（日）～2013年11月30日（土）

【部屋タイプ・料金】 1泊夕朝食付き

1室2名様利用時のお1名様あたり（サービス料・消費税込み／東京都宿泊税別）

客室タイプ	平日	休前日
デラックス キング またはデラックス ハリウッドツイン（45㎡）	33,500円	36,500円
プレミアム コーナーツイン（57㎡）	36,500円	39,500円
プレミアム キング（63㎡）	39,500円	42,500円
クラブ デラックス キング または クラブ デラックス キング ハリウッドツイン（45㎡）	38,500円	41,500円
エグゼクティブスイート（102㎡）	60,000円	70,000円

※東京都宿泊税別

※ご予約は3日前までとさせていただきます

【プラン内容】

●ご夕食 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」（18:00～21:30）

【シェフおすすめディナー】

- ・ アミューズ
- ・ 前菜
- ・ 伊豆稲取直送金目鯛のピヤベース&ガーリックトースト
- ・ 熟成国産牛のローストビーフ ザ・キャピトル契約農家産 旬野菜を添えて
 カッティングサービス グレイビーソース&フレッシュフォースラディッシュ添え
- ・ デザート
- ・ コーヒー

● ご朝食 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」

【4種類のセットメニューからお一つお選びいただけます】

【特典】

- ご夕食時 シャンパンをご用意させていただきます。
（アルコールが苦手な方には、ノンアルコールシャンパンをご用意いたします）
- ご夕食時 メッセージ入りのホールケーキをご用意いたします。
- 50周年記念特別切手プレゼント。

〔お客様のご予約・お問い合わせ〕

ザ・キャピトルホテル 東急
宿泊予約
TEL:03-3503-0109

〔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