

## ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-02 (2015/5/26)

～ホテル開業5周年記念 パリが誇るスターシェフ～  
ギィ・マルタン プロデュース ディナーコース



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、2015年6月12日（金）から6月30日（火）まで、オールデイダイニング「ORIGAMI」にて「ギィ・マルタン プロデュース ディナーコース」を提供いたします。

この度ザ・キャピトルホテル 東急の総料理長 加藤完十郎と25年来に及ぶ親交があることから、今年10月に迎える当ホテル開業5周年を記念した特別なメニューをご提案いただきました。親日家としても知られるギィ・マルタン氏のメニューには随所に和のテイストも盛り込まれています。

ギィ・マルタン氏はミシュランガイドで二ツ星を獲得したパリの老舗レストラン「ル・グラン・ヴェフル」のオーナーシェフ。同店は1760年の創業以来、約250年もの歴史を持ち古くはナポレオンやヴィクトル・ユゴー、近代ではシラク元大統領をはじめとする多くの著名人に愛されています。

6月12日（金）のフェア初日にはギィ・マルタン氏ご本人も登場し、各テーブルにてお客さまにご挨拶をいたします。フランスのみならず世界中の美食家から敬愛されるシェフのメニューを、この機会にぜひご賞味ください。

※予定が変更になる場合がございますこと予めご了承ください。（メニュー詳細は別ページをご覧ください）

1

## ザ・キャピトルホテル 東急

### 【ギィ・マルタンメニューフェア 概要】

[場所] 3F オールデイダイニング「ORIGAMI」

[開催期間] 2015年6月12日(金)～6月30日(火) 18:00～21:30(L.O.)

[価格] 9,000円(税サ込み)

[コース内容]

～前菜～

鴨のフォワグラのテリーヌ

キュウリ、トマト、白ブドウのコンディマン添え

ハーブを使った緑のジュ

～メイン～ ※どちらかお選びいただけます

タンダーリ風味のスズキのロティ 野菜の煮込み

ビネガーに漬けたシメジ添え 緑のルッコラのジュと共に

又は

地鶏のロティ、トマトのコンフィ

ヴェルヴェーヌ風味のピストゥー 豆腐仕立て

～デザート～

はちみつでキャラメリゼしたパイナップルとパッションフルーツ

ジンジャーのビスキュイ エスプレットピーマンの飴のプレートを添えて

ミニアルデーズ(小菓子)

コーヒー

※鴨のフォアグラはサラダ社に協賛していただいております。

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございますこと予めご了承ください。

### ギィ・マルタン Guy Martin

パリの歴史的な名店「ル・グラン・ヴェフル」オーナーシェフ。

1957年生まれ。アマ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・クードウレ」で料理長、

1985年「シャトー・ド・ディヴォンヌ」でミシュランガイドの一ツ星、1990年に二ツ星を獲得。

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 東急の総料理長 加藤完十郎とは、1990年初来日より親交を深めている。

〔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：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

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。