

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-14-24 (2015/3/19)

ザ・キャピトルホテル 東急 開業5周年記念
パリが誇るスターシェフ ギィ・マルタン

至高の晚餐



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、今年10月に迎える開業5周年を記念しパリが誇るスターシェフ、ギィ・マルタン氏を招いたディナーイベントを開催いたします。

多くの著名人から愛されるフランス屈指のレストラン「ル・グラン・ヴェフル」オーナーシェフギィ・マルタン氏が1990年の初来日以来、25年の親交を結ぶ総料理長、加藤完十郎とともに至高のフルコースをご提供いたします。

大変ご好評をいただいた2012年開催以来2回目となる今年は、ホテル開業5周年を記念しさらにスケールアップ。「ル・グラン・ヴェフル」のメニューとその技、感性を余すところ無くご堪能いただけます。1日限りのスペシャルディナーを是非この機会にお楽しみ下さい。

ザ・キャピトルホテル 東急

「パリが誇る スターシェフ ギィ・マルタン 至高の晩餐」 概要

場 所：ザ・キャピトルホテル 東急 1階「鳳凰」
開 催 日：2015年6月11日（木）
受付時間：18：00
開宴時間：18：30
料 金：お1人様 30,000円（フルコース・お飲み物・サービス料・税込み）
定 員：200名様（ご予約制）

【予約受付 2015年4月1日より】

ザ・キャピトルホテル 東急 宴会リザーベーション
TEL:03-3503-0109（10:00～19:00）

ギィ・マルタン

パリの歴史的名店「ル・グラン・ヴェフル」のオーナーシェフ。
1957年生まれ。アヌシーでピザ焼き職人としてキャリアを開始、1981年「シャトー・ド・クドゥレ」で料理長、1990年にミシュラン二つ星を獲得。
2012年レジオン・ドヌール・勲章オフィシェ受章。ザ・キャピトルホテル 東急総料理長 加藤完十郎とは1990年初来日より親交を深めている。



加藤 完十郎（かとう かんじゅうろう）

ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長。
1952年生まれ。38歳の時にギィ・マルタン氏と出会い、それをきっかけに幾度となく渡仏。彼の厨房で研鑽を積み、現在でも深い親交を持つ。2005年今井浜東急リゾート総料理長に就任。
2010年ザ・キャピトルホテル 東急 総料理長に就任。2013年より東急ホテルズ総料理長を兼任。
調理部門の総責任者として陣頭指揮を執りながら後進の育成にも力を注いでいる。

ザ・キャピトルホテル 東急は5周年を迎えます。



Experience the Difference
次の未来へ

キャピトル東急ホテル時代、
お客様への志とした
「Experience the Difference
＝他のホテルではできない経験を」。
この思いを再び胸に刻み、
いつまでも変わらない大切なこと、
新しさを追求し続けることを重ねつつ、
次の時代へ歩んでまいります。

【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：川邊（かわべ）
TEL:03-6206-1576（マーケティング直通）
E-Mail:capitol-h.mk@tokyuhotels.co.jp