

ザ・キャピトルホテル 東急

報道関係各位

PR-15-05 (2015/06/17)

～職人芸が光る 涼やかな旬の味覚～

日本料理「水簾」鱧懷石コース

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7月1日(水)から8月31日(月)まで日本料理「水簾」にて鱧懷石コースを提供いたします。

「梅雨の雨を飲んで美味しいくなる」と言われる鱧は、梅雨明けにかけて身に脂が乗り、まさに旬を迎えます。小骨が多い魚のため調理するには「骨切り」という技術が不可欠。開いた鱧の身に等間隔に包丁を入れていき、皮を残して小骨と身だけを切る熟練の技はまさに職人芸です。

今回は前菜から食事まで鱧を各所にちりばめて、様々な味付けと食感でお楽しみいただけるようご用意いたしました。中でもポン酢でさっぱりといけだく「鱧しゃぶ」は、さっと湯にくぐらせると花が咲くように身が開き、目にも楽しい逸品です。

タンパク質など疲労回復成分もたっぷりと含まれている鱧を食べて、夏をお過ごしください。
(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

【醴懷石 概要】

- [場所] 3F 日本料理「水簾」
 [販売期間] 2015年7月1日(水)～2015年8月31日(月)
 17:30～21:30(L.O.)
 [価格] 18,800円

[お品書き]

- | | |
|-----|-----------------|
| 前菜 | 鰯ざく |
| | 養老豆腐 |
| | 白茎芋蟹身浸し |
| | 笹身胡麻和え |
| | 奉書巻き |
| | 子持ち昆布 |
| | 生ハム月冠 |
| 造り | 鰯落とし 他 |
| 進肴 | 蝦夷鮑柔か蒸し |
| お凌ぎ | 鰯寿司 |
| 煮物 | 海老と野菜のゼリー寄せ 美味餡 |
| 合肴 | 鰯しゃぶ |
| 焼き物 | 鰯衣揚げ |
| | 牛肉と野菜の香り焼き |
| | あしらい |
| | 酢橘 |
| 食事 | 鰯茶漬け |
| 香の物 | 盛り合わせ |
| 水菓子 | 季節のもの |



※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。

※表示価格は、消費税とサービス料(10%)を含みます。

〔お客様のお問い合わせ〕

日本料理「水簾」

Tel:03-3503-0873(水簾 直通)

E-Mail:capitol-h.suiren@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。



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。