

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-17 (2014・10・15)

聖なる夜をホテルメイドの美食とともに過ごしてください
ザ・キャピトルホテル 東急 クリスマスディナーのご案内



※ORIGAMI シェフスペシャルコース イメージ

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、2014年12月21日（日）から12月25日（木）まで、3F オールデイダイニング「ORIGAMI」と日本料理「水簾」にてクリスマスディナーをご提供いたします。

一年に一度の聖夜が優雅で思い出深いものとなるよう、シェフたちがその思いを込めた特別コースをご用意いたしました。食材・味わい・盛り付け全てにこだわった華やかな夜にふさわしいクリスマスディナーです。

オールデイダイニング「ORIGAMI」では、フォアグラなどの世界三大珍味、カナダ産オマール海老、フランス産エスカルゴ、国産牛フィレ肉など、贅を尽くした食材にシェフが腕を振るうスペシャルコースをご用意。他にもシェフこだわりの「土佐はちきん地鶏」をアレンジしたコースや ORIGAMI の看板メニュー「ブイヤベース」と「ローストビーフ」を一度にお楽しみいただける「ローストビーフディナー」もご提供いたします。

日本料理「水簾」では柘植板長による、旬の食材をふんだんに使用し見た目も美しく盛り付けた「クリスマス懐石」をご用意、又人気の鉄板焼カウンターでは素材にこだわった国産牛などさまざまな高級食材を目の前で焼き上げていく、シェフの鮮やかな手さばきをご堪能いただける「鉄板焼 クリスマスディナー」が聖夜を特別に演出します。

そのほか、お部屋でゆっくりくつろぎながらディナーをお召し上がりいただく宿泊プランや、中国料理「星ヶ岡」で通常土日祝日のみで開催する人気のオーダー式バイキングをクリスマス期間は連日開催するなど、ホテル全体でクリスマスムードを盛大に盛り上げます。一年で最も輝きを放つ聖夜のひとときを、ぜひ、ザ・キャピトルホテル 東急でお過ごしください。



※水簾 鉄板焼 クリスマスディナー 1

ザ・キャピトルホテル 東急

【ザ・キャピトルホテル 東急 クリスマスディナーのご案内 概要】

● オールデイダイニング「ORIGAMI」

[提供期間] 2014年12月21日(日)～12月25日(木)

[提供時間] ディナー 18:00～21:30(ラストオーダー)

パロティースディナー お1人様 11,315円

熟成した味わいが特徴の“土佐はちきん地鶏”をアレンジした「土佐はちきん地鶏のパロティース シソとフォアグラの香り キノコのクランブルと共に」をメインとした全7品のディナーコースです。

ローストビーフディナー お1人様 13,887円

ORIGAMI の二大看板料理「金目鯛と天使海老のフイヤベース ガーリックトースト添え ORIGAMI スタイル」と「シェフによる国産牛のローストビーフのカットアップ フォースラディッシュとグレイビーソースを添えて」を一度にお楽しみいただけます。メインディッシュは、シェフが目の前でローストビーフのカットアップサービスを行います。

シェフスペシャルコース お1人様 16,458円

ORIGAMI シェフが最もお勧めする特別ディナーコースです。世界三大珍味をはじめ、カナダ産オマール海老やフランス産エスカルゴなどのこだわり食材を全8品の逸品に仕上げご提供いたします。ソムリエ厳選のワインとご一緒にお楽しみください。メニューは下記の通りです。

メニュー

- シェフからの一品 雲丹のフラン キャビアと共に
- 前菜 茸とリードヴォー、エスカルゴのフリカッセ
ブルギニオンソース クリスマススタイル
- スープ カナダ産オマール海老のフイヤベース
ガーリックトースト添え ORIGAMI スタイル
- お口直しのソルベ シャンパンのグラニテ
- メインディッシュ 国産牛フィレ肉のグリル フォアグラをあしらひ
トリュフのソース
- フロマージュ リンゴのキャラメリゼとフロマージュ
- デザート シェフパティシエからクリスマスの贈り物
- お食事後に コーヒー、小菓子



ザ・キャピトルホテル 東急

● 日本料理「水簾」

[提供期間]	2014年12月21日(日)～12月25日(木)		
[提供時間]	ディナー 17:30～22:00 (L.O.21:30)		
[提供メニュー]	クリスマス懐石	お1人様	18,514円
	鉄板焼クリスマスディナー	お2人様	35,000円

※ 仕入れの状況により、食材やメニュー内容が変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

※ 表示料金にはサービス料(10%)及び消費税が含まれております。

そのほか、中国料理「星ヶ岡」では、通常 土日祝日開催のオーダー式バイキング「スペシャルトリート」を連日開催いたします。

オールデイダイニング「ORIGAMI」のシェフが手掛ける特別ルームサービスディナーが付いたクリスマス限定宿泊プランもご用意しております。詳細につきましては下記までお問い合わせください。

〔本件に関するお問い合わせ〕
 マーケティング：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

〔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

ザ・キャピトルホテル 東急
 日本料理「水簾（すいれん）」
 Tel:03-3503-0873（直通）
 E-Mail: capitol-h.suiren@tokyuhotels.co.jp

■ 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

